

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

**LA FRUTTA
NEGLI STUDI DEI GEORGOFILI**

(sec. XVIII-XIX)



⌘

EDIZIONI POLISTAMPA

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



**LA FRUTTA
NEGLI STUDI DEI GEORGOFILI**
(sec. XVIII-XIX)

LUCIA BIGLIAZZI, LUCIANA BIGLIAZZI

FIRENZE 2012



EDIZIONI POLISTAMPA

© 2012 ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Proprietà letteraria riservata

Il presente saggio storico documentario è stato realizzato
in occasione della Mostra: "La frutta negli studi dei Georgofili
(sec. XVIII-XIX)", 20 marzo-27 aprile 2012

SETTIMANA della CULTURA 2012 (14-22 aprile)

In copertina: G. Savi, *Sul Ciliegio Pendulo*
"Giornale Agrario Toscano", 1832

www.polistampa.com

© 2012 EDIZIONI POLISTAMPA
Via Livorno, 8/32 - 50142 Firenze
Tel. 055 7378711 (15 linee)
info@polistampa.com - www.leonardolibri.com

ISBN 978-88-596-1075-5

INDICE

Franco Scaramuzzi

PRESENTAZIONE	7
---------------	---

Lucia Bigliazzi, Luciana Bigliazzi

NOTA STORICA	11
BIBLIOGRAFIA	+1
FRUTTA PER CURARE	+7
BEVANDE, PIETANZE, PREPARATI VARI ED ANTICHE RICETTE	73
APPENDICE: CENTO PROVERBI	109
FONTI ED OPERE CONSULTATE	131

PRESENTAZIONE

L'ortoflorofrutticoltura toscana ha una lunga e ricca storia, nella quale è stato molto significativo il contributo degli studi dei Georgofili. Tanto che, considerato il numero di documenti conservati dall'Accademia, si è ritenuto opportuno limitare l'esposizione al solo settore frutticolo.

L'indagine storica e selezione documentaria per l'allestimento della mostra e la preparazione di questo catalogo sono state curate da Lucia Bigliazzi e Luciana Bigliazzi, avendo come oggetto la frutta e la cura degli alberi che la producono.

Pur limitandosi all'arco temporale dei secoli XVIII e XIX, emerge il grande interesse dei Georgofili verso questo tema. I manoscritti dell'Archivio accademico, gli Atti, il Giornale Agrario Toscano, i testi raccolti nella Biblioteca, ecc., hanno costituito la base di un lavoro articolato in modo da meglio evidenziarne i vari aspetti.

La frutta considerata come alimento, sia allo stato naturale che trasformata in bevande, confetture, ecc. Questa rassegna è completata con una serie di ricette tratte dagli antichi documenti.

L'importanza della frutta viene valutata anche come elemento salutare e curativo, con riferimenti specifici all'arancio, al castagno, al cedro, al lampone, al mandorlo, al melo, per citarne solo alcuni.

Si illustrano anche le conoscenze sulla conservazione della frutta, che i Georgofili affrontarono, non solo per rispondere ad esigenze della economia familiare, ma anche per facilitarne il commercio e nell'ottica manifatturiera.



Non manca un'Appendice che propone cento proverbi selezionati, aventi per oggetto la frutta come prodotto che scandisce facilmente il passare delle stagioni in modo piacevolmente memorizzabile. Ad esempio, utilizzando l'epoca in cui maturano le ciliegie, le noci, le castagne, ecc.

Riportandoci all'epoca di riferimento, la mostra ci offre la possibilità di apprezzare con più attenzione un prodotto della natura che oggi il rapido ed intenso scorrere della vita ci presenta quotidianamente in modo confuso ed in mille modi, oltretutto con una presenza quasi ininterrotta sul mercato, dovuta al dinamico superamento delle distanze con mezzi rapidi di trasporto che ci consentono di disporre di frutta fresca proveniente da tutto il mondo.

Franco Scaramuzzi



LA FRUTTA
NEGLI STUDI DEI GEORGOFILI

NOTA STORICA



Io mi sono spesse volte meco meravigliato, che in questo felicissimo Stato della Toscana ... quest'Arte nulladimeno nobile, dilettevole, e fruttuosa dell'Agricoltura, madre e nutrice di tutte le altre, sostegno e mantenimento della Repubblica, di cui ne furono sempre vaghi e solleciti i nostri maggiori ... si giaccia in buona parte sepolta tra le tenebre dell'ignoranza, a tal che da pochissimi de' nostri Cittadini ella sia in istudio, ed affezione grande apparata, come si merita, e quel che è peggio, da moltissimi de' nostri Contadini si veda pur troppo a danno gravissimo del pubblico, e del privato trascuratamente, e con ostinato modo praticata (MONTELATICI, 1752)

Queste parole del padre fondatore dei Georgofili Ubaldo Montelatici pur dirette a coprire a tutto raggio il mondo dell'agricoltura toscana, erano altrettanto ben appropriate riguardo all'atteggiamento privo di cure verso gli alberi da frutto di molti contadini del Granducato, che consideravano tale attività come causa di distrazione rispetto ad altre ritenute indispensabili e maggiormente proficue.

La ricerca storica compiuta sulle fonti primarie dell'Accademia dei Georgofili (documenti dell'Archivio Storico e *Atti* ufficiali), sul *Giornale Agrario Toscano* (il periodico fondato da Giovan Pietro Vieusseux, Cosimo Ridolfi, Lapo de' Ricci, Raffaello Lambruschini), sui tanti numerosi scritti monografici di accademici ordinari e corrispondenti ha proprio fatto emergere quella volontà dei Georgofili, ben espressa da Montelatici, di rilanciare in campo agricolo un'attività trascurata, la frutticoltura appunto, che avrebbe invece notevolmente contribuito a



beneficare non solo l'economia dei singoli, ma bensì ad arricchire l'intero corpo sociale col favorire i commerci, gli scambi, e col ridurre, là dove possibile, anche le importazioni di prodotti esotici utilizzando in loro luogo materie prime indigene.

Non solo: la lettura di questo ricchissimo materiale manoscritto e a stampa ha permesso di cogliere altro importantissimo ruolo giocato dall'Accademia dei Georgofili la quale da sempre si era dimostrata sollecita a richiamare l'attenzione verso l'ambiente, verso il territorio, sia da un punto di vista della sua sistemazione, sia nell'ottica di migliorarne l'aspetto, ridisegnandone la bellezza, il colore, l'armonia. Gli alberi da frutto con i loro minuti coloratissimi fiori avrebbero sicuramente rivitalizzato territori scabri ed intristiti: i frutti, di tante forme, di tante grossezze, di una infinità di colori, avrebbero senza dubbio arrecato una nota vivace donando agli uomini anche profumo, sapore, dolcezza.

Accanto a questi aspetti ne stava un altro, di somma importanza, quello della conservazione della frutta: problema di non poco conto soprattutto in vista di dar vita al commercio di prodotti che si supponevano abbondanti grazie al clima della Toscana.

Il tema non era nuovo in seno all'Accademia: noti sono gli studi presentati e dibattuti nel consesso fiorentino a proposito ad esempio della conservazione del vino: gli esperimenti fatti, anche curiosi, talvolta procedendo empiricamente, in un continuo "prova e riprova". La conservazione dei cereali, della carne, dei formaggi, della farina di castagne, della frutta infine costituì oggetto di intervento e di studio.

Inoltre, la frutta come sostanza "per curare". Proprietà, ricchezza di elementi, essenze: ogni parte della pianta fruttifera e del suo frutto costituivano importanti sostanze corroboranti, calmanti, depurative, stimolanti, dissetanti, digestive.

Ed altro ancora: la frutta come materia prima per bevande, vari preparati e ricette nelle quali dolcezza e profumo della materia prima donavano grazia al palato. La frutta inoltre abbelliva le mense e senza nessuna differenza sociale poteva a giusto titolo risiedere su quelle più ricche come su quelle più povere.



La frutta, da non disprezzare quando il cibo scarseggiava: la frutta per ogni stagione e per ogni età: la frutta oggetto di saggezza e conoscenza popolare, che trovando voce, si condensava in quei tanti proverbi che nello scandire il procedere delle stagioni, permettevano di seguire le varie fasi della vita del frutto: "Chi coglie i fiori in primavera, non coglie i frutti d'autunno": "Quando il mandorlo è fiorito, consolati marito: ma non ti rallegrare, perché è l'ultimo a maturare": "Fra Maggio e Giugno, la falce al collo e la ciliegia al grugno": "Per Santa Maria (15 agosto), il marrone fa la cria": "Di Settembre, l'uva rende, e il fico pende": "Per San Simone (28 ottobre), la nespola si ripone": "Per l'Ognissanti, siano i grani seminati e i frutti rincasati". (ROSSI FERRINI, 1931)

Quanto sopra esposto esplicita le linee madri che hanno condotto la ricerca storica attraverso la documentazione dell'Accademia dei Georgofili.

Lo studio è stato indirizzato essenzialmente a cogliere l'interesse della prestigiosa istituzione fiorentina verso i prodotti delle piante fruttifere, non soffermando pertanto l'attenzione sulla documentazione attinente altri aspetti quali l'arboricoltura e la pomologia.

In fine al lavoro viene proposta un'Appendice dal titolo *Cento proverbi* che riporta alcune "perle" di sapienza popolare aventi a tema la frutta. Il linguaggio semplice e scandito offre un piacevole percorso attraverso il quale si può penetrare nella vita quotidiana del lavoro dei campi ed in particolare di quello attinente al mondo della frutticoltura.

I termini cronologici indispensabilmente imposti hanno condotto a limitare l'indagine ai secoli XVIII e XIX, secoli fecondi per la Toscana, segnati *in primis* dalla nascita dei Georgofili, entusiasti scientifici propugnatori del rilancio dell'arte agricola.

Aspetto particolarmente interessante emerso dalla ricerca è stato quello relativo alla grande attenzione dei Georgofili verso il territorio che li circondava, verso l'ambiente in generale.

Le sollecitazioni rivolte ai contadini affinché questi ponessero maggiori cure verso la coltivazione degli alberi, compresi i fruttiferi, se da



un lato corrispondeva all'esigenza di trovare risorse nutrizionali ulteriori per animali ed uomini, dall'altro vedeva negli alberi una risorsa per la bonifica e la manutenzione del territorio: l'ombra delle piante ad esempio, offriva il vantaggio, a loro dire, di tenere il suolo più umido e riparato dalla siccità.

Esemplificativo al riguardo il Georgofilo Saverio Manetti, attento ed acuto osservatore della realtà economica e sociale del suo tempo: egli non solo si era dato a rintracciare, a fronte delle numerose carestie che colpivano ripetutamente la Toscana e l'Italia tutta, sostanze alimentari sostitutive al frumento, e dunque anche la frutta, ma dichiarava altresì che gli alberi tutti producevano benefici all'intero territorio, rendendolo più salubre, stabile, armonioso. Creavano, gli alberi, ricchezza ed economia, fornendo legname, strame, fuoco, concime, alimento per il bestiame e per l'uomo. (MANETTI, 1767)

Ecco in proposito cosa scriveva nel 1767 su "uno spazio di Pianura" tra Peretola e Campi

Giace poche miglia dalla nostra Città, tra Peretola, e Campi uno spazio di Pianura detto l'Osmannoro ... Un buon tratto di esso si dice comunemente anco Padule perché anticamente era un vero fondo di Padule, col tempo poi stato colmato, e coltivato

Presenti su questa terra "tutta creta" fave, saggina e viti tenute "a vigna", resa povera però dalla mancanza di alberi di ogni specie, alberi da frutta, macchia, siepi e persino abitazioni

senza alcun Albero, ne frutice, ne macchia, o siepe, ne abitazione fuoriche qualcuna sulla strada Pratese, e alcun'altra verso il piano di Sesto

Questo il quadro dipinto dal Georgofilo Saverio Manetti, non certo roseo anche a fronte della povertà dei contadini mal ripagati del loro duro lavoro causa le ricorrenti scarsità dei raccolti.

