

L'OLIVO E L'OLIO
NEGLI STUDI DEI GEORGOFILI

In copertina: G. TAVANTI. *Memoria...* - Scheda n. 15

Stampato con finanziamento dell'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Toscana

ACCADEMIA DEI GIURISTI





ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



*«... e su gli olivi, su i fratelli olivi
che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti...»*

L'OLIVO E L'OLIO
NEGLI STUDI DEI GEORGOFILI
MOSTRA BIBLIOGRAFICA E DOCUMENTARIA

CATALOGO

a cura di

Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi

Firenze, 1 dicembre 1992 - 30 aprile 1993

*«... Dolci le mie parole ne la sera
ti sien come la pioggia che bruiva
tepida e fuggitiva,
commiato lacrimoso de la primavera,
su i gelsi e su gli olmi e su le viti
e su i pini dai novelli rosei diti
che giocano con l'aura che si perde,
e su'l grano che non è biondo ancóra
e non è verde,
e su'l fieno che già patì la falce
e trascolora,
e su gli olivi, su i fratelli olivi
che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti...»*

G. D'Annunzio, *La sera fiesolana*

E chi, percorrendo le parole del poeta, non può non fare a meno di cogliere con gli occhi della memoria lo scorcio pacato e struggente di una collina fiorentina.

Sì, le nostre belle colline, e la sacralità dell'olivo. E sacra questa pianta lo è e lo è stata anche per chi, privo della capacità di espressione poetica ad essa ha dedicato il proprio lavoro, la propria fatica e con piacere ne ha gustato il frutto.

Difatti si può dire che da sempre intorno all'olivo si sono mossi due mondi: uno, quello dei poeti che ne hanno fatto pianta prediletta degli dei, «oggetto» mitico, idillico, simbolico, richiamo alla

vita, alla pace, alla gloria; l'altro, quello dei semplici per i quali è stato fedele compagno di lavoro, ideale incarnazione della terra e della sua fecondità.

Così vicino all'uomo è stato l'olivo, da dividerne le vicissitudini dei tempi e degli eventi.

Nella nostra Toscana, se pur celebrato da Dante nella *Comedia*, l'olivo ha solo più tardi trovato il suo massimo splendore. È infatti solo sul finire del XVI secolo che l'olivicoltura comincia a trovare un suo vero spazio nelle grandi proprietà terriere formatesi a seguito dell'espansione territoriale del Granducato mediceo. La coltura intensiva della pianta è propria di questo periodo, sollecitata e voluta da Cosimo I che stabilisce che le amministrazioni paesane concedano gratuitamente ai capi famiglia vaste estensioni boschive in collina da coltivarsi esclusivamente a vigneto o a oliveto.

Ma è il Settecento il vero secolo d'oro per l'olivicoltura: gli investimenti vengono ampliati e l'olivo si avvia sempre di più ad un ruolo di coltura specializzata. Fattori di ordine sociale, commerciale e fiscale fanno sì che una particolare attenzione sia dedicata a questa pianta: si assiste ad un maggiore impiego ad uso domestico, nuove norme favoriscono coloro che coltivano l'olivo, si incentiva al massimo l'esportazione dell'olio sui mercati di Francia, Inghilterra e Russia.

E anche se all'inizio del secolo inverni rigidissimi (basta ricordare il 1709 detto l'anno del «gran nevone») distruggono quasi totalmente gli impianti costringendo così gli olivicoltori alla ricostituzione, il mondo rurale toscano si radica ancora più saldamente intorno a questa sacra pianta a cui pure cominciano ad avvicinarsi studiosi che ne fanno oggetto di studi genetici e varietali. Ci si dedica alla ricerca di varietà pregiate e produttive e le si sperimentano, si fanno indagini sulla resistenza dell'olivo alle molte fitopatie che ne insidiano la qualità.

Non poteva mancare l'Accademia dei Georgofili.

Il concorso da essa bandito nel 1788 nel quale si definisce l'olivo non solo «l'albero più utile allo stato», ma anche «decoro, ricchezza e amenità delle colline toscane», costituisce un chiaro esempio di sollecitudine e di incentivazione alla coltivazione della pianta.

E questo è solo l'inizio: molti altri concorsi promuove l'Accade-

mia. Si ricorda quello del 1802 sul tema dell'olivo e delle sue diverse specie e varietà coltivate in Toscana, argomento che sarà successivamente ripreso nel bando del 1805. Ad un anno di distanza i Georgofili aprono un altro concorso sulle malattie degli olivi e sui diversi metodi per ottenere l'olio; la manifattura dell'olio è riproposta in bandi successivi che si susseguono nel corso del tempo. Numerosi sono gli scritti che ogni volta pervengono all'Accademia in risposta ai diversi quesiti posti; talvolta delicati acquerelli illustrano l'argomento trattato e corredano questi studi.

La Memoria del Tavanti, del dicembre 1804, propone alcune belle tavole acquerellate nelle quali il frutto dell'olivo è colto attraverso numerose angolature e con dovizia di particolari e quando questo scritto viene pubblicato, presso Piatti, nel 1819, altre analoghe incisioni corredano il volume. L'esposizione presenta sia il documento manoscritto, sia l'opera a stampa e l'osservatore attento potrà notare come e quanto le incisioni di quest'ultima differiscano dalle delicate iconografie del primo studio dell'autore.

Le stesse tematiche proposte nei bandi, divengono pure oggetto delle tante letture e Memorie che hanno luogo o pervengono all'Accademia. Si tratta sovente di esperienze non solo fiorentine e toscane, che giungono ai Georgofili grazie alla fitta rete dei soci corrispondenti sparsi un po' dovunque nei diversi Stati italiani.

Scorrendo gli indici degli *Atti* ritroviamo lo stesso marcato interesse per l'olivo, le sue malattie, l'olio e i vari metodi di produzione. Il *Giornale Agrario Toscano* dal canto suo accoglie numerosi articoli di Georgofili, quali Lambruschini, Cuppari, Ridolfi, de' Ricci, e altri ancora, ugualmente incentrati su tale argomento.

L I B R O

cuna postema che sia di ferita, la sanera. Delle noci si fan olio, ilquale in Italia si usa molto, si fa delle uecchie, ma riesce meglio quel delle fresche, & fin che è fresco è di buon sapore, massimamente adoperandosi in condimento di cose crude, ma il uecchio fa male alla gola, & è buono contra il male chia-
mato di Sant' Antonio, & per le resipole. Cauandosi il sugo delle frondi di questo albero, piste gioua molto per la sordia mettendosi nelle orecchie, & il medesimo effetto fara il sugo delle scorze uerai di esso, & se delle foglie ò scorze di albero si beue un poco, gioua molto contra la infermità della difficoltà dell'orinare, & il sugo delle scorze uerdi guarisce similmente la te-
gna quando comincia à nascere, & abbruscando quelle scorze, & si maci-
nino, & con quel che ne uien fuori si mescola olio ò uino, & se ne unge la te-
sta à i fanciulli gli fa nascere i capegli, & il medesimo effetto fa anco l'olio solo, ma non tanto, & se con la scorza delle radici della pianta della noce si fregano i denti gli fa netti, et bianchi, et gli unisce. Del legno della noce si fa bellissime tauole, & molto gentili, & forte, & quanto è l'albero piu uecchio, piu forte, & stretto, è il legno & piu bello, & dura anco molto. Si fa delle noci quando son tenere di scorza una gentil conserua cocendosi con acqua, & dopo in mele ò zuccaro con cannella, & perche il modo di farla è così notorio & publico non mi stendo à narrarlo. Son gli alberi delle noci di buon frutto, & poca spesa, che non han bisogno di esser studiati, & colti-
uati, se non quando si ua à coglierne il frutto, & per questo è dapocagine di un'huomo di non porne hauendo il terreno appropriato. Se con la scorza della noce si ungeran l'orecchie de i cani lo molesteranno in esse le mosche, & tinge i capegli.

Psal. 4.
Genf. ca. 8.
Teo. lib. 1.
2. & 3. del
Pluifer.
lib. 2. & 3.
de causis.
Cat. cap. 6.
Var. lib. 2.
cap. 16.
Colu. li. 6.
cap. 6.
Pal. lib. 1.
cap. 6.
Plin. lib.
cap. 1.
lib. 3. c. 50.
Cres. lib. 2.
cap. 27.
lib. 5. c. 20.
Anticn.

Dell'Oliue, & dell'olio di esse, & dello alpe-
chino. Cap. XXXV.

S On tante le eccellentie di questo albero che son certo che per uolerle io esplicare mi mancheran piu presto parole che materia, poi che senza l'olio non si puo uiuere, & nel psalmo per uettouaglia necessaria sono allegati pane, uino, & olio. Et l'olio non solo è necessario per il uiuere, ma anco per le medi-
cine, gioua contra il tossico ci da lume togliendo le tenebre facendo di della notte, è albero di lunghissi-
ma uita, & tanto che pare immortale, porta pre-



L'esposizione allestita presso le sale accademiche offre una concreta testimonianza di quanto sopra è stato detto. Organizzata per sezioni, la prima accoglie documenti manoscritti facenti parte dell'Archivio storico, che trattano dell'olivo e dell'olio. Seguono i Bandi di concorso ed infine uno spazio particolare è riservato alle Carte Bartolozzi, esse pure conservate in Archivio.

Il Georgofilo Francesco Bartolozzi scrisse molto durante la sua vita e su argomenti diversi: note e memorie che insieme ai suoi numerosissimi appunti, tabelle varie, notazioni di ogni genere, pervennero in blocco alla sua morte, avvenuta l'11 novembre 1816, all'Accademia. I documenti proposti nell'esposizione sono arricchiti da disegni di sua mano.

La sezione che segue accoglie gli *Atti* e il *Giornale Agrario Toscano*, i primi, voce ufficiale dell'Accademia, il secondo, tribuna utilizzata con assiduità dai Georgofili per la diffusione delle loro idee fra la gente di campagna.

Un'ultima sezione è riservata ad alcuni pregiati volumi conservati nella Biblioteca accademica.

La semplice ma suggestiva illustrazione tratta dal *Liber ruralium commodorum* di Pietro de' Crescenzi introduce nel mondo delle immagini: dai volumi del XVI secolo e la loro essenziale iconografia, si percorrono quattro secoli di stampa per giungere a illustrazioni assai meno pregiate da un punto di vista qualitativo, ma altrettanto significative ai fini del discorso che siamo venute fin qui esponendo.

Le immagini parlano dell'olivo, del suo frutto, dell'olio, di gente che lavora e che gode delle delizie della secolare pianta così cara agli dei, ai poeti, agli eroi, agli uomini di pace.

LUCIA BIGLIAZZI - LUCIANA BIGLIAZZI

fo di trementina frutta , cenere di fermenti , e olio d'oliva , il tutto bene incorporato insieme .

VIVAJO . Luogo ove si allevano le piante ancor picciole prima di porle dove devono rimanersi . *Vedi PLANTONAJO , e' SEMENZAJO* .

ULIVO . Albero infinitamente utile per il molto olio , che si ricava dal suo frutto , motivo per cui merita l'attenzione de' più diligenti agricoltori .

Per parlare delle diverse maniere di moltiplicare gli ulivi , comincerò dagli uovoli , i quali sono escrescenze tuberose che si formano alle loro radici , e che si pongono nel vivaio , o sia uovolaja a pullulare , e crescere avanti di trasportarli nelle coltivazioni . Si scelgano dunque ulivi grossi , gagliardi , e di buona razza , fra' quali gl' infrantoi , o corregiuoli sono preferibili ; perchè buttano molti rami , producono maggior quantità , e più grosse ulive , dalle quali si ricava più olio , e affai migliore degli altri , oltre di che usandoli le necessarie diligenze , fruttano quasi ogn' anno . In occasione di lavorare attorno al piede di queste piante , o di governarle , prima che entrino in azione , si scalzino tanto a fondo finchè giungasi a vedere l'origine delle grosse barbe , e con accetta ben tagliente , o con scarpello si stacchino sole due o tre di quelle scabrosità , o siano uovoli per pianta , che si ritrovano nella parte più alta della ceppaja , discosti uno dall'altro , usando ogni possibile diligenza per non sbuciarli , e fare al legname della ceppaja meno piaga che sia possibile . Quindi ripuliti bene da tutte le scheggiature , dovendo indugiare a piantarli nella uovo-

laja, si mettano distesi uno accanto all'altro in luogo di terra leggiera, e sottile, coprendoli in modo che non sentano nè il ghiaccio, nè l'asciuttore; e giunti al tempo di porli nell'uovolaja, che è dal principio di Dicembre fino a tutto Marzò, dopo aver vangato il terreno a due puntate a fondo, e che non sia troppo bagnato, si cavino, e imbrattati di sterco stemperato nell'acqua, si piantino nella uovolaja o sia vivajo alla distanza uno dall'altro di quattro in cinque palmi per ogni verso, dando a ciascuno un mezzo stajo di sostanzioso, e bene smaltito concime, ricoprindoli con tre o quattro dita di terra leggiera, e sottile. Allorchè avranno germogliato, e che i getti faranno cresciuti a segno da distinguere i buoni da' cattivi, si taglino subito con temperino tutti fra le due terre, lasciandone uno solo per uovolo, il più vegeto, e migliore, fermandolo diritto ad una canna, e di tanto in tanto si pulisca il vivajo dall'erbe, farchiando il terreno, senza però smovere quello accolto le piccole piante per non danneggiarle; e se nel calore dell'Estate patissero per il seccore, s'adacquino ogni qualvolta che se ne veda il bisogno. Giunti al primo mese di Novembre dopo piantati, si vanghi tutto il vivajo, ma attorno gli uovoli si smuova solamente, e si scosti la terra, governandoli con sugoso concime, il quale si ricuopra con la terra stessa, tagliando tutti i nuovi getti che si trovassero fra le due terre, e tutti i rametti troppo grossi venuti sopra il fusto, che si va allevando, con lasciarvi puramente quei piccoli ramicelli, che richiamano, e contribuiscono alla circolazione del sugo; e questa diligenza di tener pulito il fusto da tutti quei
ramet-

rametti capaci di toglierli il nutrimento, s'usi ancora per il corso dell'anno susseguente, cominciando a comporre la pianta con la scelta di due rami ben situati, ne' quali si procuri di regolare equilibratamente il nutrimento, raccorciando secondo il bisogno quel ramo, che venuto fosse più gagliardo, e lasciando tal quale il più debole.

Un'altra maniera di moltiplicar gli ulivi è quella de' rami segati, i quali è necessario che siano di buona razza, grossi almeno quanto un manico di vanga, giovani, robusti, con buccia grossa, liscia, e sugosa, acciocchè nell'entrare in azione, con maggior forza operi in loro la facoltà vegetante. Questi si seghino alla lunghezza d'un palmo vicino a qualche occhio, di dove più facilmente fortiranno le barbe, e con coltello tagliente s'appareggi il taglio tanto di sotto che di sopra, e se ne levi quella lanugine che lascia la sega, coprendo le segature da ambe le parti con mestura da innesti per difenderli dalla soverchia umidità. Il luogo, che si sceglie per vivajo tanto di questi rami, che degli uovoli dev'esser difeso dalla tramontana, e composto di terra sana, attiva, sottile, e leggiera, scavandola a fondo più di due piedi, con mettervi sotto molta stipa che la mantenga soffice, cosa che si renderà facile a farsi, se scavata una fossa, e stipata, se ne comincerà un'altra accanto, riempiendo la prima con la terra di questa, e così seguitando di fossa in fossa resterà diveltato, e stipato tutto il vivajo. I rami segati, e impeciati, come ho detto di sopra, dopo averli imbrattati del solito concime sfatto nell'acqua, si piantano ne' mesi di Novembre, e Dicembre, ponendoli ritti per il lo-

ro verso naturale in buche fonde poco più d'un palmo, e distanti ciascuna due palmi, rincalzandoli di terra mescolata con concio senza niente pigiarla; indi si coprano per l'altezza di tre o quattro dita di terra leggiera, sottile, e renosa, acciocchè più facilmente possano sortire i germogli. Le medesime diligenze che ho detto doverfi praticare per gli uovoli dopo piantati, senza ch'io le ripeta, s'usino tutte anche con queste piante, che in tre o quattro anni le vedremo giunte in grado da poterle trasportare nelle coltivazioni. Ma siccome questi ulivi venuti da rami sono di sua natura difficoltosi in gettar barbe, e posti nelle coltivazioni facilmente si seccano, perchè è quasi impossibile trasportarli dal vivajo con tutto il suo pane di terra senza che si scompaginino, e non patiscano, così per assicurarci che tutti s'attacchino francamente con buon esito, s'indugi a levarli quando hanno sei o sette anni, e allora se gli tagli il fusto all'altezza di quattro in cinque piedi, e si cavino con tutte le barbe staccate affatto dalla terra, trasportandoli nelle coltivazioni senza timore alcuno. Si possono prendere anche de' rami grossi quanto una canna, ponendoli in una fossa con tutti i suoi rametti, e sollevando con diligenza all'infu la cima, la quale sorta quattro dita fuori del terreno, appunto come s'è detto farsi per moltiplicare i fichi alla parola *FICO*; ma migliore di questa però riesce la sopra descritta maniera.

Si moltiplicano ancora con pedalini d'olivastrelli che sortono dalla ceppaja delle piante, di dove si staccano con tutte le sue barbe, e si piantano due palmi a fondo nel vivajo preparato come abbiamo detto sopra trattando de' rami

rami segati. Avvertasi però di non prendere gli ulivastrelli da quelle piante che mantengono ancora la prima sua natura, e che chiamerò salvatiche, le quali si distinguono dalla foglia ch'è verde, minuta, ed il frutto picciolo; ma bensì dagli ulivi di foglia più larga, più bianca, e di frutto più grosso, ridotti a tale dimeftichezza dall'industria de' nostri maggiori con i replicati inferti, e con la cultura del terreno. Anch'essi però ricadono nell'antica salvatichezza se tre volte nascono di semenza in semenza. Si usino a questi ulivastrelli tutte le stesse diligenze, sì di cultura, che d'innesto, e trasporto nelle coltivazioni che ora prescriveremo doverfi praticare a quelli venuti dal seme.