Si augurava il Nostro di vedere ben presto l'Osmannoro, terra ab-



bandonata un po' a se stessa, arricchirsi di pioppi, vetrici, gelsi, una folta, ricca e salda macchia, garanzia tutti di una valorizzazione del territorio e degli uomini che vi vivevano

Finalmente nelle terre così ... difese si potranno fare tutte le necessarie piantate [di] Alberj, come Pioppi, Acerj, Salci, Vetricj, Gelsi, e molte specie di frutti, i quali oltre la rendita loro, e frutto, come legname, strame, fuoco, concime, e alimento tanto per il Bestiame che per gli uomini, produrranno con la loro ombra il vantaggio di tenere quel suolo più umido e difeso dall'effettiva siccità

Altra terra attorno a Firenze, ma identico problema affrontato pochi anni dopo Manetti, da Valente Del Buono, anch'egli Georgofilo.

In una sua Memoria nel 1773, egli descriveva con scoramento il Piano di Ripoli, terra una volta fertile e prosperosa di ciliegi e peschi, ma che ora versava in condizioni pietose con le piante da frutto quasi tutte distrutte e i pochi tronchi rimasti erano solo usati quali sostegno alle viti

È cosa che fa pietà il vedere per tutti quei Poderi tante già ricchissime piante di Ciliegi, e di Peschi tutte quasi distrutte, e divenute puri tronchi servir d'appoggio a qualche vite (DEL BUONO, 1773)

Il "rozzo ignoto Contadino", dichiarava il Nostro, aveva dimenticato i 10, 15, 20 "corbelli" di pesche e ciliegie che una ventina di anni prima si raccoglievano nella zona e dai quali aveva ricavato anche fino a 300 scudi. Colpa dell'ignoranza declamava Del Buono, colpa di cattive abitudini dei coltivatori di quel territorio che usavano mettere a dimora troppo ravvicinate fra loro le nuove piante da frutto.

La cura degli alberi da frutto costituiva davvero un problema serio di cui l'Accademia si assunse l'onere.

Nel 1793 essa poneva agli agricoltori 85 domande in merito "ai problemi agrari ed economici" della Toscana. L'Accademia intendeva avvalersi in questo contesto, di quella fitta rete di soci corrispondenti



diffusi sul territorio che costituivano un vero e proprio concreto punto di osservazione per i luoghi dove questi risiedevano. Le domande sostanzialmente riproponevano quelle già rivolte dall'abate Tessier agli agricoltori d'Europa; l'Accademia ne aggiungeva altre, specifiche al territorio toscano e fra queste quelle concernenti ad esempio la coltivazione del castagno

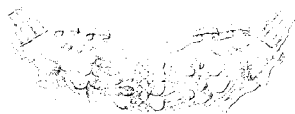
Ove vi siano Castagneti, si dimanda di quale specie essi siano, e quali dian più fruttato: la maniera d'allevarli, e la cultura. Il metodo del taglio sì dolce per doghe, che da fuoco e fabbrica: come pure, quale sia la manifattura per conservare i frutti con la scorza e senza

A corredo del documento manoscritto veniva presentata una incisione dell'Orto Botanico Fiorentino, nel quale le "Piante Pomifere, o Frutti, cioè Peri Meli Susini ec." risultavano collocate "intorno agli spartimenti dell'Orto" definendone armoniosamente i contorni. (QUESTI E PROBLEMI AGRARI, 1793)

L'abbondanza e la qualità dei frutti dipendevano in modo direttamente proporzionale alla cura verso le piante in genere e da frutto in particolare: le "piantonaie" ed i pomari divenivano pertanto negli studi dei Georgofili interessante argomento di riflessione: da Giuseppe Geri che nel 1819 in una sua Memoria, definendo il pomario come il luogo del giardino "il più utile alla vita", raccomandava

a tutti quei Proprietari, che bramassero d'avere un Pomario, d'affidare il medesimo a persone esperte in Agricoltura, giacché l'esito felice, o infelice degli alberi è riposto principalmente nel coltello d'un esperto Giardiniere nell'atto della lor potatura (GERI, 1819)

a Ignazio Malenotti che sul tema scriveva sul *Giornale Agrario Toscano* lamentando la scarsità di piantonaie in Toscana (MALENOTTI, 1829) e che negli anni trenta dell'800 dava alle stampe addirittura uno specifico manuale nel quale così si esprimeva in proposito



Ora vuole l'amore della nostra patria ...ed il nostro interesse proprio, che niente da noi sia trascurato di ciò che può condurre al perfezionamento dell'agricoltura, supplendo a quei difetti, che tuttora riscontrar si possono nelle nostre campagne. Uno di questi, a mio credere ... è la mancanza di estese Piantonaie, nelle quali educar si possono gli alberi fruttiferi per le nostre coltivazioni, per il sostegno delle nostre viti, per il rivestimento dei nostri boschi, per l'abbellimento dei nostri giardini (MALENOTTI, 1830)

A Filippo Gallizioli che richiamando gli agronomi all'attenzione verso le piante da frutto, ne lamentava la perdita di tante varietà

La coltivazione degli Alberi fruttiferi credo meritare l'attenzione degli Agronomi, mentre attualmente abbandonate al caso, all'incuranza e al poco gusto dei contadini le deliziose varietà dei frutti che allignavano e occupavano un luogo distinto nelle amene campagne dei possidenti, e che ora per la maggior parte sfortunatamente si sono perdute (GALLIZIOLI, 1833)

A Pietro Cuppari che ne scriveva sul *Giornale Agrario* citando esperienze realizzate in Trentino dall'agronomo Perini e ne acclamava il metodo

Io non posso che applaudire a questa saggia riserva del Sig. Perini: imperciocché a volere avanzare la diffusione delle buone varietà di alberi fruttiferi, bisogna sperimentare moltissimo e con grande attività (CUPPARI, 1848)

Cuppari dava inoltre consigli per far fruttificare peri e meli (CUPPARI, 1849).

A Niccolò Ridolfi, che *In due parole di agronomia*, copiosa opera manoscritta, lamentava la rara attenzione del coltivatore nella scelta



delle specie di Alberi Pomiferi che si introducono nei suoi Campi e molto meno al modo di custodirli, tutto questo restando ordinariamente abbandonato al capriccio del Contadino che pianta il frutto che primo gli si presenta, e che nell'allevarlo non ha altro scopo che di ricavarne, il più presto la maggior quantità di prodotto poco curandosi della qualità delle frutta o della durata dell'Albero che le somministra (RIDOLFI N., 1841)

Anche altre zone della Toscana furono osservate dai Georgofili e analizzate in ogni aspetto fisico, geografico, colturale, ambientale, umano ed anche in questo caso il richiamo all'impianto di alberi da frutto assunse il connotato di tutela ed armonia del territorio e di fonte di sussistenza.

Per esemplificazione si citano qui la Memoria manoscritta e l'opera in due volumi di Giuseppe Giuli sulla Val di Chiana ed il magistrale quadro tessuto da Carlo Siemoni sullo stato del Casentino.

Il primo dei due Autori aveva presentato ai Georgofili una breve Memoria nella quale prospettava un piano per la storia dell'agricoltura della Val di Chiana, dalla "situazione fisica, e natura del suolo", allo stato della popolazione, ai vari sistemi di coltivazione praticati. (GIULI, 1818)

Dieci anni più tardi, dopo essersi armato di "lena" e "coraggio" dava alle stampe un'opera in due tomi assai corposi nei quali condensava le sue faticose ricerche. (GIULI, 1828-1830)

Alla "Coltivazione delle piante fruttifere" dedicava un intero capitolo nel quale pur rilevando la buona qualità della frutta in generale ("Le frutta sono in generale di buona qualità, e si trovano molte razze rare e pregevoli"), aveva tristemente dovuto constatare che sostanzialmente l'attenzione dei contadini verso le piante fruttifere si limitava a ben sostenere quelle giovani affinché i venti non le strapazzassero eccessivamente. Soltanto qualche raro agricoltore vi si dedicava con maggiore attenzione, lavorando il terreno attorno alle piante e concimandolo.



Ferma restando la cura per la castanicoltura e le castagne (lavorazione e conservazione) il Nostro così era costretto a concludere

Infine si può concludere che questa parte dell'agricoltura è assai trascurata

Quanto al Casentino di Carlo Simoni, il *Rapporto* del 1854 di Pietro Rossini incaricato dall'Accademia a valutare gli interventi del boemo su quella terra, faceva emergere tutto il grande valore di questo uomo che chiamato per rimettere in sesto le foreste granducali, aveva di fatto dedicato energia e "buona pratica" al rilancio dell'intera zona.

A Simoni si doveva pure una rinata attenzione verso la coltivazione delle piante da frutto, peri, meli, susini, ciliegi; infine i castagni, i più adatti a vivere in quell'ambiente

il Simoni ha pure estesa con molto accorgimento la cultura delle Pianta arboree da frutto adattate a quelle condizioni, voglio dire il Castagno; ed a questa cultura ha unita quella dei Peri, dei Meli, dei Susini, dei Ciliegi, e dei Noci che col tempo daranno non scarso provento

I castagneti offesi dall'incuria dell'uomo e le ingiurie del tempo, erano ritornati a popolare le vette del Casentino grazie anche ad un *escamotage* messo in pratica dal selvicoltore: questi infatti aveva condizionato l'assunzione di lavoranti e maestranze presso la Regia Amministrazione delle foreste alla dimostrazione di aver impiantato sui propri pezzi di terra dieci castagni (per i lavoranti), cinquanta (per le maestranze). (ROSSINI, 1854)

Il Casentino aveva cambiato volto: era rinato un territorio: si era arricchito di messi e di abitanti: là dove prima erano terreni incolti o trascurati, vi si vedevano ora "rigogliose piante di olivo", grano di ogni varietà, lino, canapa, il "celebre ... fagiolo di Cetica". Gli orti intorno alle case abbondavano di ortaggi e fra i possidenti della zona era penetrato il desiderio



di migliorare le specie di frutta introducendone delle nuove ... procurate dal Belgio, dalla Francia e dalla Germania: prima non si coltivavano che le mele more, Mele ruggie, Mele muse, Mele dolci, Mele panaje e qualcuna altra e le Pere spadone, spine, moscadelle, ec. (SIEMONI. [s.d.])

Il paesaggio toscano nel tempo si modificava e si arricchiva, non solo per l'opera di figure di valore, quali Siemoni, ma anche in virtù dell'introduzione, spesso volte osteggiata per ignoranza, di piante provenienti da altri luoghi del mondo.

Fra queste le fruttifere, che erano andate a ridisegnare il territorio, regalando alberi nuovi e colori intensi di frutti: il "nespolo del Giappone", ad esempio, dalle fronde ricche e dense, si rivelava impagabile per la sua ombra lungo le viottole e le prode dei campi (RIDOLFI C., 1827); il "lazzerruolo rosso del Canada" ben figurava nei giardini in "bell'effetto tenuto in boschetti", il "Diospyros lotus" adattissimo "per abbellimento de' gran giardini e delle pubbliche passeggiate (SAVI, 1828, 1830); il "Cotogno Chineso", interessante

per ornamento dei giardini e specialmente per quelli di paesaggio, a causa del suo bel portamento, per le sue foglie, per i fiori di color rosa vivace, e per i suoi grossissimi frutti (BARONI, 1832)

Con lo stesso scopo di proporre suggerimenti tesi all'utilizzo di alberi per bordare gli spazi, aveva scritto molti molti decenni prima altro Georgofilo, Bartolomeo Mesny, il quale alla fine del '700 aveva proposto l'uso di una pianta solitamente per tradizione bandita dai campi e dagli orti in quanto ritenuta nociva per le altre coltivazioni. L'albero a cui si riferiva il Nostro era quello del noce.

Fin dai tempi remoti, il noce era stato ritenuto infatti dannoso (da qui molti facevano discendere il suo nome) per qualunque coltura destinata a subire la sua ombra e per chiunque vi si addormentasse sotto, provocando mal di testa e vomito. Ne avevano scritto in proposi-



to, fra altri, gli appassionati di agricoltura Pietro de' Crescenzi ed Agostino Gallo. (DE' CRESCENZI, 1553; GALLO, 1565)

Mesny, forse in qualche modo condizionato da questo antico modo di pensare, aveva proposto nella sua Memoria dal titolo *Memoria sul noce*, di impiantare noci lungo i bordi delle strade maestre sull'esempio di Paesi stranieri. Da ciò, a detta dell'Autore, non solo si sarebbe ricavato abbellimento ed armonizzazione del territorio, ma da tale coltivazione ne sarebbe derivato anche un notevole utile economico calcolando che la produzione di noci in Toscana avrebbe potuto anche aggirarsi sui 32000 staia da poter essere venduti "in ragione di tre Lire lo Staio". (MESNY, 1782)

L'Autore riconosceva a questo frutto altre doti: le noci rappresentavano infatti una grande risorsa per l'arte tintoria e la pittura, nonché in campo alimentare, essendo una "sostanza pingue", arricchivano anche i piatti più poveri

Non devesi in oltre Lasciar di Notare che La Noce può Servir di Sostanza pingue per gli alimenti, ed esser in tal guisa di un compenso senza pari, massimo ne tempi di carestia per condire Le vivande ... Pestano questi [i contadini] una competente porzione di Noci, e quindi Le uniscono ai brodi delle Loro Vivande, benché bollite nella sola Acqua, per così dare alle Loro Minestre, ò Zuppe, o altro che sia, una specie di condimento grasso, che Loro serve ... di olio o di grasso

La frutta conquistava dunque a giusto titolo un ruolo primario nell'alimentazione: la frutta "baccifera", o "pomifera", o "vocifera", per dirla con Giovanni Targioni Tozzetti, arricchiva le mense con "comodi e piaceri", con odori, fragranze e bontà

Gli alberi e frutici pregiabili per il loro frutto, si suddividono i[n] bacciferi, pomiferi, e nociferi. I bacciferi sono di pochi generi, e tra essi tiene il primo luogo meritamente la Vite, che forma da per se una importantissima branca d'Agricoltura, con certe particolari avvertenze,



non comuni alle altre piante. In secondo luogo si deve considerare l'Ulivo, la di cui coltura richiede un poco minore soggezione, ma per altro ha ancor'essa certe speciali avvertenze. L'ignorare le quali riesce di sommo pregiudizio. Seguono altri pochi frutici bacciferi di minore utilità, ed anche minor soggezione, come sono il Ribes, l'Uva Spina, il Berberi, l'Uova d'Orso, il Lampone, l'Ermellino, il Corniolo, il Corbezzolo. Molti già sono gli Alberi commendevoli per la bontà dei loro Pomi, o vogliamo dire frutti di una notevole grossezza e polposità. Sono questi il Fico, l'Arancio, il Cedro, il Limone, il Susino, l'Albicocco, il Pesco, il Ciliegio, il Giuggiolo, il Pero, il Cotogno, il Melo, il Sorbo, il Melagrano, il Nespolo, il Razzeruolo. Finalmente i Nociferi, dei quali comunemente si usa per alimento la Mandorla rinchiusa dentro al nocciolo, sono il Mandorlo, il Pistacchio, la Noce, il Nocciolo, il Castagno, ed il Pino domestico (TARGIONI TOZZETTI G., 1759)

Cibo ghiotto la frutta, ritenuta il nutrimento naturale dell'uomo, dal sapore semplice e non artefatto: cibo sano di cui l'uomo si era nutrito fin dalle origini e pertanto tutte le "Frutte" meritavano premure

Io non so se possa trovarsi per l'uomo un cibo più ghiotto delle Frutte. In ogni tempo in ogni stagione elle son ricercate da tutti: ed a gran ragione in verità: imperocché quando elle sono perfettamente mature, si trova in esse un sapore delizioso sopra qualunque artefatta vivanda: elle sono il cibo più salubre per l'uomo, e forse il solo cibo destinatoagli dalla natura. Nella prima età del Mondo l'uomo probabilmente di sole frutta nutrivasi, e quindi forse aveva origine la Vita di più Secoli, che godevano gli Uomini di quei tempi. La cultura dunque delle Frutte merita tutta la premura, e l'industria de coltivatori affinché ne resti in copiosa abbondanza provvista la Società (DEL BUONO, 1773)

Cibo anche di "delizia, tornagusto e lusso" per dirla con il Georgofilo Saverio Manetti, il quale con insistenza tentava di veicolare con i



suoi scritti, informazioni e conoscenze per trovare sostanze alternative ai cereali quando questi mancavano, c'era carestia e si moriva di fame.

Il suo magistrale trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane, siccome della panizzazione* uscito a Firenze nel 1765, rendeva conto della tenacia dell'Autore, della sua capacità di ricerca, della sua spregiudicatezza anche: del suo senso storico che gli permettevano di disegnare un quadro dell'alimentazione umana dalle origini ai suoi tempi non tralasciando nemmeno quelle sostanze e quei prodotti che potevano anche essere considerati un *surplus* a fronte di carestie e fame. (MANETTI 1765)

In questo contesto la frutta contribuiva a rendere più appetitoso anche del semplice pane che con essa si trasformava e diveniva sopraffino

Un Pane nella composizione del quale entri Zucchero, Droghe, Burro, Latte, Uova, Frutti preparati, e simili cose che lo rendono dolce, o molto saporito, non è praticato che per delizia, tornagusto, e lusso, essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continuo; secondariamente mangiandolo solo, e mangiandone molto non riuscirebbe sano ... e sturberebbe lo stomaco ... Gli ingredienti che comunemente sogliono entrare nelle varie composizioni di questo Pane, sono le Uova, la Birra, il Burro, il Latte, lo Zucchero, le scorze dei Cedri, e d'altri Agrumi canditi, le Droghe tutte ... le Uve passe di Corinto, il Croco ... i semi del Coriando ... l'Uva fresca, i Fichi secchi, le Mandorle, le Nocciuole, i Pistacchi, le Noci

Fra la gente di campagna era prodotto altresì un pane dolce più o meno analogo, pane di "tornagusto" anch'esso: gli ingredienti erano però più semplici e costituiti essenzialmente da farina di grano, o di mais, o di fave a cui erano aggiunti fiori di sambuco in primavera ed in autunno uva fresca ed anici.

Ma di fronte alla fame che batteva davvero Manetti riprendeva il filo conduttore e nel suo trattato proponeva un genere di frutto unico ed



insostituibile "per vitto e nutrimento": le castagne, i cui alberi coprivano le vette dell'Appennino toscano

L'utile stesso, che per vitto e nutrimento apporta il Riso a tanti Popoli del mondo, particolarmente Orientali d'Asia, d'Africa, e d'America, lo porta agli Europei ... e specialmente agli abitanti appresso di noi in Toscana, il frutto del Castagno ... poiché ridotto questo in Farina, e Polenta, ovvero in altre forme cotto ... serve loro per tutto alimento, e per Pane in tutto il corso dell'anno

Intere popolazioni, prive di "Pane di Biade, o di Grano", vi si sfamavano mantenendosi in salute e robustezza, e, proseguiva il Nostro, non era raro trovare sui monti toscani persone la cui vita si prolungava "oltre i cent'anni".

A giusto titolo l'accademico Adamo Fabbroni, dieci anni dopo, nelle sue *Istruzioni elementari di agricoltura*, costruito a fini divulgativi in forma dialogica, alla domanda (espressione del dubbio dell'ignorante)

Ora che abbiamo parlato dell'arte di perpetuare coll'innesto le migliori qualità degli Alberi, sentiamo quali ponete nella prima divisione da voi fatta, cioè tra quelli, il di cui frutto, serve specialmente all'Uomo

seguiva la risposta

Primariamente il *Castagno*, che fa un seme farinoso e nutritivo, col quale vivono intiere Popolazioni, su i Monti più scoscesi (FABBRONI, [1786])

Anni dopo altri Georgofili esprimeranno identico giudizio sul valore del frutto di questo superbo gigante degli Appennini, "albero grandissimo e di lunga vita" come lo definirà Antonio Targioni Tozzetti. (TARGIONI TOZZETTI A., 1853)



Da Francesco Bartolozzi e Giuseppe Guerrazzi, che oltre a vanarne il merito per le doti nutritive, ne tesseranno le lodi per l'estrazione dello zucchero (BARTOLOZZI, 1808; GUERRAZZI, 1811): a Paolo C. Pananti che stigmatizzando coloro che battevano le piante per raccoglierne i ricci ancor prima della loro maturazione, chiuderà con queste parole un suo articolo sul *Giornale Agrario Toscano*

Bisogna convenire che il castagno troppe ce ne dà in proporzione al poco riguardo che gli si usa (PANANTI, 1830)

A Carlo Siemoni già ricordato sopra, che per la sua terra di Casentino così ne scriveva

Vera ricchezza però del paese sono i Castagneti ... Diverse varietà di Castagni vi si coltivano oltre i Marroni e puossi notare la Raggiolana, la Pistolese ... ambedue ottime una volta che siano ridotte in farina, a farne la così detta =Polenta= cibo gradito alla classe più indigente del paese, che trae per buona parte dell'anno il nutrimento da questo frutto prezioso (SIEMONI, [s.d.])

Le castagne dunque primo frutto di sussistenza per la gente delle montagne: nelle campagne più a valle ed in città la frutta in genere (mele, pere, susine, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, sorbe, nespole, giuggiole, melagrane, uva spina, ribes, etc.) costituiva "il secondo nutrimento del Popolo" dopo i cereali, un nutrimento sano, nutriente, dissetante

Gli alberi a frutto edule possono essere cosa di rilievo in Agricoltura, e nella consumazione, ed insieme piacevole, ed amena occupazione, o si riguardino Essi come ornamento, o come delizia del palato per imbandire le mense signorili; o si ripensi che costituiscono essi il secondo nutrimento del Popolo di città, ed in specie di campagna, nutrimento che solo l'abuso, o la qualità tralignata possono rendere nocivo, ma



che per se stesso è molto sano, e specialmente adatto alla stagione estiva, in cui l'evaporazione eccitata dalla fatica, e dal calore addimandando continue restituzione (RICASOLI, BARONI, 1842)

La scarsa attenzione alla coltivazione degli alberi da frutto colpiva per l'irragionevolezza: Ricasoli e Baroni, si meravigliavano di questo, a fronte anche del magnifico spettacolo regalato dagli alberi da frutto in primavera

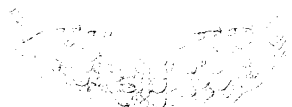
E nonostante che al primo apparire di Primavera i nostri Campi si facciano lieti, e ridenti per varietà di fiori, e per soavità di profumi, che quasi magico ne sia l'aspetto, e il Cielo, e la Terra arridano propizii, perché si va perdendo e la dovizia della varietà dei frutti, e la bontà nei sapori, non che l'intelligenza della cultura?