Lunga è la maniera di moltiplicare gli ulivi col seme, o vogliamo dire co' noccioli d'ulive, i quali devono scegliersi graniti, sodi, perfetti, da ulive ben mature, e cavata loro la polpa si feminano di Marzo in terreno sano, leggiero, sottile, esposto al mezzo giorno, e ben lavorato, e governato, osservando nell'Estate d'innaffiarli due volte la settimana, acciocchè non patiscano l'asciuttore, e di tenerli nell'Inverno coperti con stuoje messe in modo che dalla parte di mezzo giorno restino alte, e dall'altra tocchino terra, e così godano il Sole, e siano al tempo stesso riparati dal freddo. Alla fine di Novembre cominceranno a nascere, onde non si lasci di custodire queste tenere pianticelle, e di ripulire continuamente dall'erbe il semenzaio, che in due anni diverranno tanto grossi da poterli trapiantare nel vivajo, in cui devono innestarsi. Il luogo da farvi il vivajo per gli ulivastrelli nati da' noccioli, dev'esser tanto per la qualità quanto per la positura uguale a quel-

Io che ho' detto ricercarsi per i rami segati, Nel cavare gli ulivastrelli dal semenzajo per porli nel vivajo, affine di non rendere infruttuose le nostre fatiche, e vana ogni speranza, e sapendosi che gli ulivi innestati sopra ulivastrelli di seme, per se stessi buoni, e ben coltivati, riescono migliori, e più fecondi di quelli venuti da uovoli, e da rami, si scelgano grossi almeno come il dito auricolare, robusti, di buccia liscia, verde, e sugosa, con buoni getti venuti in quell'anno, con picciola ceppaja, e barbe grosse, e non tutte capillari, nè amuffite, annerite, o languide. Prima dunque di piantarli nel vivajo se gli tagli il fusto alla lunghezza d'un palmo, compresa la barbicaja, vicino ad un occhio rilevato, e pieno, da cui possano fortirne buoni getti, si taglino tutte le barbe minute che avessero gettato a piè del fusto a fior di terra, e si visitino tutte l'altre, cavando solo quelle rotte, lacerate, o patite, e quindi imbrattate con concio stemperato nell'acqua, si piantino nelle buche già concimate, tanto a fondo, che l'estremità resti scoperta per due dita, rincalzandoli di terra leggiera; e quest'operazione deve farsi in tempo che la terra non sia troppo bagnata, e dalla metà di Novembre fino a tutto Marzo, sempre però più presto che sia possibile. Verso la fine di Maggio, o al principio di Giugno nello zappare, e purgare dall'erbe il vivajo, s'allontani un poco la terra dal piede degli ulivastrelli, e si taglino tutti i nuovi getti, lasciando solo il più vigoroso, e meglio situato, tenendolo continuamente pulito da tutte le sortite, che gli venissero per il fusto all'altezza d'un palmo da terra, e da ogn'al-

tro getto che pregiudicar potesse al di lui accrescimento , non tralasciando di zappare più volte la terra nel corso di tutta l' Estate , e dell' Autunno ; finchè giunto il mese di Novembre si zappi nuovamente il terreno , scalzandoli all' intorno , e recise le barbe capillari venute a fior di terra , si governino con sostanzioso concime , e si ricoprano . Venuti gli ultimi giorni del mese d' Aprile susseguente , o i primi di Maggio , fuori dell' ore più calde del mezzodi , in giornate non piovose , nè di gran vento s' innestino gli ulivastrelli a bocciuolo , o sia cannello , o anelletto , vicino a terra , talmente , che trapiantati poi nelle coltivazioni rimanga l' innestatura coperta dal terreno , che così in caso di doverli tagliare , perchè si fossero seccati , trovandosi l' innestatura sotto terra , rimetteranno sul domestico . Gli anelletti si scelgano da marze d' ulivi domestici , che abbiano già fruttato , venute l' anno antecedente da rame robuste , e che abbiano gli occhi vegeti , e rilevati , vicini l' uno all' altro , osservando di non prendere gli anelletti dal fondo della marza , ove gli occhi sono talmente meichini , che non fanno mai buona riuscita . Trovata la marzetta domestica , se gli stacchi con diligenza la buccia principiando dalla cima ; indi tagliata tutta all' intorno fra un occhio , e l' altro per cavarne solo gli anelletti già staccati , si confronti se sia nella grossezza uguale al fusto salvatico da innestarsi , considerando che la marzetta dev' essere un poco più sottile a motivo , che gli anelletti nel cavarli sempre s' allargano . Fatto questo , prima di cavare gli anelletti dalla marzetta , acciocchè non se gli profciughi quell' umidità , ch' è al di dentro della

La buccia, la quale contribuisce molto all'attaccarsi, si tagli il fusto salvatico nel luogo che si vuole innestare, e divisa per lo lungo in tre o quattro luoghi la buccia s' allenti dal fusto, cavando allora dalla marza domestica con diligenza l'anelletto perchè non crepi, si metta subito sopra il fusto salvatico, spingendolo a basso finchè combagi esattamente col detto fusto, in modo però che se l'ulivastrello è storto, l'occhio migliore resti al di sopra della piegatura. Dopo innestati si visitino continuamente, e qualunque volta si vedono sortire de' germogli per il fusto salvatico, si levino subito, affine d'obbligare il nutrimento ad agire con tutta la sua forza nell'occhio dell'innesto, facendoli spuntare sollecitamente un robusto getto, il quale cresciuto all'altezza d'un palmo si liberi da tutti gli altri getti, che venuti fossero dall'istesso occhio, tagliandoli con il temperino, e tosto che sopra di questo solo che si conserva comparissero de' rametti capaci di troppo ingrossare, e toglierli il nutrimento, o di render confusione, si taglino senza timore d'infastidir le giovani piante, o di recarle danno col ferro, lasciandovi puramente quei piccioli ramicelli venuti per il dosso del fusto, secondo il buon ordine della natura, e che richiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione. In principio vi si metta una picciola canna, alla quale si leghino gentilmente tanto per guidarli dritti, e ingrossando vi si ponga un picciolo paletto, lasciandoli stare nel vivajo fino al terzo anno dopo innestati, che diverranno in questo tempo grossi, e robusti talmente da poterli trasportare nelle coltivazioni.

Passando ora all' modo, e tempo di cavare dal

dal vivajo gli ulivi venuti da novoli , da rami segati , o da noccioli , dirò primieramente che trattandosi di doverli porre in terre leggiere , asciutte , ed in paese non molto freddo , il vero tempo è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre , e nelle terre umide , e forti dal principio di Marzo a tutto Aprile , scegliendo i più robusti , e vegeti , di buccia liscia , verde , molto sugosa , con buone , e gagliarde fortite venute in quell'anno , persuadendosi ch'è sempre meglio il tralasciar di fare qualunque coltivazione , che porvi ulivi miserabili , e languidi , i quali , essendo quasi impossibile che divengano grossi , e fruttiferi , rendendo inutili le spese , e vana ogni nostra speranza . Quanto alla maniera di spiantarli , si levi la terra della superficie , e poi si scavi all' intorno dell' ulivo , ma talmente discosto che vi resti attaccato il suo pane , e si vada a fondo più di quello non penetrano le barbe , e fasciato il pane di paglia , o fieno , si legghi frettamente con falci ; poscia smosso , e sollevato un poco vi si faccia passare di sotto un panno , col quale si racchiuda tutto il pane acciocchè non si scompagini , legando le quattro punte di detto panno al fusto dell' ulivo . Fatto ciò si ponga in un corbello , e a schiena d' uomo si trasporti con diligenza al luogo della coltivazione , osservando non solo nel portarlo , ma anche nel prenderlo sopra le spalle , e nel posarlo , di non scuoterlo , perchè la terra non si stacchi dalle barbe . Prima di parlare del modo di piantare i detti ulivi noterò qui alcune cose riguardanti le coltivazioni , e che per maggior brevità accennerò puramente di passaggio .

1. Le fosse , o formelle si facciano fonde quattro

tro piedi, e larghe assai più, scavandole un'anno prima di piantarvi gli ulivi, massime se sono in terre forti, che ritengano l'umidità, con lasciarle così aperte, acciocchè concotta, e fritolata la terra dal caldo, e dal ghiaccio divenga attiva, e pronta, e quando fossimo obbligati a far la piantata subito scavate, vi si bruciano almeno dentro de' fascelli di legna.

2. Si fognino, e si stipino le fosse con le regole già dette alla parola, *Vite*, parlando delle fosse per i magliuoli; e in diversi luoghi della coltivazione si facciano per lo lungo, e per il traverso, secondo la necessità, i suoi acquidocci di sassi murati a secco, i quali servano per ricevere, e dare sfogo all'acque tanto superficiali che sotterranee, facendovi sboccare le fognie delle fosse.

3. Se si tratta di fare un'oliveto, la distanza da una fossa all'altra sia da sedici fino a venti piedi secondo la qualità del terreno, mentre essendo vigoroso, e grasso, si fanno più discoste di quello che se fosse magro, e di poco corpo; e ad un ugual distanza delle fosse si pongano gli ulivi discosti uno dall'altro, e si distribuiscono in *quincuncem*.

4. Ne' filari d'ulivi, frutti, e viti, ciascun ulivo sia distante dall'altro, o da qualunque frutto circa quaranta piedi, e le viti del filare siano discoste circa quattro piedi, potendosi piantare tutto un filare d'ulivi, e viti, ed un altro di viti, e frutti, oppure andantemente un ulivo, è un frutto con le sue viti, avvertendo, che gli ulivi, e i frutti facciano fra di loro simetria, ponendo di faccia all'ulivo un frutto e di faccia al frutto un ulivo, perchè oltre l'utile appaghino ancora l'occhio con una piacevole comparìa.

5. In

5. In più luoghi della coltivazione si facciano i suoi ritegni con muretti a secco, e questi più, o meno discosti uno dall'altro secondo il maggiore o minore declivio del terreno, affine di rendere il suolo più piano che sia possibile, e sostenerlo contro l'impeto dell'acque precipitose delle piogge, che lo trasporterebbero via. Vedi COLTIVAZIONE.

Ma suppongo che siasi ben' intesa, e ben' eseguita la coltivazione, e che si siano fognate, e stipate le fosse con tutte le necessarie diligenze, onde si piantino pure francamente nella seguente maniera gli ulivi già cavati dal vivajo, assicurandoci che faranno per fare un'ottima, anzi che buona riuscita. Sopra la stipa distesa nelle fosse si ponga una buona quantità di terra leggiera, e attiva, mescolata con più d'un corbello di concime, allargandola in modo che formi una buca, in mezzo della quale si metta l'ulivo con tutto il suo pane, voltandolo appunto come stava nel vivajo, cioè la parte che cola guardava a tramontana, la guardi ancora nella coltivazione, e si procuri inoltre che non resti al fondo più d'un piede nelle terre sottili, e asciutte, e un piede e un terzo nelle forti, e atte a ritenere l'umidità, considerato l'avvallamento che è per fare a motivo della stipa, e della terra sollevata, e soffice. Sciolta quindi la fasciatura, e legatura, e addirizzato il fusto, s'accosti al pane la detta terra mescolata con concio, senza pigiarla, e in modo che ne resti da ogni parte ben circondato, e ricoperto, ponendovi subito un dritto, e grosso palo ficcandolo da piedi in terra un palmo scosto dal pedale per non scompagnare il pane, nè offendere le barbe, e su in alto accostato-
lo

Io all'ulivo, vi si fermi con una sola legatura fatta o vicino alle rame, o alla più grossa rama, e non si leghino le rame tutte insieme, come praticano alcuni, mentre trovandosi così imprigionate non possono stendersi, e allargarsi.

Gli ulivi ancora d'otto in dieci anni, chiamati piantoni, grossi all'altezza di cinque piedi come il collo della mano, vigorosi, e forti, venuti dalle ceppaje di grosse piante, staccati con diligenza senza guastare le medesime ceppaje, nè lacerare la buccia de' piantoni, si pongono addirittura nelle fosse delle coltivazioni già preparate come ho detto di sopra, ne' tempi che si piantano gli ulivi cavati dal vivajo secondo la qualità del suolo, segando prima li fusti alti da terra tre piedi e mezzo, quando però siano fino a quell'altezza diritti, lisci, e puliti, altrimenti si seghino dove lo permetterà la dirittura del fusto, sempre vicino ad un occhio vegeto, e pieno, con ricoprire la segatura di mestura da innesti; e ripulita la ceppaja da tutte le scheggiature del legname, e tagliate le barbe capillari, dopo averle imbrattate del solito concime, si piantino voltati all'istesse esposizioni come lo erano sopra le ceppaje, e in modo che non restino al fondo più di un piede fino a un piede, e un terzo, considerato l'avvallamento ch'è per fare la terra smossa di fresco. Quei piantoni poi che avessero il fusto corto, storto, e scabroso si seghino alla lunghezza d'un piede poco più, e usate loro tutte le diligenze dette per gli altri, si piantino nel modo istesso, ricuoprendo l'estremità del fusto con terra leggiera all'altezza di due dita. Non inutili sono quei rami che si segano sopra le teste de' piantoni, poichè ancor questi ridotti al-

la lunghezza d'un piede e un terzo , si pongono addrittura nelle coltivazioni nel modo istesso , e con usarli tutte le attenzioni , come ho detto de' rami segati messi nel vivajo , osservando di non riempir totalmente le fosse , ma lasciarle un palmo più basse della superficie del terreno adjacente . E' però da notarsi che questi rami producono bellissime piante ne' paesi di terra grassa , leggiera , attiva , e d' aria temperata , ma al contrario ne' luoghi di terra forte , pigra , e di clima un poco freddo non fanno buonissima prova . Lo stesso può dirsi generalmente di tutti gli ulivi , poichè per ogni picciola differenza che si trovi nel terreno da quello che amano , o per essere in clima freddo , o periscono le piante , o non fanno frutto ; il non fruttare però qualche volta proviene dall' essere stati innestati con inserto preso da ulivo che non abbia per anche fruttato . Si sfoghino pure a tal proposito Columella , Palladio , Crescenzo , e Catone nell' insegnar medicamenti per toglierli la sterilità , ch' io non so veder ragione per cui gli artificj loro debbano renderli fruttiferi .

Passando ora al modo di coltivare , e allevare gli ulivi , venuto il principio di Novembre dopo piantati nelle coltivazioni , si scalzino largamente all' intorno fino alle barbe principali , e tagliate tutte le altre venute per il fusto scalzato , si governino ciascuno con un corbello di sostanzioso concime , ricalzandoli senza calpestare , nè pigiare la terra . Al tempo stesso a quelle piante venute dal vivajo si tagliano tutti i rami troppo forti , che minacciassero confusione , o togliessero il nutrimento alle buone rame , e a' piantoni tanto di fusto alto che di fusto

fusto basso, si lascino due soli rami i più robusti, e meglio situati, e questi si custodiscano nel modo stesso che ho detto de' getti che si rilevano sopra gli ulivastrelli venuti nel vivaio; nè s' indugi a tagliare le fortite due, o tre anni dopo, come molti praticano, mentre in questo tempo le rame superflue, e da tagliarsi attraendo inutilmente il nutrimento, ritardando l' accrescimento, e diminuiscono la robustezza all' altre due rame che si devono poi lasciare per comporre la pianta. Dissi lasciarsi due getti anche a' piantoni di fusto basso, quando però sia possibile l' averne uno, benchè debole, dalla parte opposta a quello robusto, e ben situato da allevarsi per formarne l' ulivo, a solo fine di mantener viva quella parte di fusto con la circolazione del nutrimento; e se un tal getto fosse anch' esso robusto, e gagliardo, si spunti all' altezza di circa un piede, e passato il secondo o terz' anno si tagli affatto. Nel caso poi, che non vi si trovassero getti posti al germoglio buono, o fossero a questo molto vicini, si lasci allora puramente il germoglio maestro, il quale s' osservi di tenerlo sempre libero da tutti i rametti troppo grossi, che succhiando potessero molto nutrimento, o che venuti fossero contro il buon ordine, con lasciare bensì gli altri piccioli, che contribuiscono assai alla circolazione del sugo, e all' anticipato ingrossar del fusto. Se in tale occasione di scalzare, e governar queste piante se ne trovassero di quelle che non avessero gettato, se le tagli un poco di buccia, e vedendola verde al di fuori, e al di dentro sana, bianca, e piena di sugo, si governino, e si ricalzino con la medesima terra, che nella nuova stagione faranno bellissimi

fimi getti; ma se la buccia fosse scura, gialliccia, o bigia, si cavino subito, e si cavino quelli ancora che con aver fatti getti miserabili di cattivo colore, danno segno di poca salute, lasciando le fosse aperte per piantarvene altri a suo tempo.

S' usi a queste piante l' attenzione di bene spesso rivederle, particolarmente ne' mesi di Novembre, Maggio, e Giugno, mutando quando occorre la legatura del palo, con smovere la terra, e tagliare tutte le barbe venute verso la superficie, e tutte le rame superflue, dannose, inferme, e morte, mantenendo le piante sempre chiare, e aperte e non piene di confusione per la molteplicità de' rami, inutili. Giunto poi il mese di Novembre del quarto anno dopo piantati gli ulivi, si scalzino più a fondo di quello che penetrano le barbe maestre, ma talmente discosto al fusto che vi resti attaccato tutto il pane di terra, e postavi sotto della stipa, si dia a ciascuno due corbelli di sostanzioso concime, ed ottimi sono i ritagli di quojo; quindi nel ricalzarli si disfaccia il pane di terra attorno al fusto, con tagliare secondo il solito tutte le barbe che si trovassero fra le due terre. Una simile scalzatura, e governatura deve rinnovarsi ogni cinque, o sei anni, e caso che non si volesse andare tanto a fondo, nè porvi sotto la stipa, si faccia almeno ogni tre anni sempre nel mese di Novembre, affine di mantener le piante vigorose, e fruttifere, osservando di porre il concio ad una giusta distanza dal fusto, acciocchè i sughi sciolti dall'acque delle piogge penetrando nell'interno dalla terra, arrivino appunto dove si ritrovano le estremità delle barbe, che sono quel-

le che attraggono il nutrimento . Ogni anno conviene zappare , e ripullire gli ulivi da tutti i rami inutili , infermi , e morti , con l'avvertenza di tener più chiare quelle piante che si trovano in terre leggiere , e di poca sostanza , che quelle che sono in terreni forti , e grossi ; nè si lascino giammai crescer germogli sopra le loro ceppaje per farne piantoni , arrecando questi molto pregiudizio alla pianta principale ; osservando inoltre di non salir sopra gli ulivi o sia per tagliare i rami , o sia per cogliere l'ulive , quando sono molli , e guazzosi , perchè si pelano . Vedi OLIO , ove si parla della maniera di cogliere l'ulive .

Finalmente se mai per il gran freddo si fecer casso gli ulivi riconoscasi esattamente fin dove arriva il male , ed essendo nelle sole rami , si seghino queste fino al vivo ; ma se passasse ancora in tutto il fusto , lo che si distingue dalla buccia sfaccata dal legno con una certa muffa rellina nericcia al di dentro di detta buccia , in tal caso si scavi la terra bene a fondo intorno alle ceppaje , e si taglino in modo che restino un piede sotto terra , e purgate esattamente da tutto il legname guasto , e imperfetto , procurando di non farvi scheggiature , nè lacerazioni , si governino , e si ricalzino con la medesima terra , che getteranno fortite capaci di produrre ulivi buoni , e robusti .

VOLPE . Malattia delle biade . Vedi Biade , a malattie delle biade .

VOLPOLA . Uva bianca , detta anche *cimiciattola* , che essendo matura pende al giallo con alcune punteggiature scure ; ne fa molta a grappoli grossi , lunghi , radi , con granella piccola , di guscio gentile . I capi sono grossi , scuri ,

CATALOGO
SEZIONE
L'OLIVO

GIUSEPPE LORISIO DE' N. 221. *Dei frutti migliori degli ulivi della
Sicilia.*

4 aprile 1755

n. 1

Bucci 1754

GIUSEPPE LORISIO DE' N. 222. *Dei frutti migliori degli ulivi della
Sicilia.*

10 maggio 1755

n. 2

Bucci 1755

GIUSEPPE LORISIO DE' N. 223. *Dei frutti migliori degli ulivi della
Sicilia.*

20 dicembre 1756

n. 3

Bucci 1756

GIUSEPPE LORISIO DE' N. 224. *Dei frutti migliori degli ulivi della
Sicilia.*

1 maggio 1757

n. 4

Bucci 1757

GIUSEPPE LORISIO DE' N. 225. *Dei frutti migliori degli ulivi della
Sicilia.*

12 dicembre 1757

n. 5

Bucci 1758

SEZIONE I

L'OLIVO

1

GIOVANNI LORENZO DE' NOBILI. *Sopra la malattia degli ulivi detta della rogna.*

6 agosto 1777

cc. 12

Busta 57.51

2

LORENZO BENVENUTI. *Cultura delle piante degli ulivi. Manifattura e conservazione dell'olio.*

10 maggio 1786

cc. 8

Busta 58.111

3

GIOVANNI CORBELLARI. *Della coltivazione degli ulivi.*

20 dicembre 1796

cc. 8

Busta 90.39

4

GIOVACCHINO CARRADORI. *Della rogna degli ulivi.*

7 giugno 1809

cc. 6

Busta 63.414

5

GIUSEPPE TAVANTI. *Trattato teorico pratico sull'olivo.*

12 dicembre 1817

cc. 16

Busta 91.93

SEZIONE I

L'OLIVO

6

PARERE *sulla cultura dell'ulivo in Toscana.*

4 marzo 1818

cc. 10

Busta 98.14

7

BALDASSARRE GUARDUCCI. *Sui danni che risultano dalla immatura raccolta delle olive.*

2 maggio 1824

cc. 8

Busta 67.687

SEZIONE II

L'OLIO

8

GIULIO ORLANDIN DEL BECCUTO. *Ragionamento di un Accademico Georgofilo sopra la maniera di far l'olio in Toscana, per averlo di miglior qualità, ed in maggior quantità; e della cultura degli olivi.*

4 aprile - 2 maggio 1770

cc. 20

Busta 56.20

9

METODO *perché le olive fresche diano la stessa quantità di olio di quelle riscaldate.*

2 maggio 1770

c. 1

Busta 90.12

10

GIOVANNI NERI. *Tre memorie rispettivamente sopra le talee, la miglior utilizzazione delle foglie di gelso e l'uso di gabbie di ferro per la manifattura dell'olio.*

4 ottobre 1780

cc. 7

Busta 90.18

11

GIUSEPPE GORETTI. *Descrizione dell'edifizio fatto nella badia di Passignano per estrar l'olio dalle sanse.*

4 febbraio 1807

cc. 8

Busta 62.371

SEZIONE II

L'OLIO

8

GIULIO CARLINO DEL BECCO. *Memoria sopra il modo di estrarre l'olio da olive.*

3 aprile - 2 maggio 1770

Busta 74.1030

9

METODO PER IL MODO DI ESTRARRE L'OLIO DA OLIVE.

1 maggio 1770

Busta 74.1030

10

12

FRANCESCO RICCARDI DEL VERNACCIA. *Memoria sopra un mulino da olio.*

3 luglio 1836

cc. 14

Busta 74.1030

13

CASIMIRO GIUSTESCHI. *Cenni relativi al modo di estrarre l'olio dalle ulive.*

3 febbraio 1839

cc. 10

Busta 75.1085

SEZIONE III
BANDI DI CONCORSO

14

BANDO del 29 agosto 1787 sul tema: «*Formazione a regola d'arte d'uno o più vivai di ulivi che contengono almeno 2000 piante*».