Eppure, al di là della diffusa trascuratezza verso le piante fruttifere ed i loro prodotti, la Toscana poteva nonostante tutto destare invidia

La Toscana, abbellita a gara dalla natura e dagli uomini per purezza di cielo, per industrie molteplicità di prodotti campestri, ebbe in ogni tempo ... nel suo seno degli intelligenti appassionati cultori, che l'arte agraria del paese [h]a invidiato ... : nè mancò pure fra essi chi si occupasse premurosamente di moltiplicare con ogni maniera d'industria il più ricercato e delizioso imbandimento delle nostre mense, voglio dire gli alberi da frutto (GERI, 1851)

Giovanni Geri, forte delle esperienze da lui stesso fatte nei regi giardini di Boboli ricordava gli sforzi compiuti sia in campo botanico, sia agricolo, sia nell'arte del giardinaggio: sforzi anche economici ed in proposito ricordava quanto era costato produrre la "Pera Cento Doppia" che doveva il suo nome proprio alla somma di denaro spesa per ottenerla.

Quale segno dell'impegno che molti profondevano nella diffusione



della frutticoltura, l'accademico Zantedeschi faceva dono ai Georgofili nel 1858 di un trattato sulla coltivazione degli alberi da frutto uscito a Venezia in quello stesso anno a firma Antonio Berlese. (ZANTEDESCHI, 1858)

L'abate Berlese, amante di orticoltura, studioso ed appassionato di camelie, aveva condensato in questo suo scritto le esperienze compiute nei suoi viaggi in Francia, Belgio, Germania, Svizzera, Inghilterra ed alla luce di quanto visto, si domandava nel suo trattato come fosse possibile che gli italiani, solitamente "uomini di progresso" fossero così miopi e continuassero a trascurare "un sì generoso prodotto" quale la frutta

Non si stupisca chi mi legge se comincio quest'articolo scagliandomi quanto so e posso contro l'ignominoso pregiudizio di alcuni nostri compatrioti, i quali seguendo le inveterate massime de' nostri vecchi, trovano ridicolo l'occuparsi di colture nuove estranee a quelle di prima necessità, e ci distolgono da consacrare qualche palmo di terreno alla coltivazione di oggetti che Dio ha messo nelle mani per l'uso e pel consumo dell'uomo ... Volete sentire il linguaggio di questi tali? — Che fragole! Che peri! Che fiori! Che sparagi! Che legumi! ... Tutte inezie, golosità, rovine e abusi che Dio punisce! ... pane, polenta e vino, ecco a che devono tendere tutti gli sforzi dell'uomo (BERLESE, 1858)

Eppure, dichiarava Berlese, la natura "madre universale" regalava frutta agli uomini adatta per ogni stagione

è nella state, che maturano i frutti i più sostanziosi, quelli cioè che conosciuti sotto il nome di frutti rossi, sono più proprii ai bisogni della stagione calda, poichè rinfrescano il sangue, estinguono la sete e caricano poco ... La cosa non è così nella stagion d'autunno ... i frutti succosi son meno utili ... i frutti sono allora men sostanziosi ... rinfrescano meno e ... son più nutritivi ... Nell'inverno poi la natura ha soppresso li frutti



e per ogni età

Nella prima gioventù i movimenti circolatorii avendo una grande azione, sarebbe allora pericoloso il dare all'età puerile un nutrimento troppo sostanzioso ... Quindi all'età giovanile i frutti entreranno con molto vantaggio come una delle porzioni considerabili dell'alimento. Ma nell'età matura, in cui tutta l'effervescenza è passata, che il periodo della crescita ... è compiuto ... i frutti allora non son più necessari nel regime principale ... non sono notevoli ... sono ancora vantaggiosi, usati con moderazione. Nella vecchiezza poi ... [i] vecchi han bisogno di un regime tonico, che sostenga le loro forze, che risvegli le loro funzioni, e i frutti benché buoni e maturi, non son atti a produr tali effetti

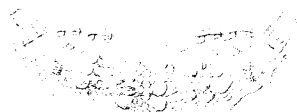
Lo stesso scetticismo verso le fragole, i fiori, i legumi, gli "sparagi" lamentato da Berlese, aveva accompagnato sovente anche l'introduzione di piante esotiche e dunque anche la frutta proveniente da altri paesi.

In seno ai Georgofili al contrario l'attenzione verso i prodotti così detti "esotici" era stata sempre alta e da scienziati e sperimentatori quali erano, costantemente ne avevano valutate le possibilità di accoglienza sul territorio toscano.

Il loro impegno ed i loro interventi erano sempre stati indirizzati a rintracciare l'utilità di queste piante che una volta acquisite a pieno titolo trovavano con facilità il loro naturale inserimento nel contesto ambientale, economico, alimentare della Toscana.

Chi si accorgeva ormai più infatti che il "fico gentile" e l' "uva salamanna" non avevano origine toscana? Lo rammentava Ubaldo Montelatici ricordando quei grandi che nel passato avevano introdotto nuove piante sul suolo patrio. (MONTELATICI, 1752)

A testimonianza di questa costante attenzione dei Georgofili, un secolo dopo Antonio Targioni Tozzetti ripercorrerà identico cammino a ritroso condensando nei suoi *Cenni storici sulla introduzione di varie*



piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana, il progredire delle specie e delle varietà dei singoli frutti. Rifacendosi agli Antichi rintraccerà colture giunte fino ai suoi giorni, incrementate e migliorate, come ad esempio le otto varietà di ciliegie del tempo di Plinio trasformate nelle infinite ora presenti, differenti per grandezza, colore, sapore, epoca di maturazione. (TARGIONI TOZZETTI A., 1853)

Il *Giornale Agrario Toscano* fin dalla sua nascita aveva accolto ben volentieri sulle sue pagine gli articoli di coloro che scrivevano al riguardo.

Cosimo Ridolfi, ad esempio, il quale, mentre condannava la miopia degli scettici, lodava l'impegno di coloro che pur fra critiche si erano dati a coltivare piante tipo il nespolo del Giappone

Senza questa buona disposizione dei pochi, i più non avrebbero giammai accresciuto i loro godimenti, ed il numero delle piante coltivate per la loro utilità si sarebbe sempre mantenuto piccolissimo, e presso che ristretto a quelle sole delle quali, luogo per luogo offriva spontanea la natura qualche individuo (RIDOLFI C., 1827)

Ben adattata al clima della Toscana questa pianta di importazione si era rivelata "prospera ed abbondante", regalando frutti "tinti di un bel colore giallo", sugosi, saporiti. Già da tempo le mense "più scelte" avevano accolto il frutto sia nel suo stato naturale che "in mille guise" preparato.

Gaetano Savi, il quale trattando del nespolino del Canada, dai frutti rossi e tondeggianti così aveva scritto

È ormai provato da una lunga esperienza che quest'alberetto vive comodamente nel nostro clima: e siccome dà de' frutti buoni a mangiarsi, merita però d'esser fra di noi propagato (SAVI, 1828)

Gaetano Baroni che aveva presentato nel 1832 sulla rivista fiorentina una pianta vista da lui stesso appena poco tempo prima, ma rite-



nuta capace di essere impiantata sul suolo toscano

Tra le piante di recente acquisto una ve ne è, della quale ho veduto i frutti per la prima volta nel 1831, e di essa mi affretto a parlare come degna di essere introdotta nei nostri pomarii. Questa è il *Pero Coton-gno della China* (BARONI, 1832)

Il *Giornale* aveva accolto anche notizie circa nuove varietà di frutta ottenute in Toscana da piante indigene: Cosimo Ridolfi, ad esempio dava annuncio nel 1845 di una varietà di frutta nata dall'incrocio del mandorlo con il pesco. L'ibrido contava ormai quattro anni e a suo giudizio era ben degno di essere coltivato

In quest'anno abbiain potuto osservare e gustare la frutta di questa nuova varietà, non so se io dica di pesca o di mandorla. Così noi possiamo attestare che ... la nuova frutta è degna d'esser coltivata, tanto pel gratissimo sapore della sua mandorla, e per l'olio che contiene, quanto per essere la polpa del frutto non inferiore a quella di molte pesche spicaci, che comunemente si vendono (RIDOLFI C., 1845)

Dal castagno d'India, bellissima pianta ma ritenuta possibile alimento fino ad allora solo per cervi e caprioli, era stata tratta una fecola di una "bianchezza sorprendente" ottima per la fabbricazione di biscotti.

Questa la conclusione di Cosimo Ridolfi

Se alla bellezza del Castagno d'India potrà d'ora in poi associarsi la utilità dei suoi frutti abbondanti, certo che pochi altri alberi potranno disputargli il primato nei luoghi di delizia, ora specialmente che se ne posseggono delle superbe varietà a fior giallo e a fior rosso. L'ultima delle quali produce un effetto magico allorché fa pompa dei suoi fiori splendenti di porpora sopra il verde magnifico del suo folto fogliame (RIDOLFI C., 1846)



Infine da ricordare il manuale di Giuseppe Roda, giardiniere con il fratello Marcellino presso i giardini reali di Racconigi, che nel 1861 dava alle stampe a Torino il suo *Manuale per la coltivazione degli ananassi e riscaldamento dei cassoni e delle serre*. (RODA, 1861).

Spinto dai risultati ottenuti nella tenuta di Racconigi, ne volle dare comunicazione nella speranza che un tale frutto trovasse accoglienza nei giardini e sulle mense

L'amore e la cura che da più anni posi alla coltura degli Ananassi dei Reali Giardini di Racconigi non riuscirono infruttuosi, che il successo superò in parte le mie speranze: ciò fece nascere in me il pensiero di scrivere questo trattato, persuaso che non avrei fatto cosa discarra agli amatori della coltura di piante esotiche se avessi loro esposto con semplicità quanto l'esperienza e quei lumi, che, viaggiando lontani paesi mi avevano insegnato sulla coltura di questo delizioso frutto tropicale

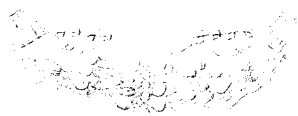
Giuseppe Roda, che con il fratello sarà compilatore qualche anno più tardi del *Manuale dell'ortolano* (Torino-Napoli, 1868) dava indicazioni circa l'uso alimentare dell'ananas, frutto assai strano nella forma, talmente abbondante nelle Indie orientali da essere consumato "come la mela fra noi". Si rivelava ottimo fritto o sciroppato con zucchero alcune ore prima dell'uso. L'essenza profumatissima era usata quale elemento pregiato per fabbricare "deliziosi confetti".

In Cina, dalle sue foglie veniva ricavata una solida fibra utilizzata per farne stoffe.

Varietà, qualità, abbondanza di frutta: queste in sostanza le tre finalità che si ponevano i Georgofili con i loro studi.

Vi era comunque altro importantissimo aspetto da non dover essere tralasciato, pena la vanificazione di qualsiasi sforzo e risultato ottenuto, e cioè quello legato alla conservazione.

Anche i trattati antichi avevano affrontato il problema, sicuramente però nell'ottica di conservare per un'economia pressoché familiare o



poco più. Ora davanti ai Georgofili e a tutti coloro che trattavano di questo argomento si poneva il problema di come fare a conservare la frutta (e non solo), sia per averne riserve in proprio per periodi più lunghi rispetto a quello di produzione, sia anche per esportarla e venderla sui mercati lontani, commercio peraltro proficuamente già praticato da molti Paesi stranieri.

I trattati dei secoli precedenti suggerivano sia l'essiccazione dei frutti tagliati a spicchi, sia il porli entro "orciuoli" ben sigillati e protetti sotto terra, sia ancora seppellendo i frutti sotto la sabbia, il miglio, la paglia; oppure riporli in vasi coperti di miele. Ancora: per frutti, tipo i cotogni, era consigliato d' appiccicarli in luogo asciutto, freddo e non ventilato. (DE' CRESCENZI, 1553; GALLO, 1565; MACAZZINI, 1669³)

Nel dialogo proposto da Adamo Fabbroni nelle sue *Istruzioni* l'interlocutore domandava quale fosse la buona "regola per serbar le frutta", ottenendo la seguente risposta

Quella di tenerle in luoghi, o stanze alte, o ariose, ventilate, e aperte a Tramontano, e Mezzogiorno, e tenerle men che si può ammontate, o anzi che non si tocchino le une colle altre

Circa il metodo dell'essiccazione il colto agricoltore rispondeva essere questa adattissima per fichi, uva, pesche, pere, mele, prugne, tutte "di buon ajuto alla famiglia del Contadino": dopo aver diviso a spicchi i frutti (eccezion fatta per prugne e fichi) occorreva esporli al "sole cocente" o "anco al forno" ed una volta ben prosciugati porli in vasi per l'uso. (FABBRONI, [1786])

Di essiccazione parlava anche il Georgofilo Corrispondente Nicola Onorati, per i fichi in particolare: i limoni si conservavano bene sotto la sabbia, così come pure le castagne protette dalla rena oppure con mandorle e nocciole riposte in luoghi asciutti. I pomi in genere si salvavano se posti sotto la paglia ben distanziati l'uno dall'altro. Infine per le ciliegie proponeva il metodo seguente



Le ciriegie si difendon ben con farle calare per minuti nella cera liquefatta, dalla quale poi si liberano con farle discendere nell'acqua calda

Chiudeva il suo discorso sulla conservazione dei frutti affermando che

In genere i frutti, che si voglion tenere debbono esser colti a mano, debbono essere sani e perfetti, e maturi quanto basta (ONORATI, 1791-1793)

L'essiccazione costituiva anche per Ottaviano Targioni Tozzetti il primo metodo per la conservazione di quei frutti mancanti "in molti mesi all'anno"

Se si considera la struttura dei denti dell'Uomo la naturale inclinazione dei Ragazzi, l'affinità con le Scimmie, si concluderà che i frutti sono il primario, e più adatto cibo degl'uomini, ma questi mancando in molti mesi all'anno, si è avuto ricorso ai medesimi seccati, e prosciugati per conservarli: così le Castagne, i Fichi, le Susine, i Dattili, i Semi farinacci, e le leguminose, le Scorze, le Radici carnose si sono serbate, ma colla seccagione divenendo dure si è dovuto bollirle, tritarle ec. (TARGIONI TOZZETTI O., 1810-1814)

Il nostro Autore ricordava a proposito dei fichi secchi quel "piccolo commercio" che ne veniva fatto verso la Lombardia e l'oltremonte.

Quanto alla conservazione dell'uva il metodo proposto era solitamente quello di appendere i grappoli a corde o bacchetti di legno facendo in modo che l'uno non toccasse l'altro. Era così possibile mantenere l'uva fino a sette-otto mesi a detta di Sebastiano Brilliandi che consigliava di usare per la conservazione l'"uva duracine bianca", non adatta a far vino



ma tutti sogliono conservarla per mangiarne in inverno, essendo facile mantenerla attaccandola (BRILLANDI, 1836)

Questo metodo, insieme ad altri più sofisticati erano stati proposti nel *Trattato teorico-pratico sulla cultura della vite* ... all'inizio dell'800 dai francesi Chaptal, Rozier, Parmentier, Dussieux i quali avevano dato i seguenti suggerimenti

I. Sospendete i grappoli a delle corde, o a delle bacchette di legno secco, in modo però, che non si tocchino gli uni con gli altri ... Questa maniera di conservare le uve, è la più semplice, e la più comune ... non è raro di possedere delle uve sette o otto mesi dopo la raccolta. II. Fate fare una, o più casse d'un metro in tutti i sensi ...; introducete nella parte interiore delle bacchette, o dei nastri ai quali voi sospenderete i grappoli senza però, che si tocchino. Chiudete queste casse, applicate del gesso sopra le loro congiunture: fatele trasportare in cantina, e ricopritele di ... arena fine ed asciutta ... III. Scegliete un ecetoliro, che abbia contenuto del buon vino: disponetevi i grappoli nel modo indicato: richiudete questo vaso, introducetelo in un altro: riempite in seguito di vino tutto il vuoto ... e chiudete tutto esattamente ... IV. Si prendono le ceneri di sermento bene stacciate, si stemperano a consistenza di pasta allungata, vi si immergono i grappoli ... fino a tanto che non comparisca più il color dei granelli ... si dispongono in una cassa sopra uno strato delle medesime ceneri asciutte ... V. Qualche volta si seppelliscono le uve sotto la paglia sottile ... VI. Se non si vogliono conservare che pochi grappoli, basta isolarli in una tavola, e coprirne ciascuno con un vaso di vetro ... e si ricoprono di uno strato di arena asciutta, ed il frutto vi si conserva (TRATTATO TEORICO-PRATICO, 1812-1813)

L'uso di casse, o botti, dove riporre e conservare la frutta, nella fattispecie mele, era anche pubblicizzato in una breve nota apparsa sul *Giornale Agrario Toscano* nel 1833. Questo il metodo che si proponeva: porre sul fondo della botte della rena ben asciugata al sole estivo,



posizionarvi sopra un primo strato di mele e procedere così fino a completo riempimento del contenitore. Era garantito, con questo metodo, il mantenimento di tutta la fragranza e la bontà del frutto. (MODO DI CONSERVARE, 1833)

Infine occorre ricordare quanto il Georgofilo Raffaello Lambruschini aveva scritto sempre sulle pagine del *Giornale Agrario* nel 1827, dando notizia di un nuovo e più scientifico metodo di conservazione, "molto più efficace" di altri e che aveva il merito di non alterare "il sapore naturale delle cose conservate".

Il metodo era quello di Appert e si basava su quattro fondamentali operazioni: porre in vasi o bottiglie di vetro ciò che si voleva conservare; chiudere tali recipienti e porli in un paiolo pieno di acqua fredda; portare ad ebollizione l'acqua e lasciarvi i contenitori per il tempo necessario. Prelevarli poi una volta raffreddati e sigillarli "con la solita mistura per le bottiglie di vino scelto"

Pece greca, libbre o once 6. Cera gialla 1. Matton pesto, e passato per setaccio, oppure terra rossa 2. V[o]lendola nera si sostituisce al mattone o alla terra rossa il nero fumo. Si fa struggere la pece greca e la cera a un dolce calore, e si dimena perché il tutto sia ben mescolato (LAMBRSCHINI, 1829)

Per "accreocere la rendita dei ... frutteti" occorre incentivare l'industria della conservazione: questo declamava l'anonimo Autore che nel 1893 partecipava con una sua Memoria al Concorso bandito dall'Accademia. Il Concorso aveva a tema la stesura di un *Liberò manuale ad uso dell'agricoltore toscano* e nonostante che lo scritto fosse ritenuto poco scientifico e troppo divulgativo, fu ritenuto tuttavia un buon "libro didattico" capace di fornire utili e pratiche informazioni.

Nel capitolo XVII l'anonimo Autore trattava dei "Frutti", in particolare quelli allevati nei pomari e riservava un'attenzione particolare all'aspetto della conservazione per la quale forniva un suggerimento specifico



Altro mezzo di accrescere la rendita dei nostri frutteti sarebbe il dare sviluppo alla industria della conservazione delle frutta per poterle vendere a prezzi maggiori, quando non si trovan più allo stato naturale. Qualche buon risultato si è già ottenuto coll'acido salicilico, che bisogna prendere della migliore qualità possibile. In ogni litro d'acqua si sciolgono tre grammi di acido salicilico cristallizzato: si aggiunge un mezzo chilogrammo di zucchero, e dentro quest'acqua acidulata si mettono le frutta da conservare, coprendo il vaso con un foglio grosso o con cartapeccora. Le ciliegie, i lamponi, il ribes e l'uva si conservano per più di un anno con questo metodo (BANDO CON PREMIO CI PPARI, 1893)

Frutta come alimento, sia nel suo stato naturale, sia manipolata in confetture, liquori, sciroppi.

Frutta come elemento curativo: lo splendido *Corso di botanica medico-farmacaceutica* del medico Antonio Targioni Tozzetti scritto a beneficio degli studenti di chimica, rendeva conto delle grandi potenzialità terapeutiche dei frutti, dal cedro, al limone, al bergamotto, al castagno d'India, alla vite comune, alle mandorle dolci, al tamarindo, solo per citarne alcune. (TARGIONI TOZZETTI A., 1847²)

Gli sforzi dei Georgofili per il rilancio della frutticoltura trovava in qualche modo concretizzazione nella nascita a metà '800 della Società Toscana di Oricoltura. Carlo Torrigiani, estensore del *Rapporto della commissione incaricata di promuovere la formazione d'una società d'orticoltura toscana*, nell'annunciare il progetto, poteva finalmente dichiarare che nel Granducato gli "amatori di giardinaggio e de' coltivatori di frutteti e di erbaggi" andava "ognor crescendo". (TORRICIANI, 1852)

Maturati i tempi, altri aspetti emergevano sullo scenario della coltivazione degli alberi da frutto.

Dichiarava infatti il Georgofilo Valvassori alla fine dell'800 che problema "di grandissima importanza nella frutticoltura" era costituito dalla scelta delle varietà. Allo scopo ben poteva rispondere una istituzione mirata, specifica e ciò fu la Scuola di Pomologia e di Oricoltura



sorta alle Cascine nel 1885 grazie all'incitamento della Società Toscana di Orticoltura e dell' Accademia dei Georgofili. Valvassori la diresse a lungo e le dedicò tutta la vita.

Lo scopo della Scuola fu quello di proporre agli agricoltori esempi di coltivazioni razionali, rispondendo alle esigenze sia della "grande" come della "piccola" frutticoltura, la prima praticata nei campi, la seconda nei "giardini e nelle ville signorili". (VALVASSORI, 1888)

Fin dal primo anno la Scuola riunì nel vivaio 8000 piantine da innestare e solo dopo tre anni annoverava nel pomario 235 varietà di frutta

Pere 100, Mele 60, Pesche 40; Albicocche 10; Ciliege 10; Susine 15

Valvassori confidava nel sostegno dell'Accademia dei Georgofili, e forte dell'appoggio dell'istituzione fiorentina la Scuola prosperò e progredì.