In esposizione:

CORRISPONDENZA relativa alla relazione sui vivai dei piccoli olivi presentata da Francesco Acconci insieme a Pasquale Pierattini e Giovanni Pacini.

25 agosto 1788 - 30 settembre 1791
cc. 56

Busta 107.18a

PIETRO FANTECHI. Risultati delle esperienze ottenute nel vivaio piantato nel luogo detto la Piazza presso Scarperia. Memoria segnata di numero 8 e relativi certificati.

22 dicembre 1788 - 17 marzo 1789
cc. 10

Busta 107.18h



Tav. II - Scheda n. 15

BANDO del 7 luglio 1802, riproposto il 7 settembre 1803 sul tema:
«Descrivere le diverse specie e varietà degli ulivi coltivati in Toscana e stabilirne la sinonimia».

In esposizione:

GIUSEPPE TAVANTI. *Memoria segnata di numero 1 col motto: «Sed neque quam multae species, nec nomina quae sunt Est numerus: neque enim numero comprehendere refert».*

dicembre 1804

cc. 50

Busta 109.32a

MEMORIA *segnata di numero 2 col motto: «Omni aetate ob pulchritudinem et perpetuum virorem frondis, fructusque insignem utilitatem honorata».*

dicembre 1804

cc. 16

Busta 109.32b

VII

VIII

47



IX

X. n. 1.



XI. n. 2.

XI. n. 1.



XVII



XVIII.



69

XIX



XX.



XXI.



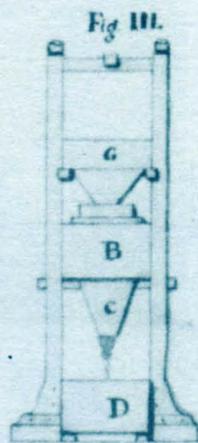
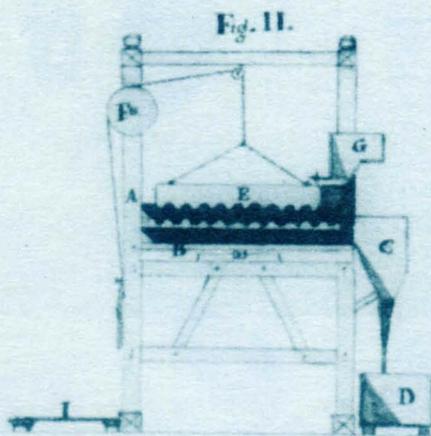
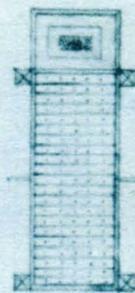
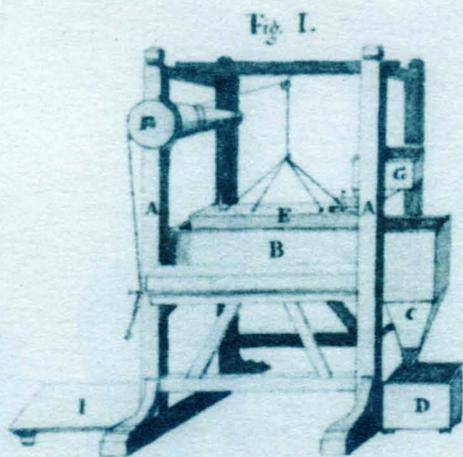


Fig. IV.

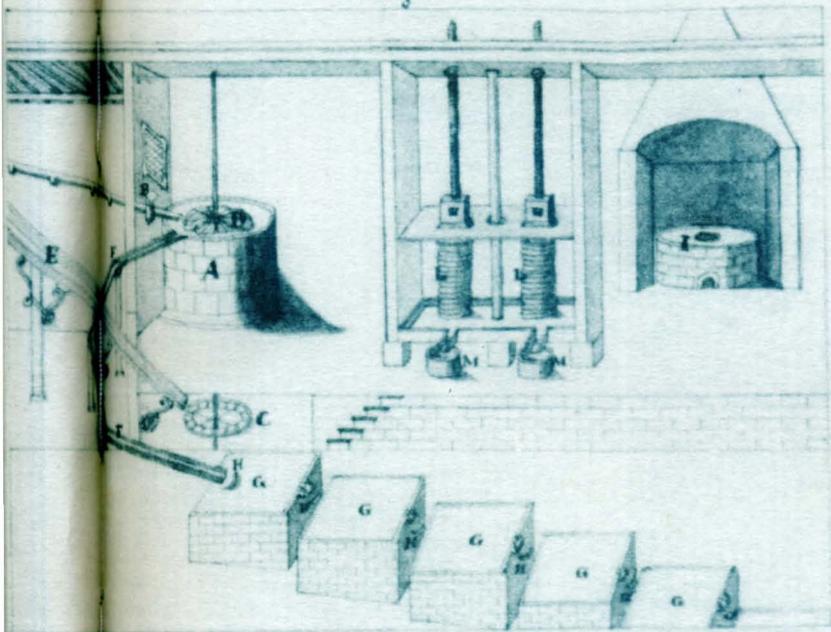
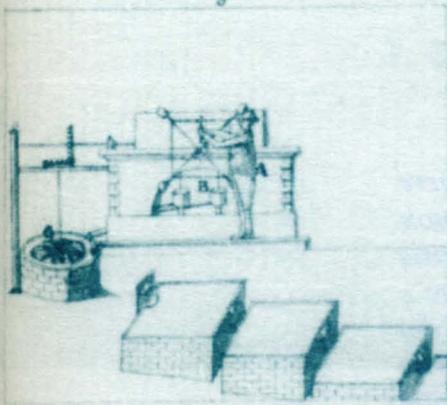


Fig. V.



BANDO in data 6 maggio 1806, poi prorogato, sul tema: «Descrivere con precisione tutte le malattie degli ulivi distinguendole non solo coi loro nomi speciali, ma altresì coi volgari usati in Etruria ed assegnando in particolare le più accertate loro cause, cure e rimedi. Oltracciò fra i vari metodi adoperati per ottener l'olio dalle ulive non riscaldate, né fermentate determinare d'accordo con la ragione e con l'esperienza quello che somministri l'olio di miglior qualità aggiungendo come si possono ottenere ancora gli olii residui dell'ultimo spurgo et aziandio delle sanse con la maggiore possibile economia».

In esposizione:

MEMORIA contrassegnata dal motto: «*Nam ut hoc custodiant intenti sunt Jovis morii oculi Et coesia Minerva.*»

3 dicembre 1807

cc. 15

Busta 109.34a

SEZIONE IV
LE CARTE BARTOLOZZI

17

P. OLIVIER. *Dell'alternata raccolta delle olive.*

15 dicembre 1796

cc. 4

Trascrizione di mano di F. Bartolozzi dal *Giornale Letterario* di Napoli.

Busta 178.29

18

INTRODUZIONE *di carne, vino, olio e farina nella città di Firenze negli anni 1796, 1797, 1798.*

1796 - 1798

cc. 6

Busta 178.32

19

ESPERIENZE *sopra i banchi delle ulive con relativi disegni.*

1798

cc. 12

Busta 178.37



1
Si vede nella Sezione di questa uliva che il verme
che sic' nutrito dalla Mandorla è sortito dalla par-
te del Gambo ove pare che abbia preso il Segno.

2
Ma il verme non gode il Segno ma una sostanza
più tenera che si infringe nel dissecarsi, e si toglie
dal Segno con cui essendo fresca pare che faccia corpo
talche non si distingue

2



20

INSETTI *che rodono la mandorla delle ulive.*

s.d.

cc. 3

Busta 183.154



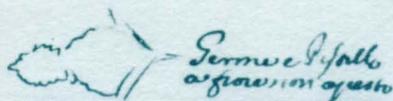
Fiore Ermafrodito con due stami e un
ovario



Fiore Ermafrodito con tre stami
ed un ovario



Fiore maschile che si trovava nella
cicchettina e che ha i fiori con gli antheri
mancanti affatto e l'ovario e gemme ed
ovario. L'antere era assai appesa e si vede
va imena del polline.



Gemme e ovario
a fior non aperto



Fiore femminile. Le cui corolla è brevissima e non è
che il semplice tubo che è però il lembo suddiviso
in quasi quattro lacine. È tutto trasparente nei suoi
colori ma la tuba è più trasparente del resto ed è color
di latte.



Caduto il lembo della corolla dopo la fecondazione



Antera lunga 190
linee 70
100

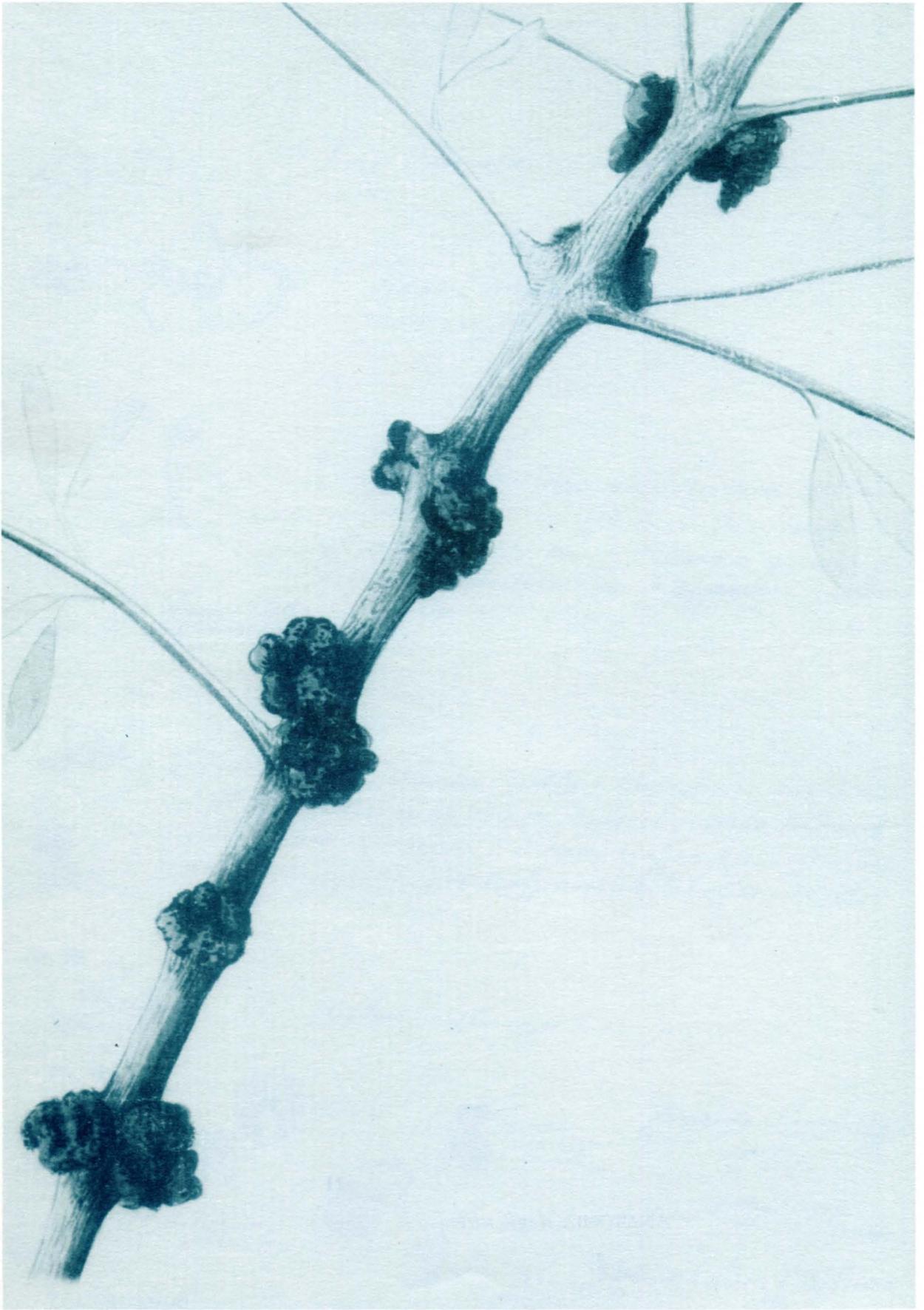
polline circa 12 D. linee
100

21

ANATOMIA *degli ulivi.*

s.d.
cc. 5

Busta 183.155



Tav. VIII - Scheda n. 22

SEZIONE V
GLI ATTI E IL GIORNALE AGRARIO TOSCANO

23

GIOVANNI FRANCESCO MOLINELLI. *Sopra le Olive diacciate, e metodo di far l'Olio senza la fermentazione delle Olive. Memoria del Sig. Dott. Gio. Francesco Molinelli, letta il dì 1 Aprile 1789.* Atti, 2, 1795, pp. 208-213.

24

LUCA TANCIANI. *Come si possa riparare alla Rogna degli Ulivi.* Atti, 3, 1796, pp. 363-365.

25

LORENZO BARONI. *Di un errore che si pratica nel preparare la pasta delle pellicelle o bucce d'ulive per estrarre olio dopo d'esser lavata insieme con le sanse.* Atti, 6, 1810, pp. 405-410.

26

MARCO LASTRI. *Del danno che arreca il Lichene agli Ulivi. Memoria del Prof. Marco Lastri letta il dì 9 Aprile 1806.* Atti, 8, 1817, pp. 120-130.

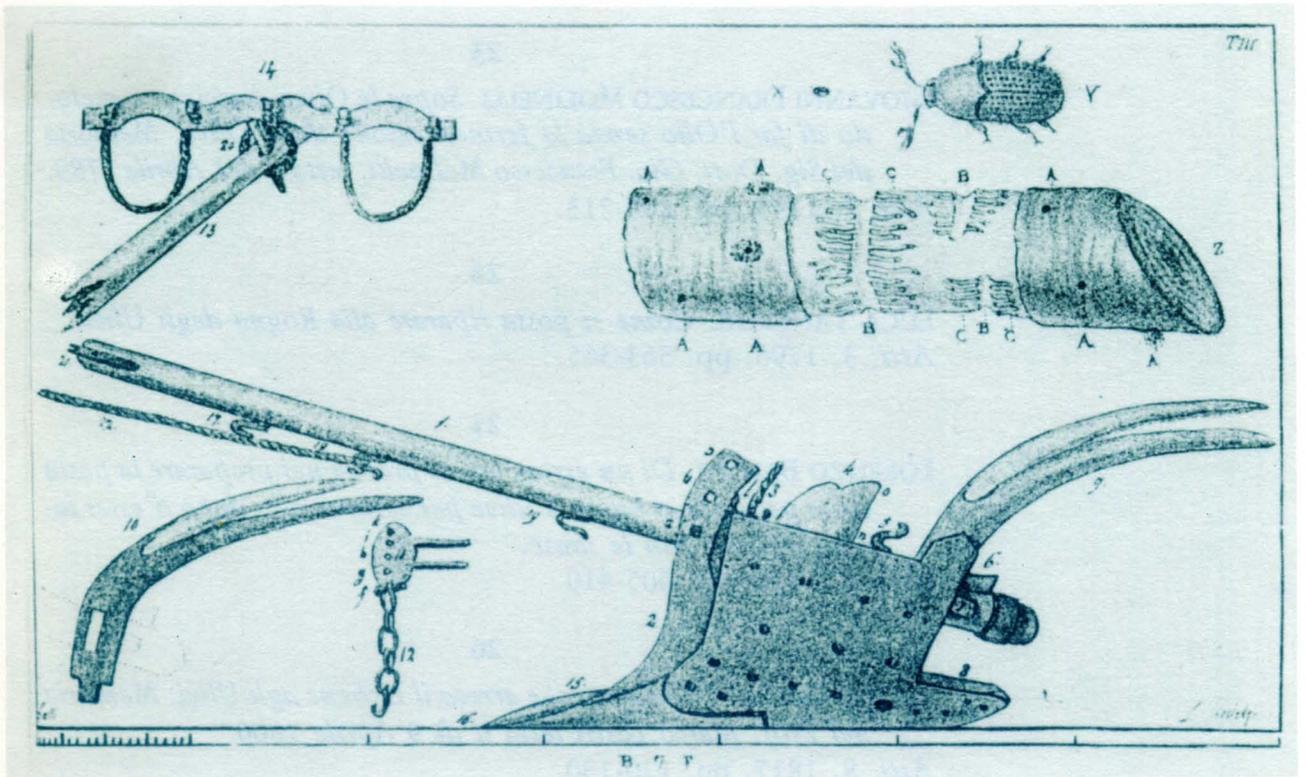
27

CARLO CALAMANDREI. *Sulla maniera di rilevare gli Ulivi per mezzo dei polloni. Memoria letta dal Dott. Carlo Calamandrei nell'adunanza del dì 2 Agosto 1835.* Atti, Continuazione, 13, 1835, pp. 227-231.

28

NAPOLEONE PASSERINI. *Sulla quantità di olio contenuto nelle olive delle più comuni varietà delle campagne fiorentine. Nota letta dal Socio Napoleone Passerini nell'adunanza ordinaria del dì 5 Febbraio 1888.* Atti, IV Serie, 11, 1888, pp. 280-285.

SEZIONE V
 GLI ATTU E RIFORME AGRARIE TOSCANE



Tav. IX - Scheda n. 30

29

OSCAR TOBLER. *Ricerche sull'epoca opportuna per la raccolta delle olive. Memoria letta dal Socio Corrispondente Dott. Oscar Tobler nell'adunanza ordinaria del dì 3 Gennaio 1897.*
Atti, IV Serie, 20, 1897, pp. 41-55.

* * *

30

CARLO PASSERINI. *Sul punteruolo dell'ulivo (Phlorotribus oleae Latr.) e del metodo per distruggerlo.*
G.A.T., 1827, pp. 397-400.

Fig I

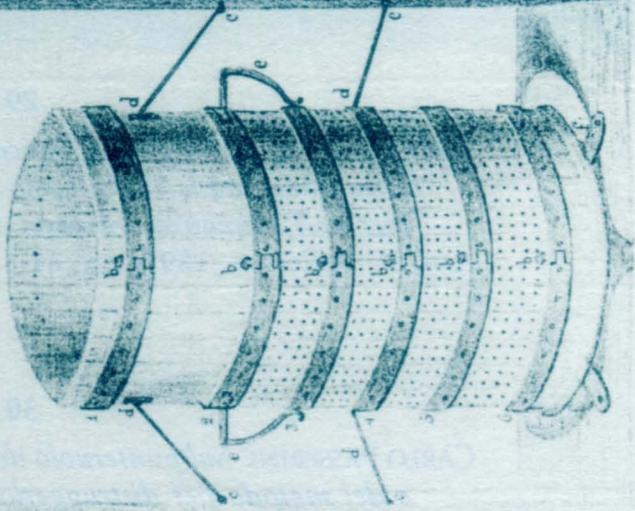


Fig II

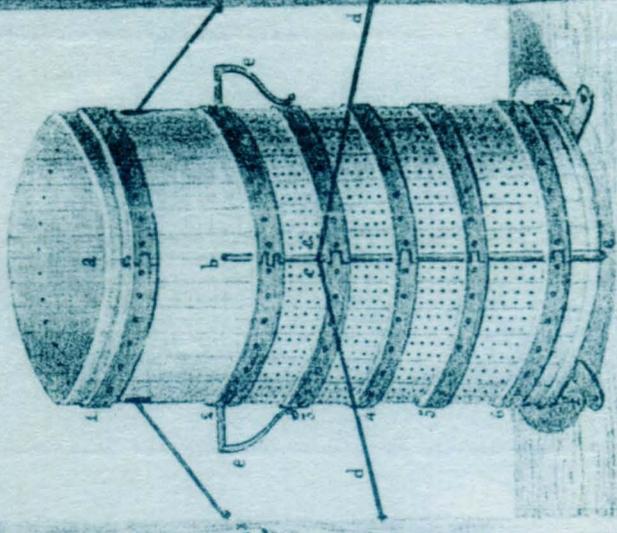
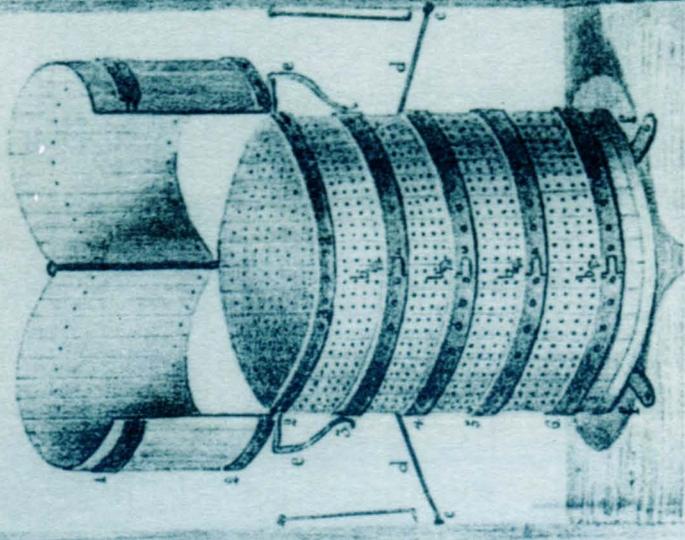


Fig III



DESCRIZIONE DELLE FIGURE.

- F. 1** Gabbia chiusa veduta di prospetto.
- 1 a b** Sei cerchi di ferro a cui sono inchiodate le doghe di legno: i chiodi sono accuratamente ribaditi, e di tempo in tempo ribaditi.
- bbbbbb** Sei spine o chivistelli di ferro che fermano gli anelli de' cerchi per tener chiusa la gabbia, e si levano per aprirla.
- cc** Due contrafforti di ferro fissi nelle colonne dello strettoio, che s' infilano negli anelli dd inchiodati alla gabbia per impedirle alcun movimento a destra o a sinistra.
- ce** Due maniglie di ferro, quali servono ad aprire e chiudere la gabbia, e levarla dallo strettoio: esse debbono essere collocate in maniera, che quando la parte superiore resta aperta, i battenti vi siano appoggiati sopra. Vedi fig. 2.^a.
- ff** Due spranghe di ferro che formano croce nel pancone per la facilità di fare scorrere la gabbia, volendola levare dallo strettoio.
- F. 2** Gabbia veduta da tergo.
- a** Il cerchio superiore è chiuso da un chiodo rigato che forma cerniera.
- b** Candela di ferro che passa negli anelli dei cinque cerchi inferiori per far cerniera, e il di cui capo entra in un foro nella sottoposta pietra. ed è praticato nel pancone per impedire alla gabbia di moversi in avanti o in addietro. Questa candela di ferro non passa che negli anelli dei cinque cerchi inferiori, per avere la facilità di levare la parte superiore separatamente, sia per diminuirne il peso quando si leva dallo strettoio, sia per diminuirne la tenuta se si abbia poca pasta.
- dd** Due contrafforti di ferro fissi nel muro dietro allo strettoio, i di cui anelli ce sono traversati dalla candela di ferro b al di sopra del terzo cerchio, onde impedire qualunque movimento.

F. 3 Gabbia veduta di prospetto colla parte superiore aperta.

aa *Cerchietto di ferro affogato nella grossezza delle doghe, ed a queste inchiodato onde impedirle di muoversi. Il cerchio 2 deve sorpassare con la metà della sua larghezza le doghe della parte superiore, di modo che congruagli precisamente quelle inferiori quando la gabbia è chiusa, ché allora non si deve conoscere che la gabbia sia in due parti. Le doghe devono essere perfettamente piattate e commesse come quelle di una botte.*

I fori rappresentati da punti neri devono essere fatti inclinati dall'alto in basso per evitare lo zampillo, ed obbligare l'olio a scorrere lungo le doghe: bisogna anche che siano slargati esternamente in forma d'imbuto; altrimenti la feccia che esce sempre in maggiore o minor copia potrebbe presto chiuderli. A tal uopo si servono di un pezzetto di lega di ferro passandovela dentro per vuotarli e pulirli.

31

GIUSEPPE VAI. *Notizie ulteriori sulla manifattura dell'olio a freddo.*
G.A.T., 1830, pp. 272-282.

32

FRANCESCO M. RICCARDI V. *Intorno al modo di conseguire olio di
prima qualità. Al Sig. Marchese C. Ridolfi.*
G.A.T., 1834, p. 331.

33

G. PERRIN. *Relazione di una Gabbia di legno per la Fabbricazione
dell'Olio, inventata ed eseguita da Giovan Battista Sgheri agente
alla Fattoria di San Leolino in Valdambra, nell'anno 1843.*
G.A.T., 1844, pp. 179-186.

34

PIETRO CUPPARI. *Malattia degli ulivi.*
G.A.T., 1854, pp. 67-68.

post annū virides esse. Et sic ipm mel medi-
cabile fieri. vt ex eo facta pulera. et diu dura-
bilia. ⁊ cetera vasa ad res gubernādas. et for-
tes rote pro currib⁹ ⁊ tenaces diuq; perdura-
biles. ⁊ in his operib⁹ excedunt omnia ligna-
mina. q̄ in nostris inueniunt parib⁹. Ex fru-
ctu eius fit oleum cū instrumētis ad hoc pa-
ratis qd̄ est valde pulcrum et delectabile cru-
dū in cibis sumptū. Ex vno autē corbe nucū
fit terciā ps nucleorū. ex q̄b⁹ sūt. xxiij. libz
olei. si bone fuerit nuces. quedā sunt virides.
quedā sicce. virides minus sunt calide siccis
aliquātulū em̄ humorē habēt. ppter macrea-
tionē imperfectā. vnde parū sunt sicce. ⁊ pa-
rū stomacho sunt nociue. q̄ manducantē euz
ruta faciūt contra venenū. Sicce p̄o nuces
calide sunt scdm̄ Auic. in tercio gradu. ⁊ sic-
ce in p̄ncipio scdi. Et sunt tripliciter. nā qdam
sunt vicine tēpori. quo fuerūt virides. quedā
remote. ⁊ quedā mediocres. vicine sūt humi-
de. modicū ventositatis habētes. ⁊ q̄nto ma-
gis ab eodē remouent tēpore. tanto eozū hu-
miditas cōsumat. cūq; ventositas domiatur
Ideoq; tunc comeste cito in humores coleri-
cos cōuertunt. Quib⁹ itaq; vetustiorib⁹ et
stentib⁹. ⁊ ventositate eis multo magis domi-
nante. fit earū sapor quasi vetustissimū oleū.
et cibi naturā admittūt. Fluxus vltis stoma-
chi sunt cōtrarie. nisi cū inuenerit stomachū
tēperatū. aut tantā habentē frigiditatē q̄ ca-
lore nucum valet repugnare. Idcirco tali sto-
macho sunt boni nutrimentū. boneq; digestio-
nis. Sed calidū habentib⁹ stomachū. putre-
scūt seu prestāt vitionē. ⁊ in colericos mutan-
tur hūores. ⁊ furiosas. Capitis dolorem fa-
ciūt. et oculos vertiginē. sed vt ab eis omne
auferat nocumentū. mūdari eas est necesse. ⁊
per noctē vnā in ea. aqua poni. vt partē hūi-
ditatis aque acq̄rant. fiatq; quasi virides nu-
ces. si ante cibū cū ficibus edant cōtra rē ve-
nenosam corp⁹ defendūt Quod si ex eis ca-
taplasma fecerimus cū cepis melle ⁊ sale p-
ficiet mor sui canis rabidi. Rursus cataplas-
ma factum ex eis cū ruta ⁊ melle supra apo-
stemata ex colera nigra ea mire dissoluit. que
etiā cum suis trite corticibus. et sup ymbili-
cū posite destruit apostema intrinsec⁹ corpo-
ri manēs. Corticis quoq; vel frondiū siue ar-
boris vinū cragiū eius dat⁹ cū vino strangu-
rie optime subuenit. Et cū acceto potet. repu-
gnat febris rigore habentib⁹. Auic. dicit q̄ so-
la ⁊ cortex nucis sunt cōstringēna fluxū san-
guinis. ⁊ ei⁹ cortex adustus. est deficcatus⁹ si

ne moderatiōe. ⁊ eius medulla masticata. id
est nucleus viridis pomit sup apostemata me-
lancolicū vlcerosum ⁊ cōfert. Itē cū melle et
ruta cōfert torsioni neruoz. ⁊ facit sedari. Et
oleū antiquū facit euenire dolores gutturis.
Et emplastrū nucis confert māmūle aposte-
mose. ⁊ myrra cum melle cōfert stomacho fri-
gido. ⁊ cū ficibus ⁊ ruta est medicamē omni-
bus venenis. dyas. p̄terea dicit q̄ ymbra nu-
cis est valde mala dormiētib⁹ sub ea. ⁊ diuer-
sorū egritudinū generatiua. ⁊ succus corticis
eius ⁊ radicū eius potatus subuenit difficul-
tati vrinādi. ad quātitatē vni⁹ cragij ⁊ cū ac-
ceto potatus repugnat febrib⁹ venientib⁹ cū
rigore ⁊ frigore. crines tingit ⁊ mūdant ⁊ pro-
hibet casum capillorum.

De Olea.



Olea est arbor nota. et eius quidē mul-
ta sunt genera. que propter similitudi-
nē earū virtutis nūerare nō expedit. ac rē calī-
dū ⁊ tēperatum requirit. ⁊ in modice frigido
vixit. sed valde frigidum sustinere nō potest.
Terrā desiderat cui glareā sit mixta. aut cre-
ta zabalonis admixtione resoluta. aut pigue
zabulū. aut terrā nature depressiōnis vunde

R iij

SEZIONE VI
DALLA BIBLIOTECA DELL'ACCADEMIA

35

PETRUS DE CRESCENTIIS. *Ruralia commoda*, [Spira, Peter Drach, circa 1490-1495].

R. Presidenza

36

LIBRO di agricoltura utilissimo, tratto da diversi autori, novamente venuto alla luce, dalla spagnuola nell'italiana lingua trasportato, Venezia, Michel Tramezzino, 1557.

R. 232

*Nec pingues unam in faciem vertuntur Oliuæ,
Orchites, & Radij, & amara Pausia bacca.*

Georg. 1.

Præterea, non desiderare rastros, aut falcem, vllâmue curam.

Non vlla est Oleis cultura, neque ille

Procuruam expectant falcem, rastrosque tenaces,

Cùm semel haferunt aruis, aurâsque tulerunt.

OLEA SATIVA.



Nec plura genera hodie agnoscit Hetruria, inquit Matthiolus. Primum genus est earum, quas minores quidem Oleæ proferunt, sed spectatæ formæ, & Bononiësisibus magnitudine non inferiores. His muria conditis in cibis vtuntur tantum: fundendo enim oleo minus aptæ sunt, quod multo plus amurcæ quâ olei contineant. Proximæ, tum calore, tum magnitudine præstantes, superioribus tamen minores ad conficiendum Oleum optimæ, quod non modò flauum, dulce, pellucidum, ac cæteris præstantius, sed etiam copiosum ex iis exprimitur. Has ferunt valde procera, & prægrandes Iuglandium Nucum modo arbores, quas Oliuastræ rura Senensia vocant. Tertij generis eæ sunt, quæ passim nascuntur, & omnium sunt maximè vulgares. Hodie omnium laudatissimæ, & crassissimæ Muria conditæ ex Hispania afferuntur. Plinius multò plura recenset genera, Licinianam, siue Liciniam (hæc optimum fundit Oleum, maximè agri Venafrani parte. Est autè Venafrum

In li. 1. Dio-
scor. c. 118.

Lib. 15. ca. 3.

Minturnis, & Fregellis, & Liri fluuio vicinum, in Campania litore situm: *ἄθρον*, inquit Strabo, *καλλιστον ἔλαιον*) Cominiam, Contiam, Sergiam. Sunt & purpureæ, & Superbæ, Regiæ, quæ & Maiorinæ, & Phanliæ, Picenæ, Sidicinæ. Sunt & prædulces per se tantum siccata, vuisq; passis dulciores, admodum rarè in Africa, & circa Emeritam Lusitaniæ. Non alia maior in Betica arbor quàm Olea, vt scribit idè Plinius. In Africa verò (fides penes auctores erit) Miliarias vocatas multas narrant à pondere olei, quòd ferant annuo prouentu. Olearum sicut Vitium, inquit Columella, plura genera esse arbitror, sed in meam notitiam decem modo peruenerunt. Pausia, Algiana, Liciniana, Sergia, Neuia, Culminia, Orchis, Regia, Circites, Murtea: ex quibus bacca iucundissima est Pausiæ, speciosissima Regiæ, quæ potius escæ, quàm oleo est idonea. Pausiæ tamen oleum saporis egregij dum viride est, vetustate corrumpitur. Orchis quoque & Radij melius ad escam quàm in liquorem stringitur. Oleum optimum Licinia dat, plurimum Sergia: omnisque Olea maior fere ad escam, minor oleo est aptior. Hactenus Columella. Orchites & Radij à figura nomen habent. Orchites quidem à testiculis quasi testiculares Oliuæ. Radij à longitudine radiorum metaphoricè dicuntur. Pausiæ quorundam sententia à sapore appellantur, quòd fiat *πάλιον*: sunt enim bacca amaræ, ideo eas comedere cessant: Aliorum sententia, inter quos est Seruius, à pauendo dicuntur, id est tontendo, quòd nisi tundantur, oleum non reddunt. Priori etymo repugnat Columella, qui Pausiæ iucundissimam esse baccam, & eius oleum egregij esse saporis dum viride est, contra Virgilium scribit: posterius omnibus oliuis competit. Nulla Olea ex tot generibus,

Lib. 17. c. 12.

Lib. 5. ca. 8.

Ibidem.

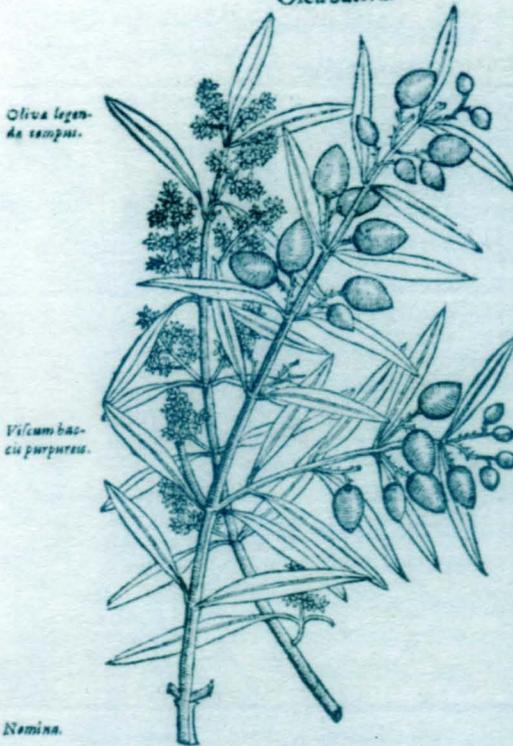
37

JACQUES DALECHAMPS. *Historia generalis plantarum in libros XVIII per certas classes artificiose digesta ...*, Lugduni, apud Gulielmum Rovillium, 1586, 2 voll.

In esposizione il tomo I

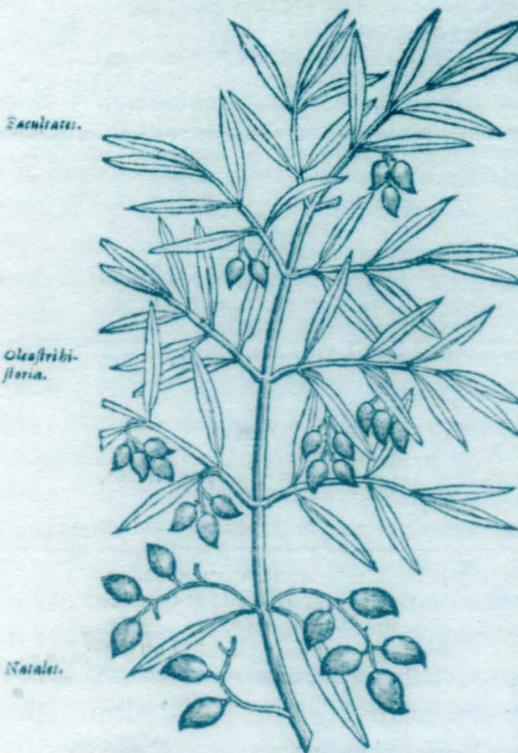
1-2
R. 7

Olea Sativa.



Nomina.

Silvestris Olea.



Olea tribi-steria.

Natales.

ribus, ad radices fere Castulonensis saltus, quem nunc *Sierra morena*, hoc est Montem nigrum vocant, cujus pars superanda est ijs qui Vlyssipone Hispali proficiscuntur, ubi magnæ ejus

Immaturas plerumque condiunt per Hispanias & Galliam Narbonensem: interdum etiam maturas & nigras, præsertim in Lusitania.

Granatenfi regno primum Februario colligitur oliva, plerisque verò Hispaniæ locis, Decembri, ut & in Gallia Narbonensi: hi quidem periculis decutiunt, illi autem rarissimè sed potius ad motis scalis manulegunt, ne sequentis anni spem decussis germinibus præcipiat: vehemèter enim laborant oleæ percussæ, & detrimentum capiunt.

Non procul Hispali, viscum in oleis copiosè nascens observabam mense Januario, olivetorum dominos magno damno afficiens: integros enim olearum ramos, crebrè etiam maximam earum partem cædere coguntur, ne latius vitium ferpat, alioqui totas arbores occupaturum, & steriles redditurum. Habet verò id viscum baccas non albas, quales in alijs arboribus natum, sed ex rubro purpurascens, cujusmodi nunquam alibi videre memini. Has cum in Belgium rediissem, & columbis, & alijs avibus devorandas dabam, ut experiret an nasci vellent arboribus imposito aviù illarum fimo: verum operâ lusi.

Bellonius lib. II. Observationum cap. LXXXIII. simile viscum in oleis Hierosolymitano agro crescere scribit. Oleæ, inquit, istæ peculiari nota à reliquis discernuntur: nam viscum quod eis innascitur, rubris baccis est præditum.

Ελαια ἡμερος Græcis, Olea sativa Latinis, *Olivier* Italis & Hispanis, *Olivier* Gallis, *Olbaum* Germanis. *Olayfa* Vngaris, dicitur: fructus etiã *ἡλαια* Græcis, oliva Latinis & Italis, *azeytuna* Hispanis (oleum enim olivarum *azeyte* vocant) Gallis Latinos sequuntis *olive*, Germanis *olberr* Vngaris *olay magh*.

SATIVÆ oleæ foliorum vis eadem est quæ sylvestris, inquit Dioscorides, sed aliquanto inferior: unde ocularibus medicamentis, ob mihiorem vim convenientior est. Sudor ligno virente accenso manans, illitu sanat lichenes, furfures, & scabiem, &c.

SILVESTRIS OLEA.

CAP. XVIII.

OLEASTER instar Oleæ adolescit, illique per omnia fere similis est, cortice tamen leviori, rarioribus ramis, minus frequentibus & brevioribus angustioribusque folijs, licet eodem modo circa ramos dispositis: flos ut in olea sativa racematim cohærens, fructus exiguis olivis similis, pauca tamen carne præditus mucrone recurvo, è longis petiolis racematim dependens, primum viridis, deinde purpureus, postremo ubi maturuit niger, succo prægnans purpureo, qui gustatus nonnihil linguam vellicat. Tota arbor insigniter amara est.

Nascitur quibusdam collibus juxta Tagum, & multis Lusitanæ desertis contragosisque locis, inter ingentia saxa, præsertim non procul à çerba, postrema Lusitanæ (ut nunc circumscripta est) urbe, duobus supra Anam flumen miliaribus, ad radices fere Castulonensis saltus, quem nunc *Sierra morena*, hoc est Montem nigrum vocant, cujus pars superanda est ijs qui Vlyssipone Hispali proficiscuntur, ubi magnæ ejus

CHARLES DE L'ECLUSE. *Caroli Clusi atrebatensis ... Rariorum plantarum historia ...*, Antuerpiae, ex officina Plantiniana apud Joannem Moretum, 1601.

R. 34

NVMMOLARIA.



Consolidat, fistit cui nomen NVMMVLVS affert.

NOMI. Lat. Nummularia centum morbia & lunaria minor. Ital. Nummularia.

FORMA. Questa è vna pianta che va serpendo per terra con fusti simili a i giunchi, ne i quali dalla radice fino alla cima da ogni banda con breui intervalli escono le frondi grassette, ritonde, come i quatrini, donde ha preso ella il nome. Sono i suoi fiori di color d'oro bellissimi a vedere.

LOCO. Nasce ne gli argini de i fossi in luoghi umidi.

QUALITA'. E' costrettina, & conglutinativa, & consolidativa.

VIRTU'. Di dentro. Data in poluere a bere con acqua ferrata consolida le rotture de i fanciulli, & beuuta con vino gioua alla dissenteria, & altri flussi, corrobora gli intestini conferisce a gli sputi del sangue a i flussi delle Donne, & all'ulcere de gli intestini, & al e ferite loro, & parimente a l'ulcere del polmone.

VIRTU'. Di fuori. L'herba impiastrata sana le ferite fresche, & il medesimo fa il succo delle foglie, le frondi, e i fiori applicati sanano le ferite, & la lor decoction fatta nel vino vale alle cose medesime.

OLIVA DOMESTICA.



Frigus agit ramis stringitque DOMESTICA OLIVA
Succus & ipsius folus expressus aceto
Carbones sanat, gangrenas firmat, & ignem
Hinc sacrum.