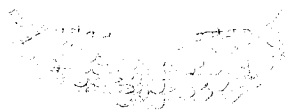
Nello scenario della Leopolda, rimessa a nuovo ed ingrandita di padiglioni, prendeva vita nel settembre 1861 la prima grande Esposizione nazionale italiana.

Cosimo Ridolfi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili e Presidente effettivo del Comitato organizzatore dell'evento, volle il coinvolgimento della sua Accademia invitandola ad assumere un ruolo centrale e conduttore nell'impresa di non poco conto, di raccogliere cioè tutto ciò che da ogni parte della nuova Italia perveniva per mostrare lo stato dell'arte del giovane Paese.

Fra i prodotti indicati da Ridolfi per essere presenti all'Esposizione figuravano i "Frutti zuccherini" secchi o freschi: uve da tavola, da vino, da colore, fichi, pere, mele, susine, pesche, corniole, castagne, etc.

E fu così: la Commissione dei Giurati per la Classe Prima, Floricoltura e Orticoltura, così ne scriverà nel 1864 a resoconto dell'evento

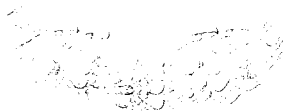
Nel magnifico recinto ove stavano a confronto le più belle ed utili produzioni dell'ingegno e delle industrie nazionali, la vaga Flora aveva



spiegata tutta la pompa de' suoi colori, e diffuse tutte le sue fragranze: molte rare e leggiadre piante ... facevano splendida mostra ... distribuite con gusto squisito sotto padiglioni di fiori e parati a festa solenne, sicché l'occhio n'era soddisfatto e l'animo esultava scorgendo la grandezza de' resultamenti ottenuti, i quali stanno ad attestare de' vantaggi che queste feste floreali han recato alla Floricoltura ed Oricoltura, arti ... che accennano a miti e gentili costumi, e che per la loro influenza morale sono mezzo d'educazione

Ancora

Finalmente ricchi festoni di scelte uve, bei canestri di Pere, Mele, Fichi, Aranci, e Mandorle, erbaggi ed altri prodotti, completavano questa scena incantevole preparata nel tempio di Flora (ESPOSIZIONE ITALIANA, 1861)



BIBLIOGRAFIA

BANDO CON PREMIO CUPPARI. 1893

Bando con premio Cuppari in data 9 luglio 1893 per un "Libero manuale ad uso dell'agricoltore toscano", 1893

BARONI. 1832

Gaetano Baroni. *Sulla Cydonia Sinensis o Cotogno Chineso*. "Giornale Agrario Toscano". 1832. p. 81-85

BARONI. 1842

Gaetano Baroni v. RICASOLI. 1842

BARTOLOZZI. 1808

Francesco Bartolozzi. *Zuccheri artificiali di uva e di castagne: esperienza presentata alla Società Agraria di Torino dal socio E. Borsarelli*. 12 dicembre 1808. Documento manoscritto

BERLESE. 1858

Antonio Berlese. *Sulla coltivazione degli alberi da frutto. Trattato teorico-pratico* Venezia. Tipografia di G. Antonelli. 1858

BRILLANDI. 1836

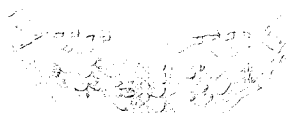
Sebastiano Brillandi. *La difesa di alquanti prodotti nazionali destinati al mantenimento dei viventi cioè cereali, pasture, radiche, frutta ed altro* Montepulciano. presso il tipografo Angiolo Fumi. 1836

CRESCENZI DE'. 1553

Pietro de' Crescenzi. *Opera di agricoltura* In Venetia. per li heredi di Ioanne Padouano. 1553

CUPPARI. 1848

Pietro Cuppari. *Piantonaia di alberi da frutto nel Trentino*. "Giornale Agrario Toscano". 1848. p. 86-87



CUPPARI. 1849

Pietro Cuppari. *Modo di far fruttificare i meli ed i peri*. "Giornale Agrario Toscano". 1849, p. 7-8

DEL BUONO. 1773

Valente Del Buono. *Estratto di una memoria di Valente Del Buono lavoratore dell'ill.mo Signore Cavaliere Mozzì in Pian di Ripoli, presentata sopra l'andar male che fanno da 30 anni in qua gli alberi fruttiferi in tal pianura, e specialmente i ciliegi e i peschi, oltre i gelsi e sulle maniere di rimediare a tal grave scapito*. 1 dicembre 1773. Documento manoscritto

ESPOSIZIONE ITALIANA. 1861

Esposizione Italiana tenuta in Firenze nel 1861. Volume Primo. Relazione Generale presentata a S.A.R. il Principe Eugenio di Savoia Carignano ... da Francesco Protonotari; Volume Secondo. Relazioni dei Giurati, Classi I a XII; Volume Terzo. Relazioni dei Giurati, Classi XIII a XVII. Firenze, tipografia di G. Barbèra. 1864. 1865. 1867

FABBRONI. 1786

Adamo Fabbroni. *Istruzioni elementari di agricoltura*. Perugia-Firenze, dai torchi di C. Baduel in Perugia, e trovasi in Firenze da G. Pagani. [1786]

GALLIZIOLI. 1833

Filippo Gallizioli. *Sulla coltivazione degli alberi da frutto*. 1 dicembre 1833. Documento manoscritto

GALLO. 1565

Agostino Gallo. *Le dieci giornate della vera agricoltura e i piaceri della villa ...*. In Venetia, appresso Domenico Farri. 1565

GERI. 1851

Giovanni Geri. *Rapporto sui frutti coltivati nelle serre di Boboli*. 9 marzo 1851. Documento manoscritto

GERI GIU.. 1819

Giuseppe Geri. *Sopra la miglior maniera di costruire un pomario o pometo*. 7 marzo 1819. Documento manoscritto.



GIULI 1818

Giuseppe Giuli. *Piano della storia agraria della Val di Chiana*. 1 ottobre 1818. Documento manoscritto

GIULI 1828-1830

Giuseppe Giuli. *Statistica agraria della Val-di-Chiana*. Pisa, presso Niccolò Capurro. 1828-1830. 2 v.

GUERRAZZI 1811

Giuseppe Guerrazzi. *Memoria riguardante la estrazione dello zucchero dalle castagne*. 14 giugno 1811. Documento manoscritto

LAMBRUSCHINI 1827

Raffaello Lambruschini. *Maniera di conservare le frutta e altre cose col mezzo del bagno maria*. "Giornale Agrario Toscano". 1827. p. 363-370

MAGAZZINI 1669³

Vitale Magazzini. *Coltivazione toscana ...*. In questa terza edizione ricorretto & ampliato. In Fiorentia, et in Venetia, per Antonio Venier. 1669

MALENOTTI 1829

Ignazio Malenotti. *Delle piantonaie*. "Giornale Agrario Toscano". 1829. p. 238-246

MALENOTTI 1830

Ignazio Malenotti. *Manuale del cultore di piantonaie con una memoria sullo studio dell'agricoltura ...*. Firenze, Tipografia di Luigi Pezzati. 1830

MANETTI 1765

Saverio Manetti. *Delle specie diverse di frumento e di pane, siccome della panificazione ...*. In Firenze, nella stamperia Mœucke, si vende da Gioacchino Pagani. 1765

MANETTI 1767

Saverio Manetti. *Progetto per render fruttifero il territorio dell'Osmannoro quant'altro piano o terreno dei più fertili della Toscana e dettaglio della coltura e aspetto da darsi nuoramente al medesimo*. 5 agosto 1767. Documento manoscritto



MESNY, 1782

Bartolomeo Mesny. *Memoria sul noce*. 16 gennaio 1782. Documento manoscritto

MODO DI CONSERVARE, 1833

Modo di conservare le mele. "Giornale Agrario Toscano". 1833, p. 122

MONTELATICI, 1752

Ubaldo Montelatici. *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'agricoltura* In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. 175

ONORATI, 1791-1793

Nicola Onorati. *Delle cose rustiche* Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli 1791-1793, 2 v.

PANANTI, 1830

Paolo C. Pananti. *Sul governo dei castagni. Lettera ai Compilatori*. "Giornale Agrario Toscano". 1830, p. 240-244

QUESITI E PROBLEMI AGRARI, 1793

Quesiti e problemi agrari ed economici relativi alla Toscana raccolti l'anno 1793 e seguenti per uso dell'Accademia dei Georgofili. 1793. Documento manoscritto

RICASOLI, 1842

Bettino Ricasoli. Gaetano Baroni. *Relazione intorno alla memoria di Giovanni Geri, capo giardiniere di Boboli, intitolata "Dei frutti"*. 3 luglio 1842. Documento manoscritto

RIDOLFI C., 1827

Cosimo Ridolfi. *Del nespolo del Giappone*. "Giornale Agrario Toscano". 1827, p. 331-334

RIDOLFI C., 1845

Cosimo Ridolfi. *Di una varietà nuova di frutta, che può chiamarsi Pesca Mandorla*. "Giornale Agrario Toscano". 1845, p. 121-122



RIDOLFI C., 1846

Cosimo Ridolfi. *Uso proficuo dei frutti del marrone d'India*. "Giornale Agrario Toscano". 1846. p. 116-118

RIDOLFI N., 1841

Niccolò Ridolfi. *Due parole di agronomia*. 1841. Documento manoscritto

RODA, 1861

Giuseppe Roda. *Manuale per la coltivazione degli ananassi e della costruzione e riscaldamento dei cassoni e delle serre* Torino, dall'Unione Tipografico-Editrice. 1861

ROSSI FERRINI, 1931

Ugo Rossi Ferrini. *Proverbi agricoli con prefazione di Diego Garoglio*. Firenze, Casa editrice "I fermenti" dei fratelli Garoglio. 1931

ROSSINI, 1854

Pietro Rossini. *Rapporto circa i miglioramenti agrari introdotti da Carlo Siemoni nell'agricoltura dell'appennino casentino*. 7 maggio 1854. Documento manoscritto

SAVI, 1828

Gaetano Savi. *Sul nespolino del Canada* "Giornale Agrario Toscano". 1828. p. 475-480

SAVI, 1830

Gaetano Savi. *Della coltivazione di alcune piante esotiche*. "Giornale Agrario Toscano". 1830. p. 263-271

SIEMONI, [s.d.]

Carlo Siemoni. *Cenni fisico-storici sul Casentino*. [s.d.] Documento manoscritto

TARGIONI TOZZETTI A., 1847²

Antonio Targioni Tozzetti. *Corso di botanica medico-farmaceutica* Seconda edizione accresciuta e rifusa. Firenze, per Vincenzo Batelli e compagni. 1847



TARGIONI TOZZETTI A., 1853

Antonio Targioni Tozzetti, *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana* Firenze, Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., 1853

TARGIONI TOZZETTI G., 1759

Giovanni Targioni Tozzetti, *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti sull'agricoltura toscana*. In Lucca, nella stamperia di Jacopo Giusti alla Colonna del palio, 1759

TARGIONI TOZZETTI O., 1810-1814

Ottaviano Targioni Tozzetti, *Lezioni di agricoltura specialmente toscana* Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1810-1814, 6 v.