NOMI. Gre. ἄλιον ἔλαιον. Lat. Olea sativa & oliua domestica. Ita'. Olivo domestico. Arab. Zaiton, & caiton, Ted. Oelbanum. Spag. Oliuo, & Azeitimo. Franz. Olivier.

SPETIE. Gli Antichi fecero dieci forti d'oliue, ma al mio tempo di tre forti solamente se ne ritrouano. Delle quali quelle della prima forte, come che siano prodotte da piu picciole oliue, sono nondimeno di bella, & notabile grossezza, simili alle Bolognese. Mangiansi queste acconcie in salamuoa nei cibi: conciosia che per fare olio sono del tutto inutili. Le seconde belle & di grossezza, & di colore (ancora che sieno delle prime assai minori) sono li migliori, che si ritrouino per far olio. Le terze poscia sono quelle, che sono comunemente a tutta Italia. Le eccellenti, acconcie in salamuoa si portano a Roma di Spagna. Fra l'olua, & la quercia è mortale inimicitia, di modo che piantandosi oliui appresso alle quercie presto si perdono: ma gli oliui, & i fichi sono amici. Diuentano steri i li oliui, quando sono pasciuti dalle Capre nel primo loro germogliare: alche non si ritroua rimedio. Ma se per altra cagione gli oliui non portano il frutto, è valoroso, & prouato rimedio scoprir loro le radici tutto il tempo del verno. Alche vale ancora il pertugiare il tronco con il tenauello in duo luoghi, & vi si mette dentro vno stile de vn ramo d'oliua fruttifera tanto che passi da vn canto all'altro, poi da ogni banda tagliarle, & incretare i bugi. L'oliua insirata su la vite, fa olio, & vino, & chiamansi oleuua. Si possono si ghere l'oliue condite con i pruni bianchi verdi immaturi messi nell'acqua salza.

FORMA. Le oliue hanno le foglie lunghe, & nella fine appuntate, grosse, grasse, di sopra verdi, & da rovescio bianche, al gusto amare, & alquanto agrette. Fioriscono il mese di Giugno, & di Luglio, con fiori quasi simili a quelli del sambucco, ma piu piccoli: & in grappoletti, da i quali nascono poi le oliue prima verdi, & di poi gialle, & porporee, & in vltimo nere. Colgono si il verno nel mese di Nottembre, & di De-

cembre.

CASTORE DURANTE. *Herbario nuovo di Castore Durante ... con Figure, che rappresentano le viue Piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali ...*, Venetia, Presso Gian Giacomo Herts, 1684.

R. 44

cembre. Diffondonfi poiche sono colte, nelle case ne i granai, finche s'impaffiscono, & di poi si macinano, & si mettono allo strettoro in certi sacchi tondi di giunchi, & bagnansi con acqua calda mentre che si premiano, & così se ne caua l'olio. La materia del legno è bella, dura, creSPA, & venosa, & se ne fanno molto bei lauori al torno, & messa nel fuoco arde così verde come secca.

LOCO. Piantansi l'oliue ne i colli, & ne i campi arenosi, & secchi.

QUALITA'. I rami dell'oliuo hanno dell'strettuio, parimente le foglie astringono gagliardamente, purgano, & fermano il frutto quando è ben maturo, è mediocrementemente caldo: ma quando è immaturo, è veramente più frigido, & più costrettuio corrobora, & ferma il ventre: sono nociue al polmone, l'oliue condite nella salamoia sono frigide & secche, & mangiate con garo auanti al cibo muouono il corpo.

VIRTU'. Di dentro. Le oliue condite sono gratissime al gusto escitano l'appetito, & confortano lo stomacho & fermano i fluffi.

VIRTU'. Di fuori. Le foglie trite confetiscono al fuoco sacro, & all'ulcere che vanno serpendo, & il succo cauato dalle foglie pesto con aceto, vale à i carboncelli, & alle cancrene. Le foglie pesto, & applicate con mele risoluono i tumori, leuano le croste della pelle. Le medefime masticate giouano all'ulcere della bocca, & al medesimo vale la loro decottione & il succo. Il quale ristagna il sangue, & le superflue purgationi delle donne applicato. Gioua ancora a le nuuole de gl'occhi, & all'ulcere, & alle vecchie stufioni, onde si mette ne i collirij. Cauasi il succo passando le foglie con vino o acqua, & seccato al sole se ne fan trocisci, ma è più valoroso quello che si caua con vino. Il medesimo s'infonde vt ilmente nell'orecchie, che menano marcia & vicerate. L'oliue condite pesto, & applicate non lasciano leuare le vesciche nelle cotture del fuoco, & mondificano l'ulcere fordide. Lauandosi la bocca con la salamoia, stringe le gingiue, & ferma i denti sfossi. Conciansi l'oliue in salamoia in diuersi modi. Ma il più spedito modo è questo. Scelgonsi l'oliue immature, poi si pigliano libre sei di calcina viua criuclata, & vi si getta sopra tant'acqua fredda, che basti per far venir la calcina, come vn sapone liquido, & dipoi vi si aggiunge dodeci libre di cenere di quercia ben criuclata, & tant'acqua che basti per dissoluerla: & dipoi vi si mettono dentro in macera venticinque libre di oliue, per otto hore continue, o al più per dieci, nel qual spatio di tempo s'indolciscono à bastanza, perdendo ogni amaritudine, ma bisogna in tanto sempre muouerle con vn bastoncetto leggiermente, acciò che non si ammaccino, dopò alqual tempo si cauan di macera, & si lauano con acqua fresca, & vi si macerano dentro per cinque o sei giorni, mutando loro l'acqua spesse volte. Cauansi poi di macera, & fassi loro sopra vna salamoia fredda nella quale sieno stati cotti dentro gamboni di finocchio tagliati in pezzetti, & ferraui in vaso di terra vetriata. Le così adunque preparate restano con la natiaua verdezza loro, & sono gratissime al gusto.

OLIVA SALVATICA.



Astringit, Maius quam nostra domestica, OLIVA SYLVESTRIS frigus inducit, sacroque medetur igni, & gangrenas serpentiaque vlcera sanat; Sistit & effluxus muliebres; sanguinis atque Erupta, & pariter cadit carbunculus ipsi Vlcera & expurgat, scabiem cum surfure tollit, Eximit & scabros vngues, pellitque lychenas Vlcera deinde oris sanat; tum subuenit eius Gingiuis oleum affectis putredine dentes Instabiles firmat: pariter compescere fluxus Gingiue valet, & crines retinere fluentes; Tardius & canis, quicumque perinngitur illo Quotidie, albescit.

NOMI. Gre. ἀγρία. Lat. Oleaster, aut syluestris olea. Ita. Oliuo saluatico. Ted. Wildor Oelbaum. Spag. Zebuche. Fran. Chinor sauage.

FORMA. Gli oliui saluatici sono molto più piccioli de i domestici, spinosi, & di più breui frondi. Le oliue loro delle quali se ne caricano senza misura, sono assai minori delle domestiche: ma al gusto assai più saporite. Fannone manifestamente fede i Tordi, i Merli, & gli storni: imperoche assai più volentieri mangiano le saluatiche, che le domestiche, le quali sono al gusto più astringenti, & il loro olio è molto buono.

LOCO. Nascono copiose in Toscana, & Dalmatia, & quasi in tutto l'Isola del mare Adriatico, & dell'Egeo.

QUALITA'. I rami & le foglie sono più frigidi, & più costrettuui, che quelli della domestica.

VIRTU'. Le frondi trite, & impiastrate medicano il fuoco sacro, i carboni, l'impetigini, l'ulcere serpiginoso, & corrosiue, & le reduue delle dita. Fattone linimento con mele, fannò cadere l'escara de i cauterij: mondificano l'ulcere fordide, risoluono i panie, l'infiammationi applicateui con mele. Ricongiungono la cotenna del capo staccata dall'osso, & masticate vagliono all'ulcere della bocca & massime de i fanciulli. Il che fa similmente il succo, & la decottione loro. Il succo stagna applicato il flusso del sangue, & i mestruu delle Donne. Ripercuote, & proibisce l'vue de gli occhi, & similmente, le pustule, & proibisce i catarri, & l'ulcere di quelle, & imperò si mette vt ilmente i collirij, che si fanno per la corrosion delle palpebre.

modo di ricorlo è così. Pestansi le foglie, & pelle si sbruffano di vino, ouero d'acqua piovana, & spremonsi. Seccasi poscia al Sole il succo & fassene pastelli: ma è migliore quello che si sprema co'l vino che quello che con l'acqua. E buono alle orecchie ulcerate, & a quelle che humigano, & che menano marcia. Impiastransi conueneuolmente le foglie con farina d'orzone i stufi stomacali. Brusciansi le frondi, & fiori, accioche la loro cenere supplisca in cambio di spodio, mettendole in vn vaso di terra crudo coperchiato, & bene illutato alla bocca, e lasciandole dentro, fino che nella fornace si cuoca il vaso. Spengonsi poscia con vino, & ritornansi impiastrate di nuouo con vino a ricocere. Lauasi poscia la cenere nel modo che si laua la biacca, & fassene pastelli: imperoche non è questa cenere men buona nelle infermità de gli occhi, che si sia lo spodio, ma è da credere che habbiano la virtù medesima. Hanno le virtù medesime le frondi ancora così efficaci; & però per non essere elleno così forti sono più conueneuoli nelle medicine de gli occhi. La spuma, che suda de' legno verde dell'oliuo saluatico quando si brucia, sana la farfarella, & le volatiche. Et i noccioli dell'oliue sanano, fattone linimento, la farfarella, & le vlcere corrosiue, & serpiginoſe. La medolla del nocciolo fa cadere le vnghie corrotte, & scabiose applicataui sopra con grasso, & con farina.

O L I O .



*Est hominis natura aptum; cui conuenit agro
Est sano; a vino nullus preciosior ipso
Est succus, mollitur enim tum corpus ab ipso,
Tum magnum ex ipso robur capit, atque vigorem,
Democritus quondam fertur dixisse rogatus
Qua ratione homines animi semperq; vigorem
Seruant, sanoque forent ut corpore semper;
Corpora si exterius OLEO sint illuta, melle
Interius.*

NOMI. Gre. *ὀλεον*. Lat. *Oleum*. Ital. *Olio*. Arab. *Cait*, ouero *zait*. Ted. *Oel*. Spag. *Azayte*.

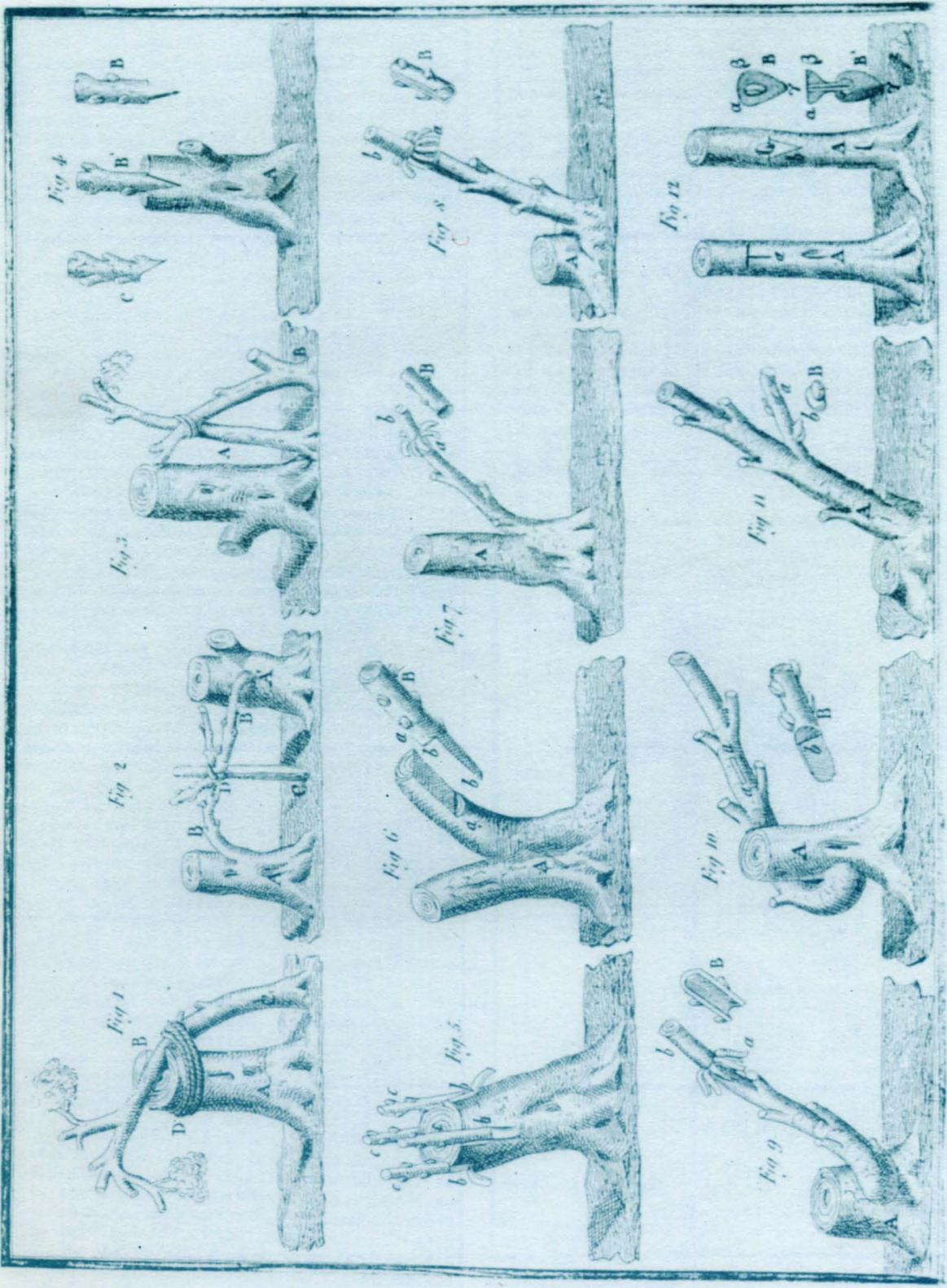
QUALITA'. E' l'olio temperamento caldo, & humido. Cioè quello che è dolcissimo & che si fa dell'oliue mature, chiamato semplicemente olio, ma quello che si fa delle oliue immature chiamato omphacino, ha tanto in sé di frigidità, quanto vi si gli ritroua del

coltrettiuo. Il vecchio, che si fa del dolce è più caldo, & più potente: ma quello che si fa dello omphacino, mentre che riferba in se qualche residuo del coltrettiuo, rimane di faculta miste: ma come lo perde; diuenta simile all'altro. L'olio si fa diuentare omphacino facendoui bollir l'agresta, & i rametti de gl'oliui. L'ottimo è quello che vnto nella pelle prestamente se ne penetra dentro. L'olio lauato è di tutti gli altri manco mordace. Quello, che si fa dell'oliue saluatiche non è composto di semplice temperamento: percioche asferge egli, & ristagna. Questo è di tutti gli altri più aspro. Ogni olio comunemente scaldato. L'olio omphacino è più astringente di tutti gli altri. La morca ch'è la feccia dell'olio cotta in vn vaso di rame infinoche si spessifica come mele è coltrettiuo, & è nelle virtù sue in ogni effetto simile al liscio.

VIRTU'. Di dentro. L'OLIO beuuto, ò messo per cristeri, mollifica, & solue il ventre stretto. L'OLIO ben caldo cò altrettata maluagia, oueraméte fattone clisteri mitiga non poco i dolori colici di fianco, & le reni.

VIRTU'. Di fuori. L'OLIO vnto di fuori mitiga i dolori colici de i membri & leua le lassitudini loro, defende dal freddo dell'aria, & mollifica le durezza, & fa il corpo più pronto nelle sue attioni. Gl'Attichilo faceuano bianco, & l'adattauano in diuersi modi; imperoche fu à loro in grand' vso per vngerfene spesso tutto il corpo, per esser più agili, più pronti, & più spediti della persona, & imperò per lauari poi spesso da quell'ontume, vsarono molto di frequente i bagni: ne i quali si faceuano rasiare tutta la persona da i serui loro con certe stregghie, accomodate molto à tal seruitio; & queste chi l'haueua d'oro, & chi d'argento, chi di ferro, chi d'ebano, & chi di qualche rara pietra, secondo la nobiltà, & la ricchezza delle persone: & così cascauan nell'acqua quelle rasure dell'OLIO, col quale s'erano vnti da prima, & queste raschiature, perche scaldano, mollificano, & risoluono, ne faceuano linimenti alle posteme, & fetole del sedere, & quelle rasure, che par la poluere contratta nella palestra diuentano nel bagno simili al fango, le applicauano con giouamento a i nodi delle giunture, & lo metteuano à modo di empastro, & di fomento in su le sciatiche. Quello ontume fangoso poi, che nelle muragie de i luoghi della palestra, & intorno alle stanne si trouaua attaccato, scaldaua, & risoluuea le posteme che sono malageuoli da maturare, e giouaua all'vlcere vecchie & disquamate. L'OLIO, omphacino daffi contra i vereni mortiferi, beuendolo, & vomitandolo spesso, & caccia i vermini. Vngendosene chiarifica gl'occhi. Mancandone del vecchio, per farlo antiquo OLIO, si cuoce in vn vaso per infino che diuenta spesso come mele, imperoche così ritiene tutte le forze del vecchio. L'olio delle oliue saluatiche vsasi ne i dolori del capo vtilmente in vece di olio rosato. Vnto prohibisce il sudore, & ferma i capelli che cascano monda il capo dalla farfarella, & vi guarisce l'vlcere humide, & la rogna, & non diuentano così presto canuti coloro, che spesso volte se ne vncono il capo. La MORCA, spessita come di sopra, vale molto a i dolori de i denti, applicata con aceto, ò con vino, ouero cò vino melato. Mettesi nelle vlcere del sedere vtilmente, in quelle delli membri virili, & de i luoghi naturali delle Donne. Cotta con olio omphacino à spessizza di mele, circondandone i denti guasti, gli fa cadere. Vnta con decoction di lupini, sana la rogna de gli Animali quadrupedi. Impiastrasi calda la fresca, non cotta, vtilmente alle podagre, & altri dolori di giunture. Vntone vna pelle che

Cc hab-



40

FILIPPO NICOSIA. *Il podere fruttifero e dilettevole ...*, Palermo, Appresso Angelo Felicella, 1735.

R. 195

41

IGNAZIO RONCONI. *Dizionario di agricoltura o sia la coltivazione italiana ... Nuova edizione corretta e notabilmente accresciuta ...* Tomo Primo-Quarto, In Venezia, Per Francesco Sansoni, 1783.