TORRIGIANI, 1852

Carlo Torrighiani, *Rapporto della commissione incaricata di promuovere la formazione d'una società d'orticoltura toscana*, 2 maggio 1852, Documento manoscritto

TRATTATO TEORICO-PRATICO, 1812-1813

Trattato teorico-pratico sulla cultura della vite con l'arte di fare il vino, l'acqua-vite, lo spirito di vino, e gli aceti semplici e composti de' signori S.E. il conte Chaptal ab. Rozier Parmentier e Dussieux Opera tradotta sulla seconda edizione francese Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1812-1813, 3 v.

VALVASSORI, 1888

Vincenzo Valvassori, *Sulla Scuola di Pomologia e di Orticoltura alle Cascine. Memoria letta ... nell'Adunanza del dì 4 Marzo 1888*, "Atti", 4 S., 11, 1888, p. 129-140

ZANTEDESCHI, 1858

Francesco Zantedeschi, *Sulla coltivazione degli alberi da frutto. Trattato teorico-pratico dell'abate Berlese* "Atti", N.S., 5, 1858, p. CXV-CXVII

Per "Atti" si intende: "Atti della real Società Economica di Firenze ossia de' Georgofili", Firenze, presso Ant. Gius. Pagani, e Compagni 1791-



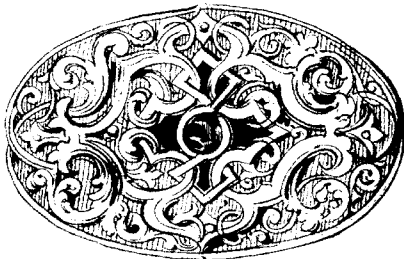
FRUTTA PER CURARE



GIOVANNI MENABUONI

*Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi
per supplire allo zucchero, 5 aprile 1809*

Busta 63.410



Del Mosto

Dice in principio di questo articolo, che il Mosto era nei tempi scorsi considerato la confettura degl'Uomini avanzati in età, e la riconosce la più economica nella stagione d'inverno comoda ai vecchi, e di consolazione ai piccoli ragazzi quando la stagione è priva di frutti necessarj al su riferito oggetto venendo, usata ancora per i malati convalescenti degl'Ospizj civili come cardiaco all'infiacchimento del loro corpo trovando detto uso più salubre sì nelle circostanze morbose, che nello stato di perfetta salute antepoendolo all'uso moderno dell'uso del Caffè e Latte, e simili colazioni specialmente nella bassa gente, che con questo metodo nuovo di nutrizione hanno perduto in parte il vigore del loro temperamento per avere abbandonato di Padre in Figlio l'uso di questo antico sistema di vivere



ANTONIO TARCIONI TOZZETTI*

Corso di botanica medico-farmaceutica, Seconda edizione accresciuta e rifusa, Firenze, per Vincenzo Batelli e compagni, 1847
1933

Arancio dolce. Arancio di Malta. Arancio di Portogallo

L'agro d'arancia dolce si sorbisce con piacere, ed è dissetante, rinfrescativo, antiscorbutico. È stato proposto nelle febbri ardenti, nelle biliose, ed in altri mali, e fassene perciò con mescolarlo all'acqua ed allo zucchero una bibita che è detta *aranciata*, e che si beve come la limonata dai sani e dai malati. Le bucce dei frutti polverizzate sono stomachiche, stimolanti, corroboranti, antisteriche, anodine, vermifughe, e si amministrano anche in polvere da mezzo scrupolo a due, ripartitamente nella giornata. I fiori possono adoprarsi come gli altri dell'arancio forte, ma sono meno odorosi; così le foglie possono servire agli stessi usi delle altre di arancio forte, che sono bensì preferite, perché sono più attive



* Le voci di ordinamento sono riportate così come compaiono nel volume



Arancio forte. Melarancio. Cetrangolo

Dalle foglie che sono odorose, e specialmente da quelle tenere delle cime dei ramoscelli, se ne distilla un'acqua che è perciò detta *acqua di vette*, in uso nella medicina; e se ne ottiene un olio essenziale di poco prezzo ... La polpa delle arance cotte fu applicata in cataplasma dal Wright sulle ulcere fetide; la loro buccia seccata entra nella composizione delle droghe da vermut, ed in alcune tinfure medicinali attonanti, antiscorbutiche. Polverizzata si dà alla dose di mezza dramma a due, in varie malattie come stomachica, stimolante, corroborante, emenagoga, e vermifuga. L'Heistero, il Riverio, il Verloff, ed altri se ne servirono per le intermittenti, e specialmente per le quartane. Le arancine candite sono reputate stomachiche e facilitanti la digestione. L'essenza delle foglie è stimolante ed eccitante, come tutte le altre essenze, ma non si usa in medicina. L'acqua di vette al contrario è più quella di fiori d'aranci o acqua nanfa, è di un uso esteso fra noi come antisterica cordiale, cefalica, carminativa, anodina. L'infusione dei fiori canditi è usata come diaforetica calmante e maturante nelle tossi, e nelle affezioni reumatiche; le foglie tenere ed anche le dure si adoprano in infusione teiforme come diaforetiche, anodine, corroboranti, e contro certe affezioni nervose ed isteriche nei dolori e nelle debolezze di stomaco. Il De Haen le lodò nell'epilessia, ed il Lochner ne confermò i buoni effetti. In decozione le dette foglie si usano per farne clisteri stimolanti, carminativi ec. Di più sono esse usate secche in polvere, a dose di uno scropolo, in molte nevrosi, nel tic doloroso, ed anche proposte dal De Haen e dall'Ohme nelle convulsioni e nel ballo di S. Vito, e dal Gesner, dall'Hannes, da Marx, da Wan-Swieten, nell'epilessia, per la quale al contrario il Quarin ed il Cullen le trovarono inerti



*Bergamotta. Bergamotto.
Limone pergamotto*

L'essenza di bergamotta essendo facile a trovarsi in copia fra noi, ed a basso prezzo, si adopra molto frequentemente per odorare alcune pomate ed unguenti medicati, affine di coprire qualche volta l'odore loro non gradevole. Usasi anche sola o disciolta nell'alcool per frizioni, come stimolante, tonica, eccitante, e specialmente nei romatismi cronici, nelle paralisi e debolezze delle membra. All'interno fu data in dose di una o due dramme, contro la tenia: ma bisogna usarla con circospezione, perché è caustica ed irritante come tutti gli altri olj essenziali

Castagno

Quando le castagne sono secche, il popolo usa la loro decozione come beccica ed espettorante, contro le tossi, le bronchiti, i catarri e simili infermità

Castagno d'India

[1] semi ebbero anche nella medicina qualche credito passeggero. Superstiziosamente il volgo ne porta in dosso per allontanare o guarire l'emmoroidi ... Si propose la sostanza loro ridotta in palline, come quelle d'ireos, per i cauterj.

Quando questi frutti sono secchi producono lo starnuto, tirandone su per il naso la loro polvere, e quindi furono così usati nelle cefalee, ed in certe oftalmie; si pretese anche che giovassero così amari in decotto per l'epilessia, e contro i vermi. La loro farina è



stata lodata come cosmetico perché mantiene morbida la pelle. lavandosi con essa impastata che sia con acqua

Cedrato. Cedro. Cederno

Quando le bucce si distillano coll'acqua per separarne l'essenza si costuma, per averne maggiore quantità, di raspare prima sott'acqua la parte esteriore gialla dei cedri o *flavedine*, come alcuni la dicono; ed allora se ne ottiene oltre l'essenza, l'acqua aromatica assai grata di cui si fa uso sotto nome di *acqua di cedro* ... Quest'acqua di cedro è molto usata nella medicina come cordiale, stomachica, anodina, antisterica. Inoltre il siroppo di cedro che di sopra abbiamo citato, è molto in uso per aggraziare e addolcire varj medicamenti, e l'acqua calda semplice, per farne una bevanda che si conosce sotto il nome di *cedronè*, e che si prende come diaforetica e pettorale, nei reumi, nelle tossi ec.

Ciliegio

Le ciliegie contengono molto sugo acido ... Di qualunque varietà esse siano, ma specialmente le più sugose e meno dure, sono preferite come temperanti, rinfrescanti, lassative, antiperiodiche, subacide, e sono usate come frutta dissetanti, digestive, ed alimento salubre. Da quelle nere se ne distillava tempo indietro un'acqua, detta di *ciliegie nere*, la quale aveva reputazione di rinfrescativa, cordiale, pettorale, calmante, e cosmetica. Essa agisce come quella di lauro ceraso, ma in molto minor grado di forza. Il Mead disse, non so con qual fondamento, che produce convulsioni nei bambini ...

I peduncoli o gambi delle ciliegie sono adoprati in scottatura tei-



forme, come diaforetici, nelle tossi e leggieri bronchiti, ed il loro decotto serve ad avvivare il colore delle tele di cotone dette *nanchine*.

Le foglie fresche e contuse sono talora adoperate dal volgo per introdurle a guisa di stuelli nel naso, per arrestare l'epistassi o flusso sanguigno, essendo un poco astringenti

Corniolo

In medicina fin da Ippocrate e da Dioscoride furono lodati come astringenti nelle diarree. La scorza ha pure avuto credito di antiperiodica, in sostituzione della china

Corniolo fiorente

La scorza di questa pianta è quella che è usata per la medicina in America, ma a noi non perviene. Essa è di sapore astringente un poco aromatico, amarognolo; ed è considerata come tonica, astringente, antisettica, ed analoga nelle sue qualità alla china. Secondo il Walker accelera la circolazione sanguigna, ed aumenta il calore del corpo. È usata nelle febbri intermittenti, per le quali è molto lodata da Carpentier, ed anche nelle emittenti, e nelle tifoidi. Il Bigelow la raccomanda in tintura per le debolezze, e per la perdita d'appetito. Il Michaux avverte, che usata fresca dell'anno, produce qualche volta dolori di ventre, al che si rimedia mescolandola con alcuni grani di serpentaria virginiana. Si vuole che 35 grani di questa scorza in polvere, equivalgano per l'effetto a 30 grani di china. I fiori pure sono adoprati in America per le intermittenti, e contro la colica flatulenta. Gli stecchini fatti con i ramoscelli sbucciati, dicesi che fanno puliti e bianchissimi i denti



***Cotogno. Melo cotogno.
Pero cotogno***

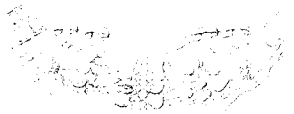
Ne è stato anche fatto un siroppo, e queste preparazioni hanno credito di astringenti nelle diarree e nelle dissenterie, di attonanti per lo stomaco, di espettoranti per le tossi e catarri. Ippocrate prescrisse il sugo spremuto da questi frutti, contro le diarree ...

La mucillaggine dei semi di cotogno, è demulcente, emolliente, rinfrescativa, e per tal motivo si adopra nella medicina per applicarla sulle crepature dei labbri, sulle setole dei capezzoli, sulle afte, sulle bruciature, sulle erisipele, sulle emorroidi dolenti, e come colirio nelle infiammazioni della congiuntiva

Fico

Seccati che siano i fichi, oltre il servir di cibo, il popolo gli adopra per farne un decotto con giuggiole, ed altri frutti secchi, come medicamento espettorante, nelle bronchiti, nelle tossi, nei catarri ec., e sono stati anche usati dai medici antichi nelle affezioni del polmone e dei reni. Riescono lassativi, ed entrano in certe composizioni purgative dei vecchi ricettarj. Usavansi in cataplasma per applicarsi sulle ulcere e piaghe di vario genere, come maturativi e depurativi, e ciò fin da antico tempo, avendoli Isaia suggeriti in tal modo ad Ezechia, a testimonianza della Bibbia. L'Allen assicura che il latte di fico posto subito sulle punture dei ragni ne impedisce i cattivi effetti. Nelle farmacie sotto il nome di *carica*, sono impiegati alle volte per impastare i senapismi o i vescicanti, attesa una certa loro viscosità.