In esposizione il tomo IV

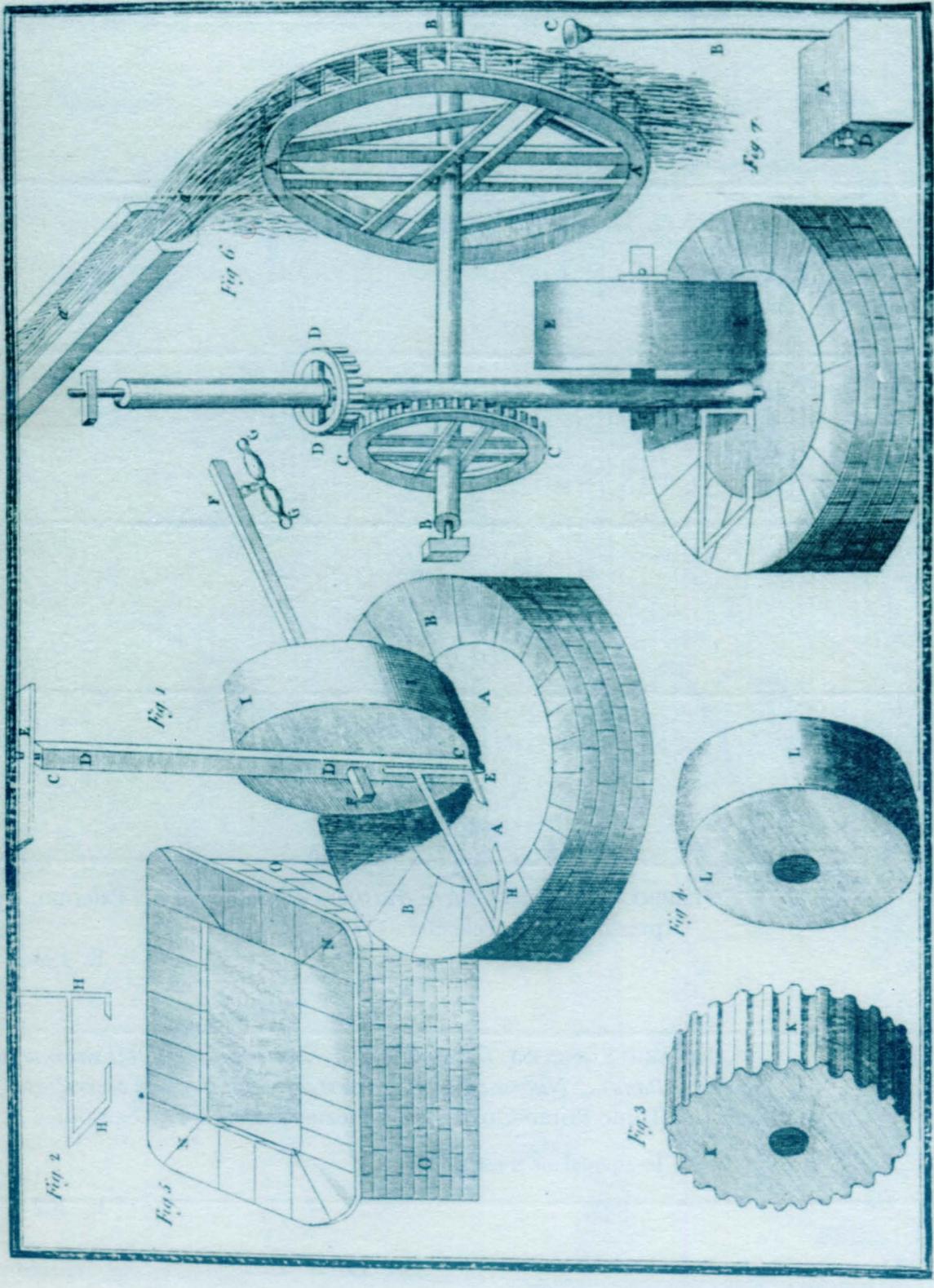
1-4

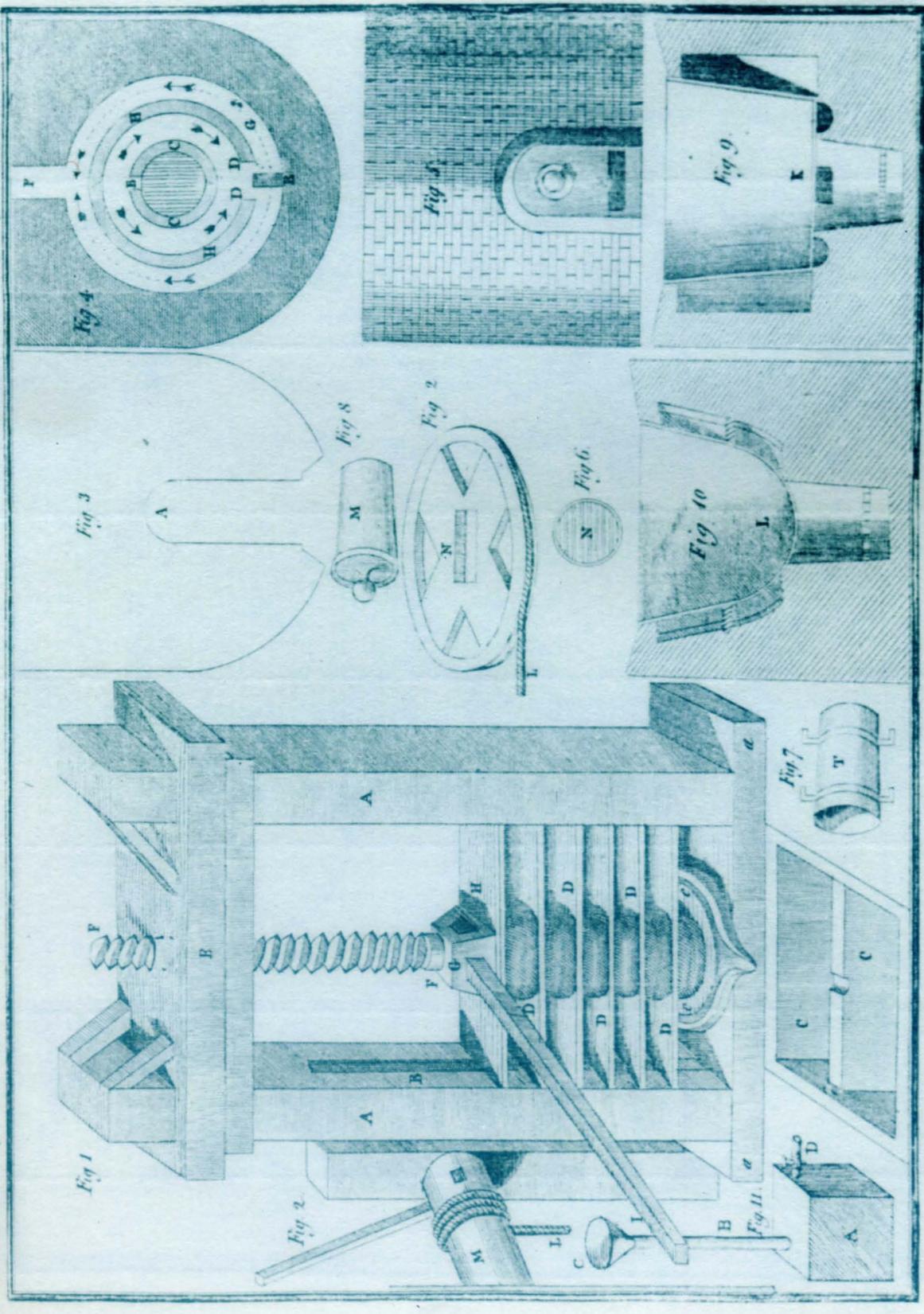
R. 202

42

CESARE ARICI. *La coltivazione degli olivi*, Brescia, Per Nicolò Bettini, 1808.

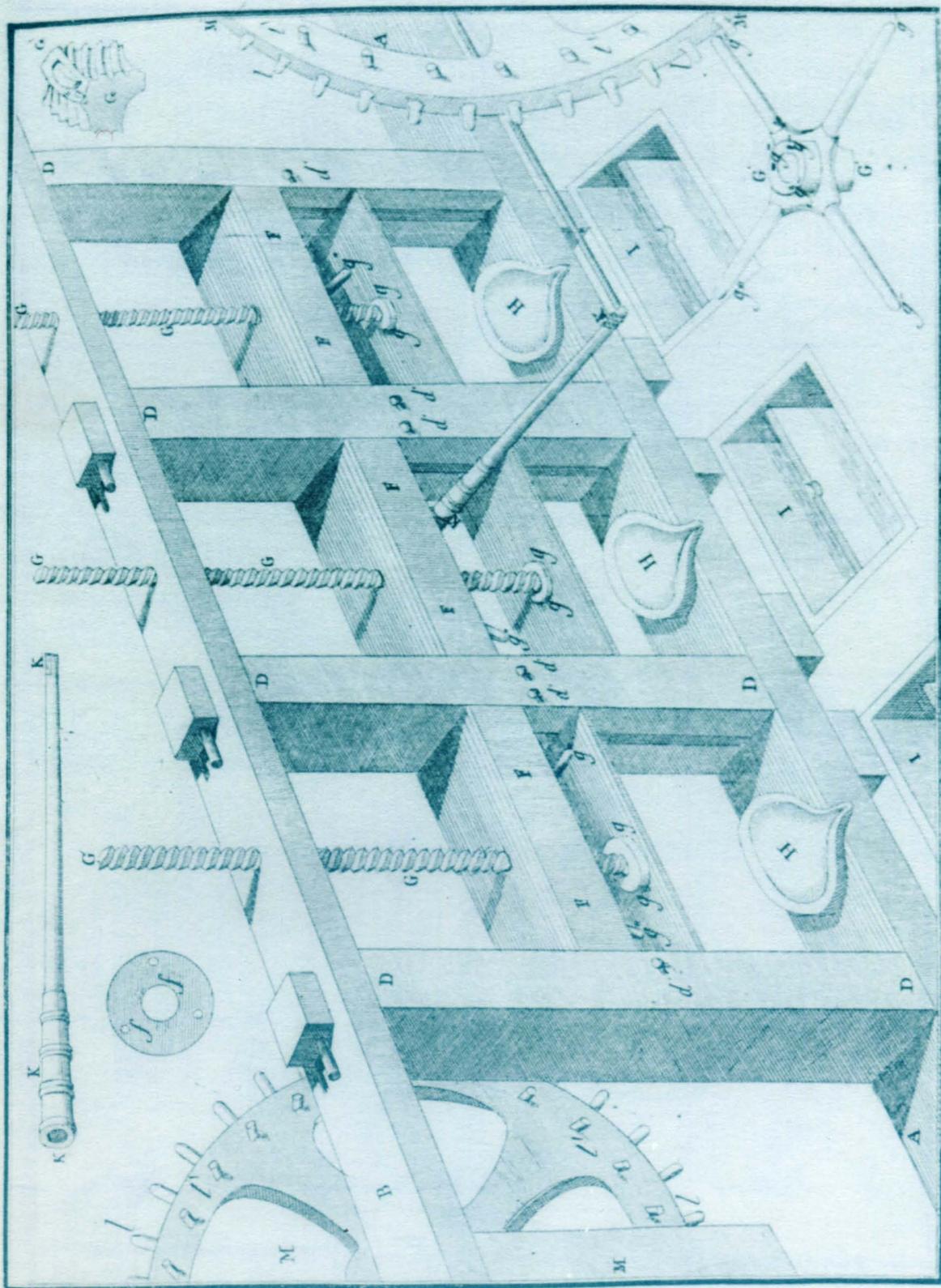
R. 255

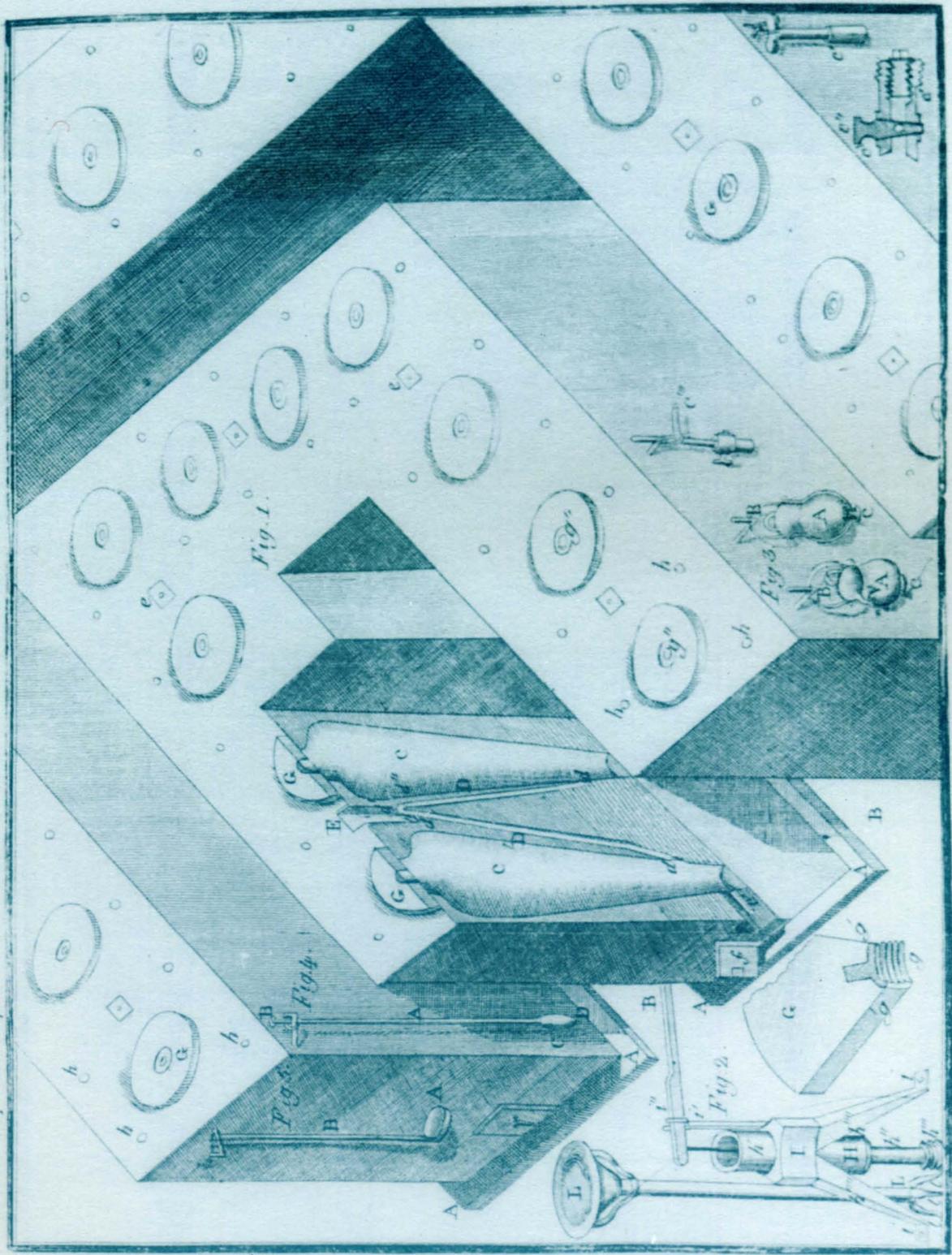


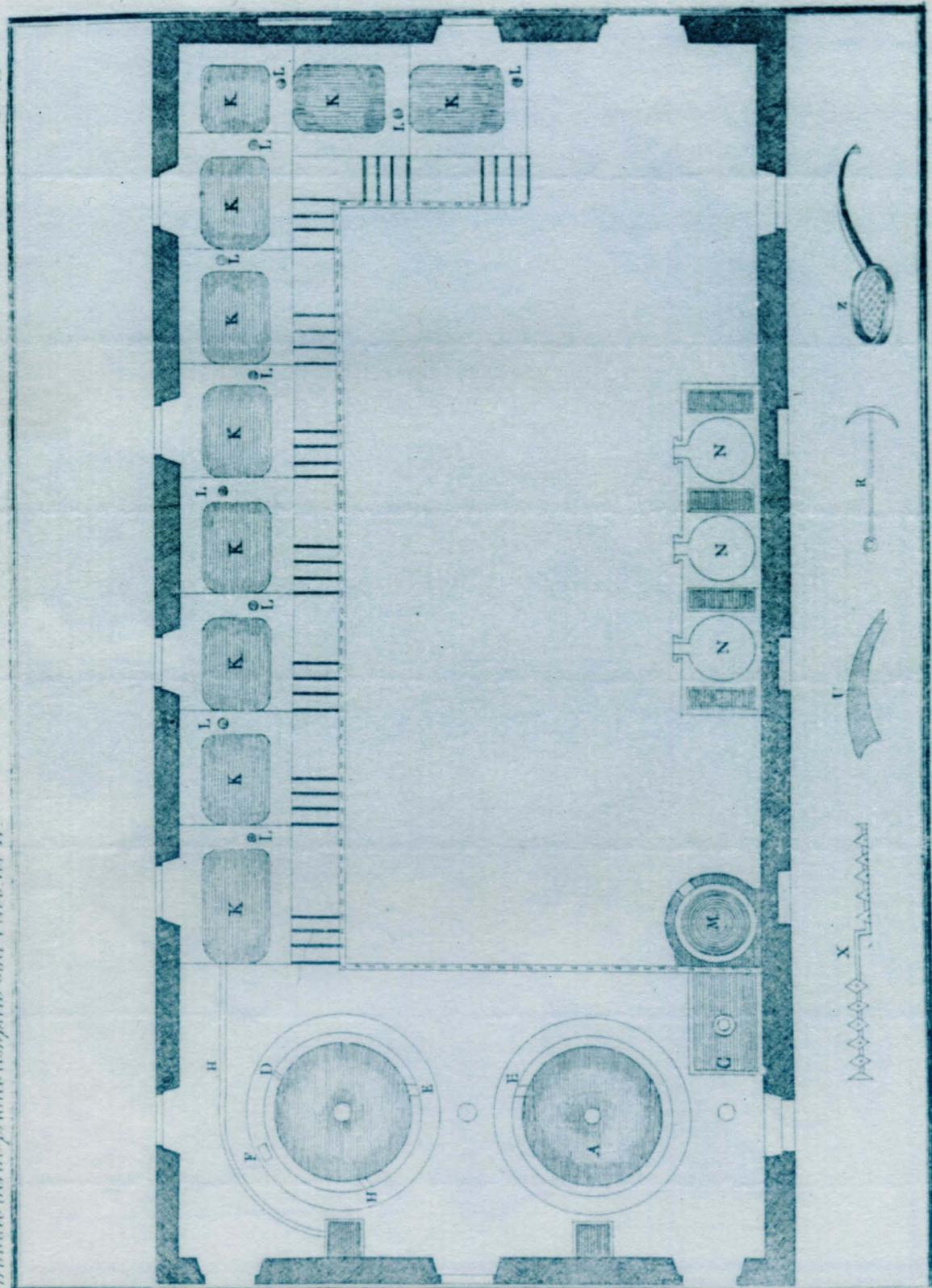


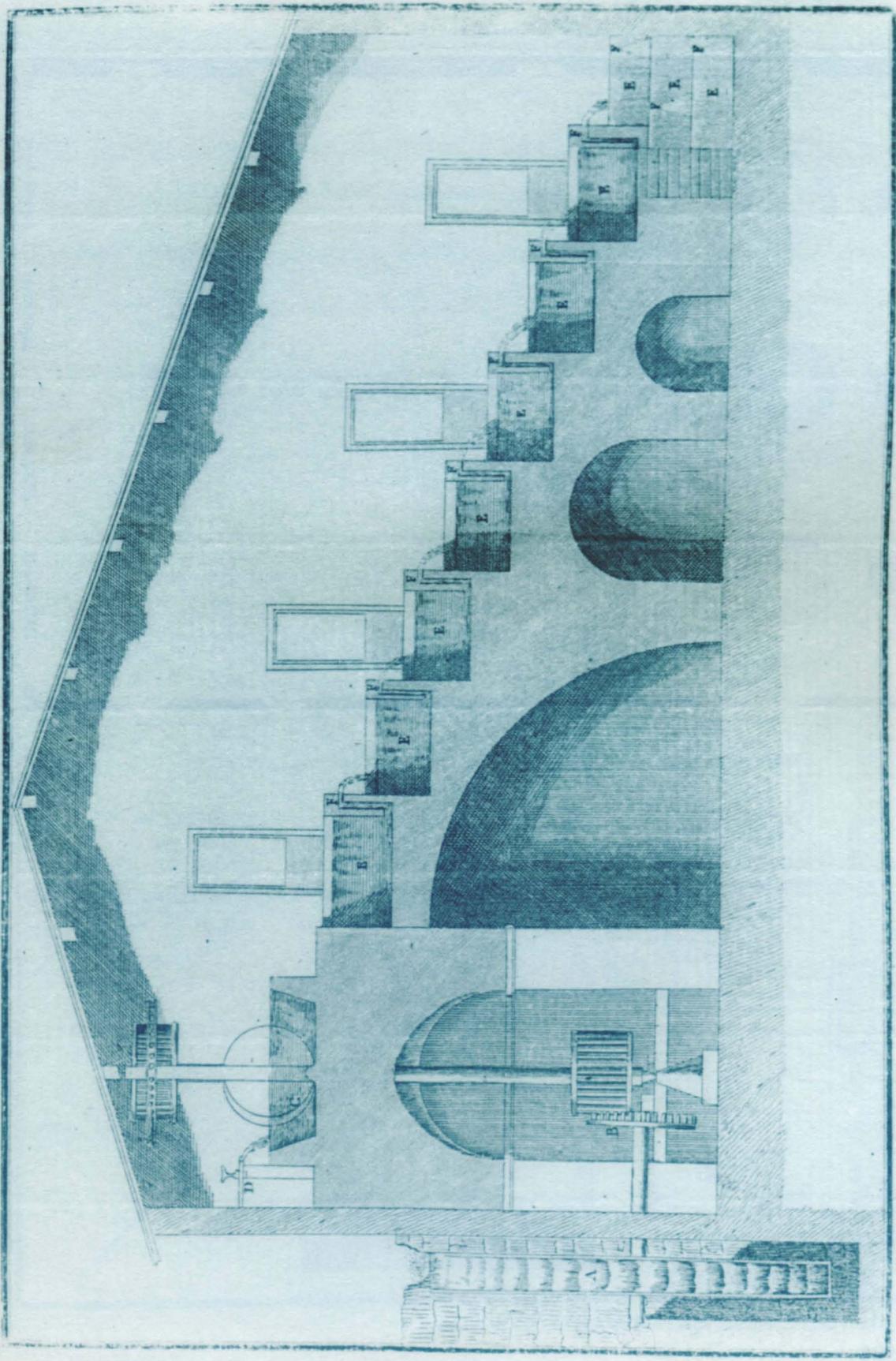
Tav. VIII.

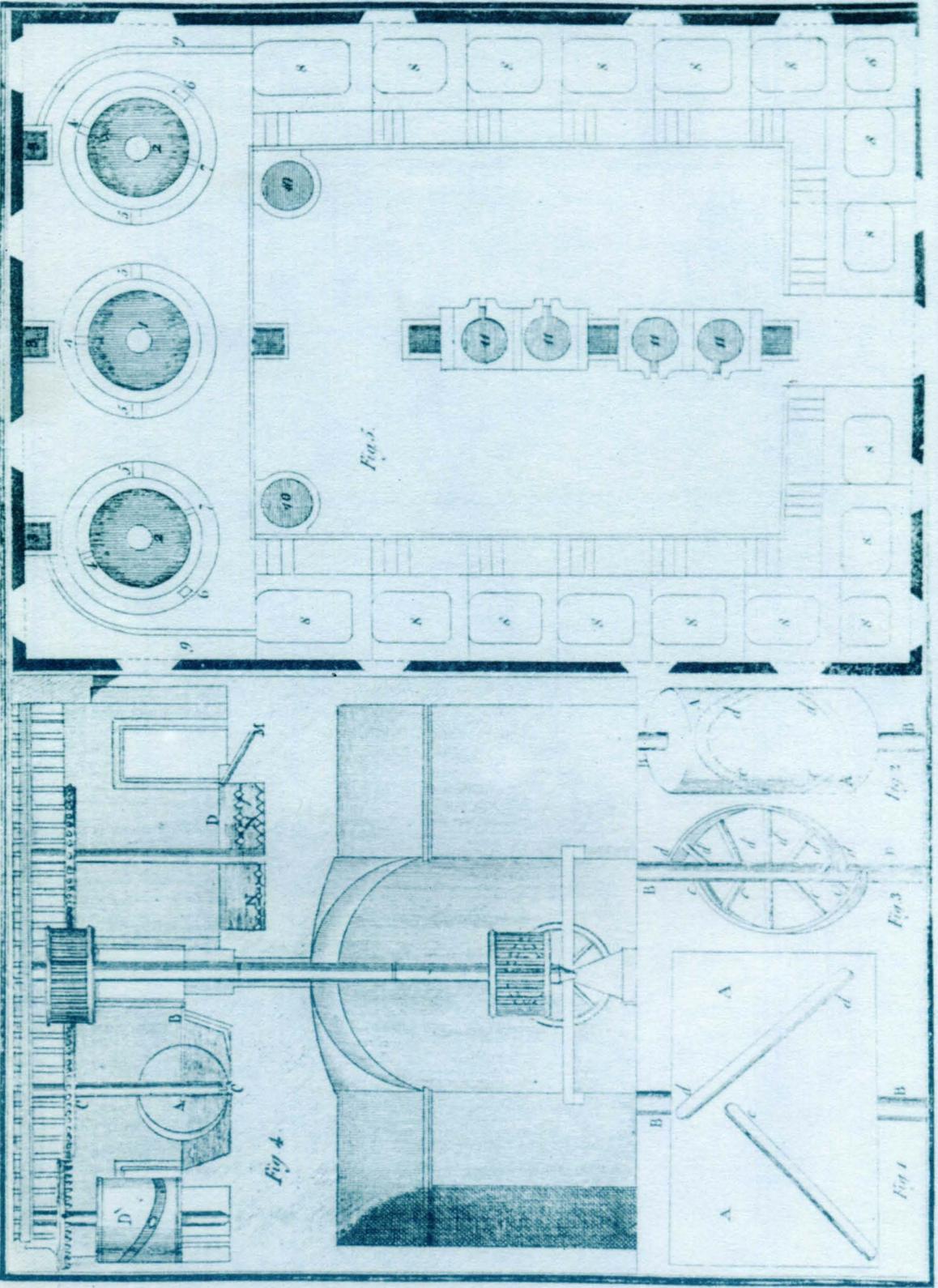
Trattato teorico-pratico sull'Ubro. Vol. II.









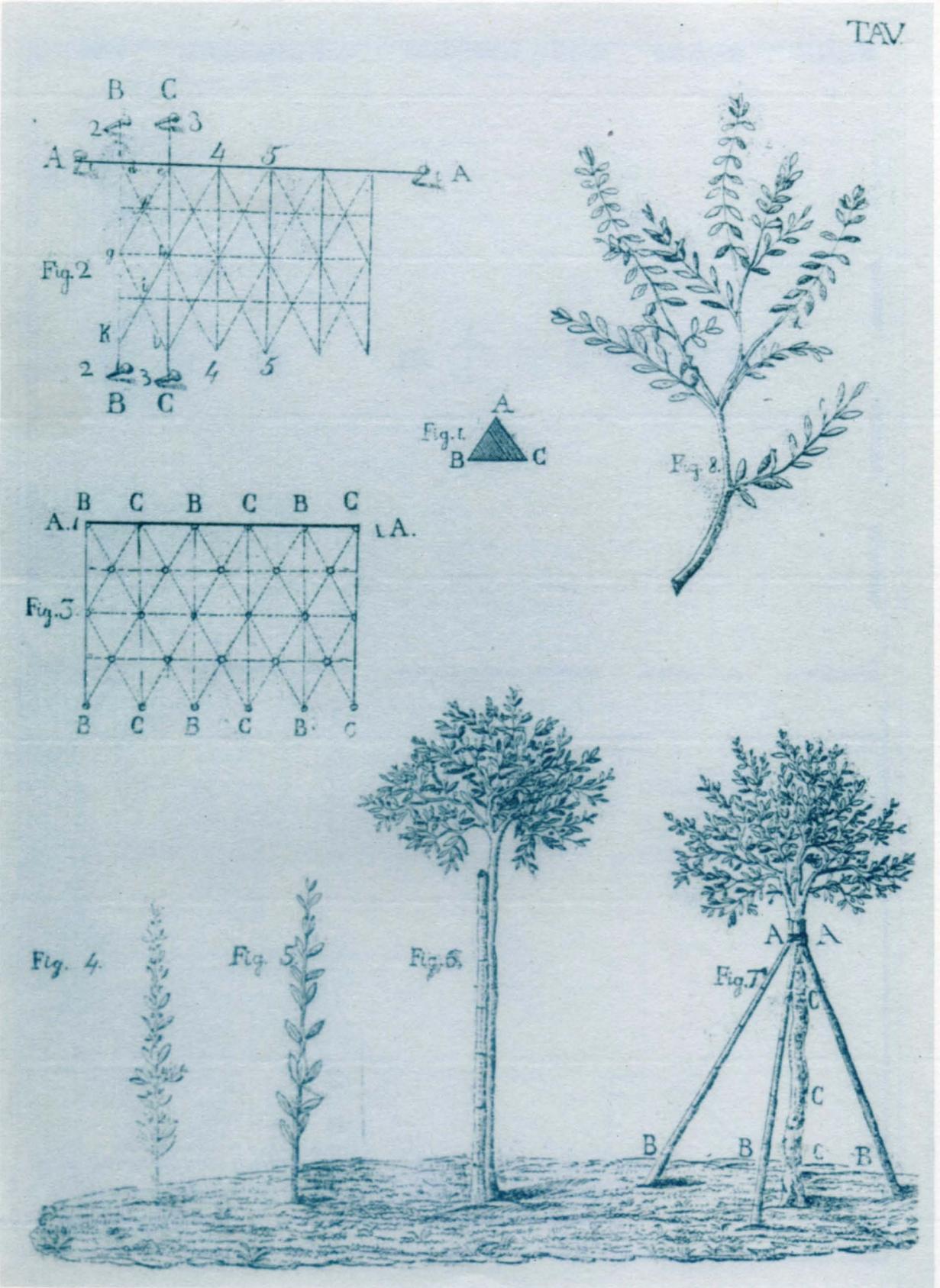


43

GIUSEPPE TAVANTI. *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo ... di Giuseppe Tavanti. Opera già richiesta e coronata dall'I. e R. Accademia de' Georgofili di Firenze ...* Tomo I-II, Firenze, Nella Stamperia Piatti, 1819.

1-2
282

75



44

GABRIELLO GRIMALDI. *A Sua Altezza Reale il Principe Carlo Lodovico di Borbone Infante di Spagna Duca di Lucca questi Ragionamenti Accademici il cavaliere Gabriello O. C.*, Lucca, Dalla Tipografia Ducale, 1825.

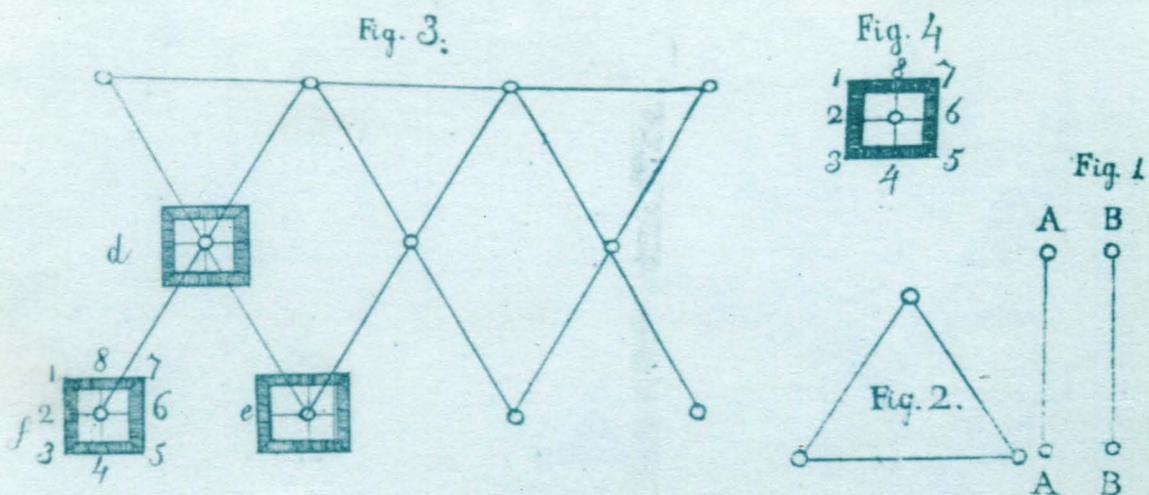
664

45

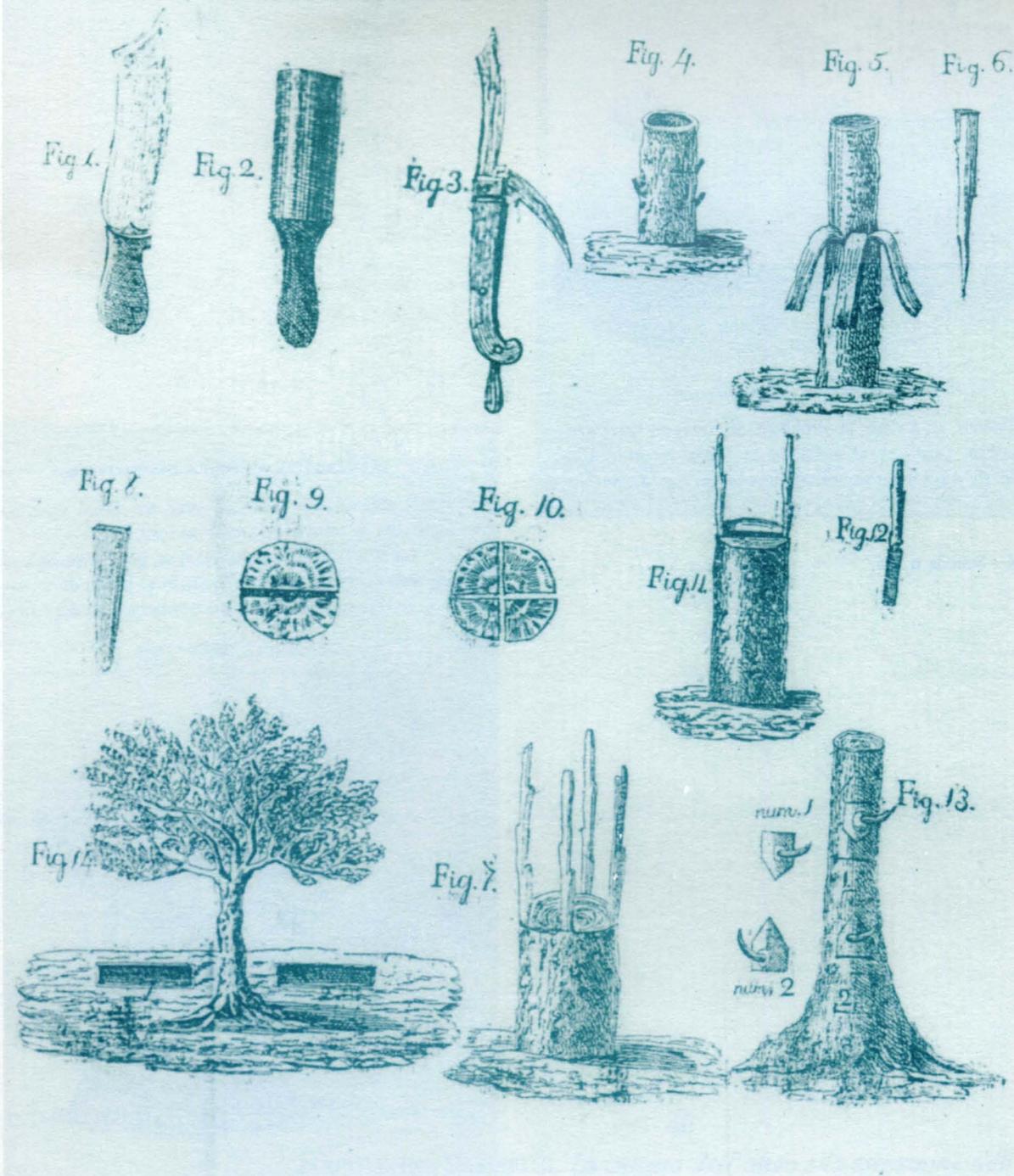
NICOLA GHIOTTI. *Breve trattato pratico sui vivai degli ulivi ...*, Teramo, Tipografia di Quintino Scalpelli, 1838.

23

TAV. II.



TAV. I



fuori dello scasso e della concimazione del terreno. Ma quando il suolo abbia una pendenza considerevole, sarà necessario dividerlo in terrazze trasversali, sorrette da un muro a *scarpa* ovvero semplicemente da argini erbati.

Il piano superiore delle terrazze dovrà pendere verso poggio, e nel punto più basso, cioè presso la base della scarpa del gradino superiore, avere un fossetto di scolo (Fig. 8c).



Fig. 8 - Disposizione del poggio a terrazzi

Talora in luogo di dividere il terreno in vere e proprie terrazze, si sostiene la terra intorno alle ceppa di ogni singolo olivo, mediante un arginello

Tav. XXX - Scheda n. 46

colto abbondante tutti gli anni, ma bensì ogni due, ogni tre e talora più anni ancora. !

La pessima delle consociazioni però è quella colle culture erbacee, massime quando si tratta di cereali, e se questi son seminati fin sotto la chioma degli olivi.



Fig. 9

Se gli agricoltori potessero calcolare il danno che i poveri olivi ricevono da quei parassiti vegetali, che nascono e vivono lì sulla loro ceppa, traendo

Tav. XXXI - Scheda n. 46

46

NAPOLEONE PASSERINI. *La cultura dell'olivo e la estrazione dell'olio*
..., Roma-Firenze-Torino, E. Loescher, 1887.

248

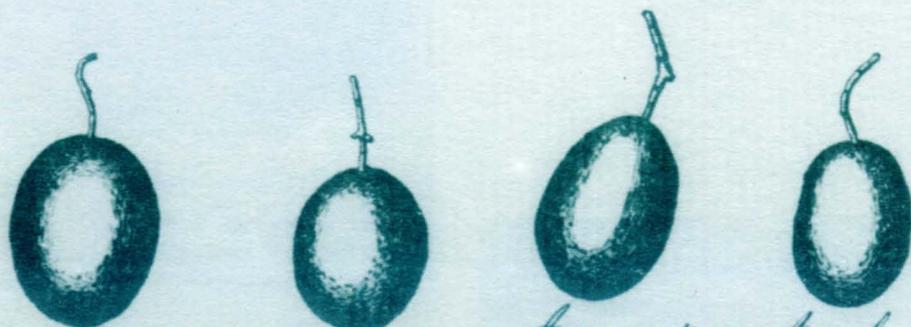
81

bonne variété, peu répandue, assez fertile, donne une huile très fine.

Seddouk.

Aaleth, Oualette des Beni-bou-Melek — Arbre de grande dimension, élevé, feuilles moyennes, olives petites, arrondies, groupées à la base des rameaux.

Cet Olivier est encore assez abondant dans la région de Gouraya; chez les Beni-bou-Melek il paraît avoir été cultivé du temps des Romains, car on trouve encore de vieux sujets alignés et francs de pieds.



Petite Aberkan.

Aaleth.

Asgouart.

Azoubai.

L'*Aaleth* est un des Oliviers qui conviennent pour les plantations en terre sèche, son huile est très fine.

Bou-Hamar ou **Asgouart** de la région de Gouraya.

Azoubai, fruit allongé, Beni-bou-Melek.

Boudiss, se rapproche du Zeboudj, est cependant récolté, constitue un excellent porte-greffe.

Ardou, Beni-bou-Melek.

M'Chiada, Beni-bou-Melek.

Ziza, Beni-bou-Melek.

Aberkan, région de Gouraya.

Aberkan de Tizi-Ouzou. — Belle olive observée sur la rive droite du Sebaou, au-dessus de l'huilerie Aillaud.

Arhoni, petite noire.

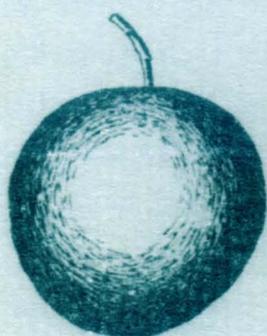
Aabeche, Tizi-Ouzou.

Azibh, Tizi-Ouzou, forme à demi sauvage, peu estimée.

Akenna, Akbou.



*Aberkan.
de Tizi-Ouzou*



Tefah.

Tefah. — Arbre peu élevé, à rameaux pendants, feuilles de la base du rameau larges. Olive en forme de pomme du poids de 7 grammes.

Le Tefah est cultivé par arbre isolé dans les jardins des indigènes, il donne de très gros fruits bons pour les conserves, mais le rendement est faible.

Olivier de Saint-Denis-du-Sig. — Arbre moyen, fruit assez gros, abondant, demande l'irrigation. Rendement considérable en huile, pouvant atteindre 18 et 20 litres pour 100 kil. d'olives.

Cet Olivier, très répandu dans l'Oranie, provient des anciennes plantations de Misserghin, il se multiplie facilement par bouture et se prête très bien à la constitution des olivettes irriguées. Le fruit est assez gros pour pouvoir être utilisé pour conserve. L'huile est fine et très estimée.

Olive rouge de Rio-Salado. — Olive ronde, rouge cerise, en terre sèche.

Olive de Mascara. — Olive régulière, ovoïde, produit beaucoup.

OLIVIERS DE LA RÉGION DE TLEMCEN

(d'après M. Soipteur)

Olive moyenne de Saf-Saf, assez fertile non irriguée.

Olive petite de Saf-Saf, non irriguée, moins répandue que la précédente, renommée pour l'huile.

ches primitives, on aura, cette seconde année, huit rameaux principaux constituant huit branches de charpente.

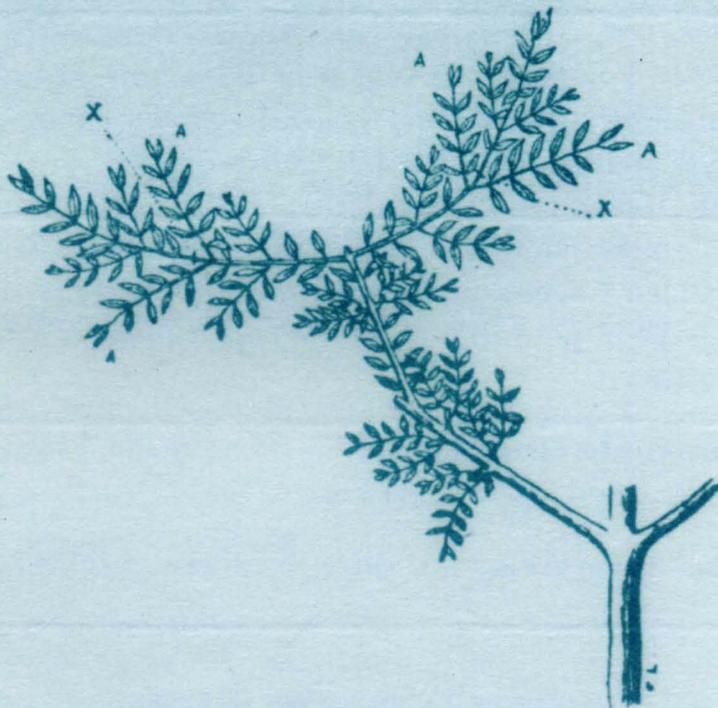


B. Deuxième taille pour la formation de la charpente.

nombre des branches charpentières, en favorisant le développement des rameaux A, A.

Théoriquement on peut donc obtenir en quatre ans, par

Au troisième printemps, chacune de ces branches en aura produit deux autres; un an plus tard, on aura obtenu deux nouvelles bifurcations sur chaque rameau, ainsi que le montre la figure C. Une nouvelle section en X permettra de doubler encore le



C. État de la taille au quatrième printemps.

bifurcations successives, 32 branches charpentières, ce qui est généralement suffisant. Mais la végétation est rarement assez vigoureuse pour permettre d'aller aussi vite, et il faut

47

L. DEGRULLY. *L'Olivier. Introduction de M. Ch. Flahault*, Montpellier, Coulet et Fils, 1907.

1927

85

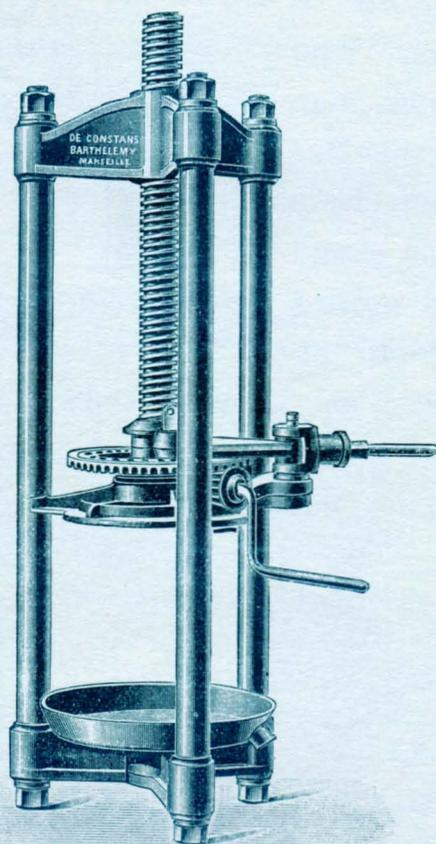


Fig. 37. — Presse à leviers multiples et engrenage.

PRESSE A CLIQUETAGE ET A ENGRENAGE. — Cette presse construite par la même maison, est à deux colonnes. L'effort ne se transmet pas par l'intermédiaire de clavettes sauteuses mais directement, par un engrenage dont le pignon, mobile autour de l'une des colonnes, est commandé par le levier.

J. CHAPPELLE. J. RUBY. *L'huilerie moderne. Extraction de l'huile d'olive*, Paris, Librairie Polytechnique Ch. Béranger, 1911.

2539

Un système de cliquetage empêche l'engrenage de retourner en arrière.

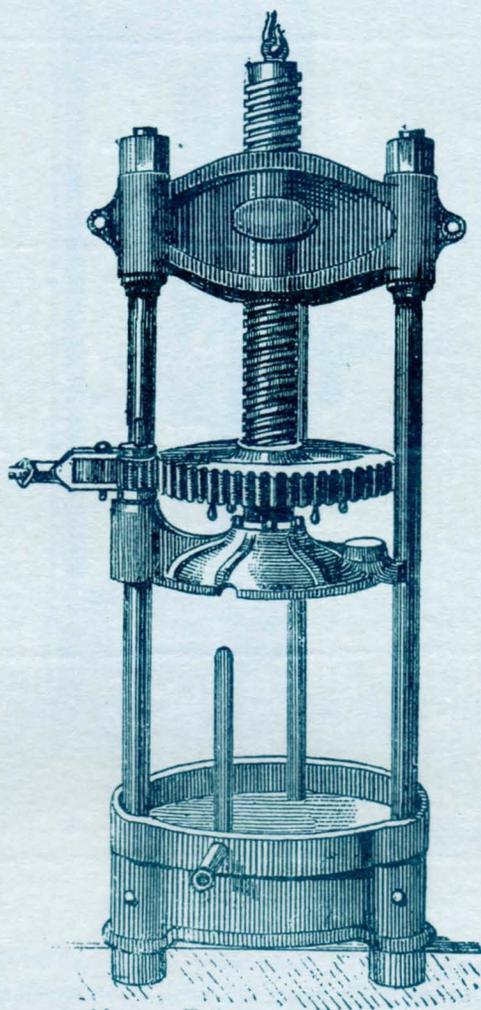


Fig. 38. — Presse à cliquetage et à engrenage.

b) Presses à écrou mobile

Divers modèles de ce type ne différant que par des détails de construction sont présentés par plusieurs maisons. Le chapiteau de la presse porte au-dessus de lui un disque-écrou assez large et mobile sur lequel s'exerce la pression par l'intermédiaire soit de leviers, soit d'engrenages. Dans le premier cas, il est bordé par une couronne dentée, terme final du train d'engrenage moteur.

PRESSES A ÉCROU MOBILE ET A LEVIERS MULTIPLES. — Les maisons Mabile, V. Coq, Marmonier, entre autres, construisent des presses à levier à disque mobile. Ces presses, tantôt à deux, tantôt à trois colonnes, rarement à quatre, comportent plusieurs dimensions pour chaque modèle.

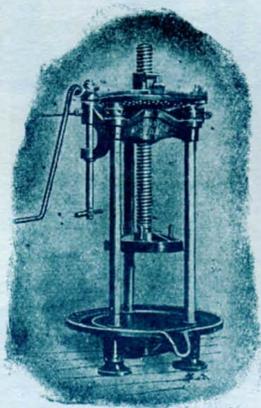


Fig. 39. — *Presse à levier multiple.*

Les numéros les plus puissants permettraient d'arriver, avec deux hommes, à 80.000 et 100.000 kilos de pression effective.

La *presse Marmonier* (fig. 39), par exemple, est agencée de façon à marcher à trois vitesses en donnant par conséquent trois multiplications de force.

Son numéro 3 peut utiliser des scourtins de 0^m70. La vis en acier a 130 millimètres de diamètre.

La *presse à double action* de la maison *V. Coq* (fig. 40) permet également trois changements de vitesse. Cet avantage et la pression

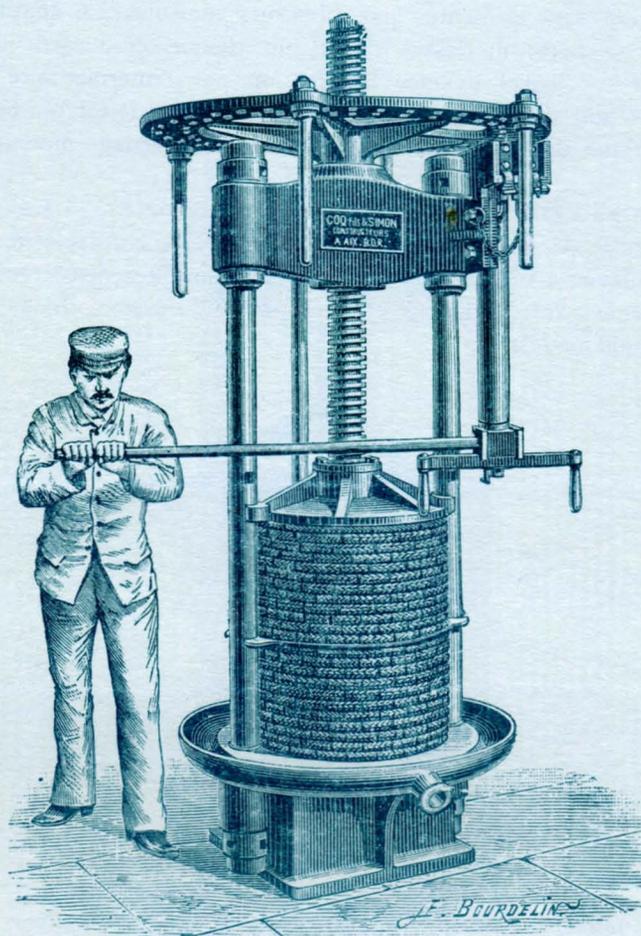


Fig. 40. -- *Presse à double action.*

considérable que peut obtenir avec elle un seul homme l'ont mise rapidement en faveur.

PRESSES A ÉCROU MOBILE ET A ENGRENAGE. — Les presses à bras, à engrenage seul, sont assez rares ce qui s'explique par la supériorité du levier sur l'engrenage au point de vue du rendement.

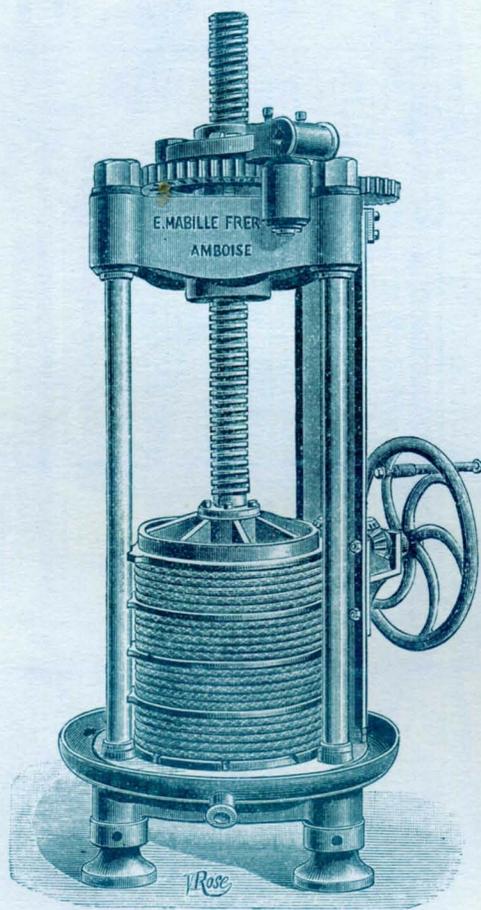


Fig. 41. — Presse à écrou mobile et à engrenage.

Nous citerons cependant le modèle construit par la *maison Mabille* où l'on trouve une combinaison d'engrenage et de mécanisme système universel.

Cette presse (Fig. 41) est à trois colonnes avec plateau de 0^m,60 de diamètre vis de 0^m,12 et hauteur entre plateaux et maie de 1^m,20.

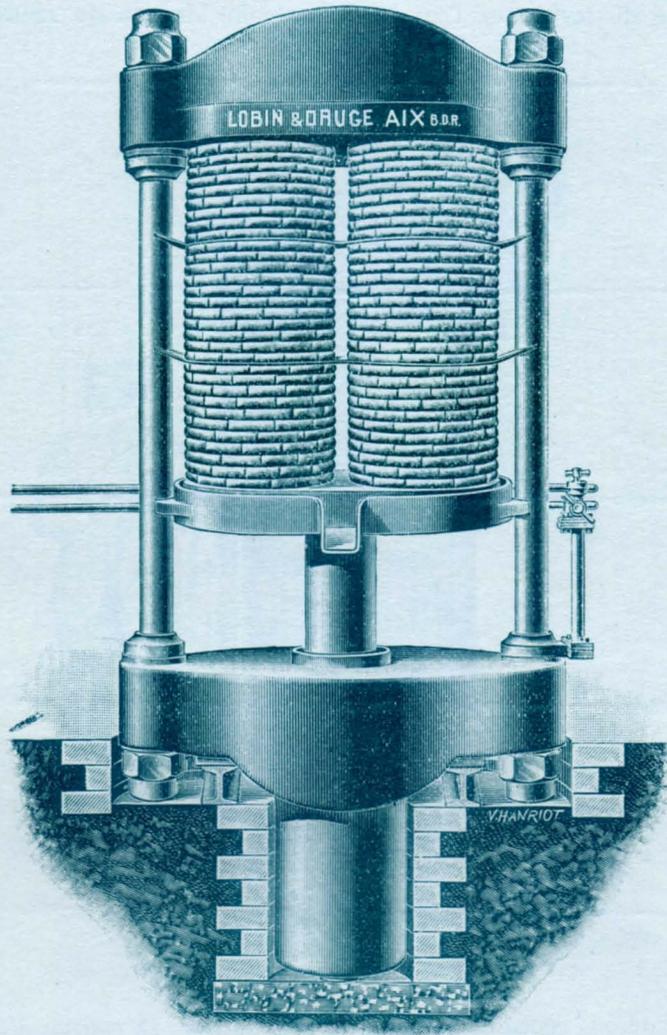


Fig. 44. — Presse préparatoire jumelle à piston unique

Dans la fig. 45, il y a deux pistons indépendants comme travail, mais montés sur le même bâti.

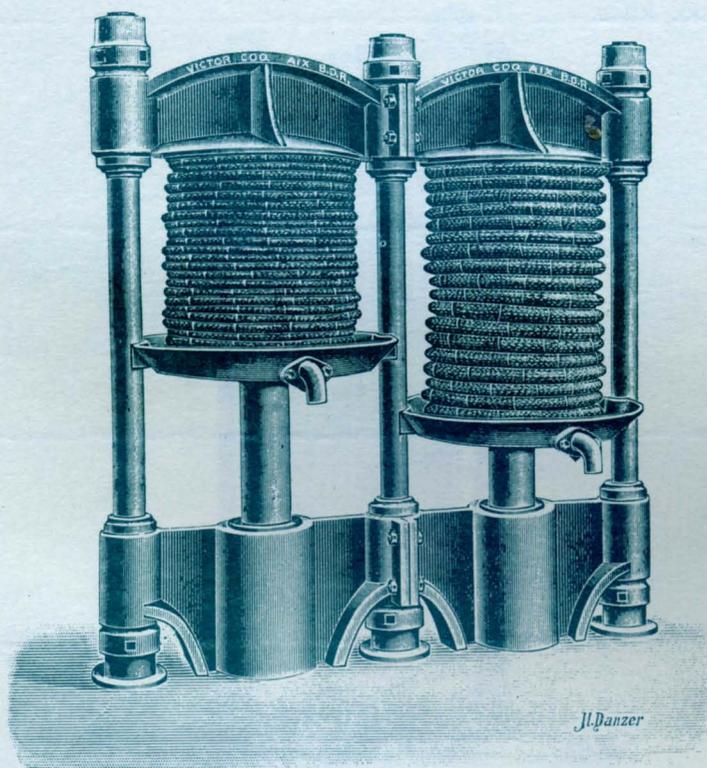


Fig. 45. — Presse préparatoire jumelle à pistons indépendants

Chaque piston a 165 mm de diamètre. Sa course est de 560 mm .
Distance entre plateaux, $1 \text{ m}, 105$.
Cette presse est faite pour des scourtins de $0 \text{ m}, 60$.
Pression par centimètre carré de piston, 180 kilos.

PRESSES HYDRAULIQUES FINISSEUSES. — La presse finisseuse représentée par la fig. 46 est construite, soit avec manchon en fonte, soit avec manchon en acier et, dans les deux cas, selon cinq dimensions différentes, permettant des pressions allant de 90.000 à 200.000 kilos.

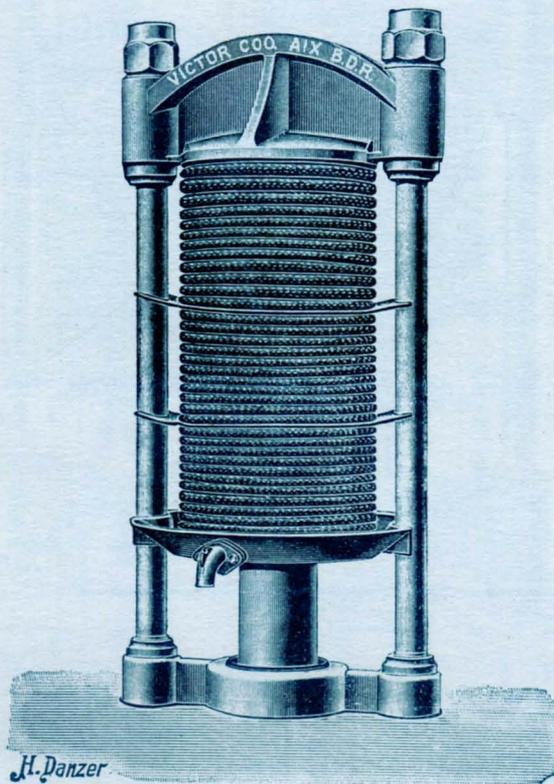


Fig. 46. — Presse hydraulique finisseuse

L'écartement entre les plateaux est de 1^m,40. Les numéros des plus forts peuvent recevoir des scourtins de 0^m,70, les autres des scourtins de 0^m,60.

Comme dans toutes les presses finisseuses puissantes, l'emploi de *plateaux-guides* est nécessaire pour maintenir la verticalité de la pile des scourtins.

PRESSE HYDRAULIQUE A GUIDE CENTRAL. — Il nous paraît intéressant de signaler ce type de presse qui n'est pas connu en France. Plusieurs maisons italiennes le construisent.

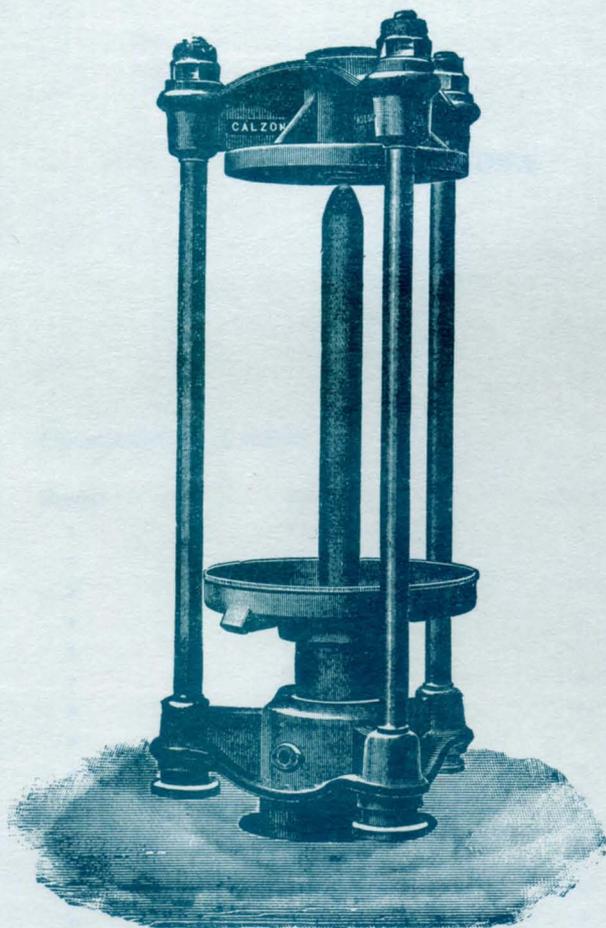


Fig. 47. — *Presse hydraulique à guide central*

Une colonne métallique s'élève du milieu de la plate-forme solidaire avec elle. Sa longueur est un peu moindre que la distance entre les plateaux, de façon à pouvoir enfiler les scourtins qui, pour

INDICE

Documenti di Archivio

Busta	56.20	scheda	n.	8
»	57.51	»	»	1
»	58.111	»	»	2
»	62.371	»	»	11
»	63.414	»	»	4
»	67.687	»	»	7
»	74.1030	»	»	12
»	75.1085	»	»	13
»	90.12	»	»	9
»	90.18	»	»	10
»	90.39	»	»	3
»	91.93	»	»	5
»	98.14	»	»	6
»	107.18 a	»	»	14
»	107.18 h	»	»	14
»	109.32 a	»	»	15
»	109.32 b	»	»	15
»	109.34 a	»	»	16
»	178.29	»	»	17
»	178.32	»	»	18
»	178.37	»	»	19
»	183.154	»	»	20
»	183.155	»	»	21
»	183.157	»	»	22

Opera a stampa

23	scheda	n.	45
248	scheda	n.	46

664	»	»	44
1927	»	»	47
2539	»	»	48

1-2			
R. 7	»	»	37
R. 34	»	»	38
R. 44	»	»	39
R. 195	»	»	40

1-4			
R. 202	»	»	41
R. 232	»	»	36
R. 255	»	»	42

1-2			
R. 282	»	»	43
R. Presidenza	»	»	35

ATTI	2 , 1795	scheda	n.	23
»	3 , 1796	»	»	24
»	6 , 1810	»	»	25
»	8 , 1817	»	»	26
»	C. 13 , 1835	»	»	27
»	IV S. 11 , 1888	»	»	28
»	IV S. 20 , 1897	»	»	29

GIORNALE AGRARIO TOSCANO	1827	scheda	n.	30
»	1830	»	»	31
»	1834	»	»	32
»	1844	»	»	33
»	1854	»	»	34

O L I O .