I rami e le foglie dei fichi, se si incidono, gemono un sugo latteo caustico, e di sapore piccante, il quale è impiegato a corrodere le verruche, e le escrescenze della pelle



Fragola. Fravola

In medicina hanno credito di rinfrescative, antifebrili, subacide, eccoprotiche, diuretiche, e contro i reumi e la gotta, dalla quale ultima malattia Linneo dice di essere quasi guarito, mediante il grande uso delle fravole fatto per molti anni di seguito. Questa loro proprietà anti-gottosa è stata confermata più recentemente anche dal Sauguet. Il Gesner le dice utile nei calcoli e nelle renelle. Lo Schultz, l'Hoffmann ed il Gilibert, le consigliano nell'itterizia e nelle ostruzioni dei visceri addominali, e nella tisi, riferendo dei casi guariti con il loro uso; il Glenecke di Stettino le vanta contro la tenia ed altri vermi intestinali. Pur nondimeno si sono incolpate di cagionare flatulenze, di produrre delle eruzioni pruriginose alla cute, e l'Hoffmann le incolpa di aver cagionato il colera sporadico.

La radice di questa pianta ... è stata altre volte adoprata in medicina come tonica astringente, e da altri al contrario come aperitiva ... Le foglie sono astringenti, ed in infusione tiepide sono state proposte come diuretiche



Giuggiolo. Zizzolo

Hanno le giuggiole sapore agretto di prima maturazione: poi dolce, e sono viscoso.

Dal volgo son tenute come edulcoranti, pettorali, lassative, dolcificanti, e sono perciò adoperate secche per farne decotto, e più spesso unendole ad altri frutti dolci e secchi, come fichi, datteri e simili, che si fanno bollire insieme. Sono questi decotti reputati buoni nelle tossi, nei catarri, nelle bronchiti, nei reumi, nelle flemmasie viscerali, nelle strangurie. Se ne fa con le giuggiole, ma raramente, anche un siroppo

Lampone. Rovo ideo

In medicina [i] frutti sono ritenuti rinfrescativi, temperanti, analletici, cordiali, antiscorbutici, ec. ...

Le foglie sono un poco astringenti, ed il loro decotto è stato proposto in gargarismo come detergivo astringente, ed attonante, ed i fiori secondo il Macquart sono diaforetici come quelli del Sambuco

Limone

L'essenza di limone, stata chiamata anche *citronene*, serve ad aromatizzare talvolta certe confetture, e comporne acque odorose per la profumeria, ed è stata vantata come un segreto particolare per levare le macchie di unto dalle stoffe di vario genere, senza lavarle, e collo sfregarvi sopra la detta essenza ... Quest'olio volatile ha delle qualità stimolanti, ed è reputato carminativo e diaforetico. In molta dose produce mal di testa e vertigini. Si è però creduto che



potesse facilitare l'accrescimento dei capelli, e per questo ne sono state aromatizzate delle pomate. Il Worlitz lo ha proposto nel 1837 per medicare certe oftalmie esterne, spruzzandovelo collo spremere la buccia di un limone, e ciò specialmente nelle predette oftalmie scrofolose, e nelle reumatiche, nel pterigio, e nelle opacità della cornea, susseguenti a delle infiammazioni. Anche il Foote lo aveva usato fin dal 1832 nelle oftalmie croniche a preferenza del vino oppiato, quando vi era bisogno di qualche stimolante ... L'acido citrico cristallizzato agisce secondo l'Orfila come veleno irritante, ma il Christison ed il Coindet lo hanno dato in forti dosi a dei gatti, senza che ne risentissero danno. Nell'economia animale secondo il Vogt ha più azione sul sistema dermoide dell'acido tartarico, e meno sulle vie digestive ed orinarie, ma l'abuso di questo, come di tutti gli altri acidi, disturba le funzioni digestive. Lo Steven cita un individuo che abusandone per preservarsi dalla febbre gialla, cadde nello scorbutico. In medicina non si usa gran fatto l'acido citrico cristallizzato, se non che dove mancano i limoni per farne delle limonate artificiali ... Dove per altro è facile, come presso di noi, l'avere i limoni freschi, si preferisce il loro sugo spremendolo volta per volta che se ne abbisogna, per farne le limonate: le quali formano una graziosa bevanda rinfrescativa, subacida, dissetante, ed in particolar modo utile nelle dissenterie, nelle malattie febbrili ed infiammatorie, nelle febbri putride, adinamiche o tifoidee: per le quali il Creveiller usò molto detto sugo in bevanda ed in clistere. Ma già in queste stesse malattie lo aveva per il primo impiegato fra noi il Michellini, fin dalla metà circa del secolo XVII.

Gode pure reputazione di antiscorbutico, antiemetico, vermifugo, antiputrido, ed unito a del sale marino fu proposto dal Wright contro le febbri remittenti dei paesi caldi, nei dolori ventrali, nei mal di gola ec. Il Devees usò l'agro di limone nelle cardialgie, il Rollo nelle affezioni sifilitiche, il Cahen nelle idropi.

La limonata diacciata si è proposta contro le emorragie interne ... Anche nelle emorragie croniche emorroidali con edema giovò



L'uso per bocca del sugo di limone secondo il Giadorov ed altri. Si amministra l'agro di limone come antidoto degli avvelenamenti prodotti dagli alcali o dai narcotici, e specialmente dell'oppio dopo aver fatto vomitare ... Il Werneck lo applicava sulla gangrena di ospedale, inzuppandone delle fila, o ponendovi sopra delle fette di limone: e molti altri lo hanno pure usato in varie piaghe croniche.

La scorza gialla o flavedine di limone, tagliata sottilmente ed applicata alla fronte o alle tempie, giova all'emicrania, producendo un richiamo alla cute a guisa di un piccolo senapismo, ed è un rimedio popolare, fra noi, come nell'America. Affettati i limoni, e specialmente quelli di Napoli, se ne forma un'infusione teiforme, che si dice scottatura di limoncello, la quale indolcita con zucchero e bevuta calda nei casi di reumi, di raucedini, di tossi catarrali, di affezioni bronchiali, riesce diaforetica, e pettorale. L'acqua distillata di limoni ai tempi del Mattiolo serviva alle donne di cosmetico, ed a togliere le macchie della pelle. Finalmente i semi amari dei limoni passano per antelmintici, e la scorza delle radici alle Antille si adopra contro le febbri di accesso

Mandorle dolci. Mandorle amare

L'olio fisso si estrae dalle mandorle pestate per mezzo dell'espressione, ed è torbido appena spremuto, ma colla filtrazione si chiarifica e diviene trasparente. È di colore giallo chiaro, non ha odore alcuno, ed il suo sapore è oleoso sciapito, motivo per cui se ne fa uso nella medicina come blando purgativo, dalle due alle quattro once, dandolo puro o mischiato con qualche siroppo. Serve a comporne delle emulsioni artificiali, che si adoprano come espettoranti e lenitive, ed all'esterno, solo o con altri medicamenti, si usa come calmante, maturante, emolliente, nelle contusioni, nei dolori di vario genere, nelle rigidzze articolari e muscolari, ed in altre simili infermità ... Le mandorle amare sono raramente adoperate in



sostanza, come medicamento. Gli antichi le consideravano sicuro rimedio contro l'ubriachezza ... Il Bergius le usò per curare le intermittenti, contro le quali malattie anche il Frank, l'Hufeland, il Milius ed altri, le sperimentarono utili a dose da tre a sei scropoli. Furono date contro i vermi da Mercuriale, da Geoffroy, dall'Hufeland e dallo Swediaur. Contro la pleuritide e la peripneumonia furono indicate da Temisone e da Eraclide di Taranto, ed il Boerhaave le raccomandava come attenuanti nelle malattie infiammatorie, cosicché furono ritenute nella scuola Italiana ipostenizzanti.

Il Kranichfeld le adoprò in farina a dose di uno a sei grani, in sostituzione della loro acqua distillata, per averne un effetto più sicuro. Il Thomson ... amministrò per l'interno l'emulsione di mandorle amare, nelle affezioni polomonal, nella tosse convulsiva, nell'asma e simili. Esternamente fu trovata efficace questa emulsione per calmare l'irritamento di alcune malattie cutanee, come erpeti, prurigini, gotta rosacea, varie impetigini, ec., facendone lozioni



Melo

Si mangiano le mele crude e cotte, siroppate, o ridotte, in conserva, e si reputano nutritive, rinfrescanti, dissetanti, e cotte in vario modo anche lassative, pettorali, ed all'esterno, lessate in acqua, sono applicate per vincere le infiammazioni acute degli occhi: e perciò sono stimate emollienti, sedative, ed antiflogistiche. In medicina si preferisce quella varietà detta *appiola*, che è giallastra tenera e dolce di polpa, con un leggiadro suo aroma e sapore particolare, e questa è prescelta per farne delle scottature, ed un siroppo per le tossi, detto *melappio*.

Fu lodata la loro decozione nell'asma, specialmente dal Floyer, che l'esperimentò su di sè stesso ...

La scorza dei rami del melo silvestre, ridotta in estratto è antiseptica, e conserva dalla putredine la carne per molti giorni. Il decotto della stessa scorza, o l'estratto, sono stati proposti per vincere le intermittenti, come surrogati della china

Melograno. Melogranato

In medicina si adopravano i fiori col loro calice, non ancora totalmente sviluppati, i quali seccati, si conservavano nelle farmacie sotto il nome di *balausti*, e presso gli antichi erano detti *citini*. Sono essi senza odore, e di sapore stitico, di colore bruno, perché seccandosi perdono la loro bella tinta rossa. Hanno come tutte le altre parti della pianta qualità astringenti e toniche, cosicché la loro decozione era usata come costrettivo all'interno ed all'esterno, nelle diarree, nelle blenorragie, nell'emottisi, nei gonfiamenti delle tonsille per gargarismo, nei prolassi della vagina, dell'intestino retto, dell'uvola ec. Gli antichi se ne servivano in bagno, ed il Cirillo pure ne faceva uso come tonici. In oggi sono affatto abbandonati ...



I frutti che diconsi *pomigranati*, o *melegrane*, sono quasi della grossezza di un arancia ... Le piante selvatiche fanno questi frutti assai più piccoli delle coltivate, ma in tutti la buccia, o pericarpio, è coriacea, di sapore astringente, amarognolo, che persiste anche quando è seccata; nel quale stato più ordinariamente si trova nelle farmacie, col nome di *Malicorio*, o *Scorza di melograno*, e più in antico fu anche detta *Sidion* ...

In medicina la scorza dei frutti è usata al pari dei fiori, come potente costrettivo nelle diarree e nelle dissenterie croniche, per le quali malattie sull'insegnamento del Cullen io l'ho sperimentata vantaggiosissima; fù anche lodata nelle febbri intermittenti, nelle quali è da molto tempo adoprata dai Chinesi, e più modernamente riproposta dal Rehmann, amministrandola alla dose di due dramme a tre in decotto, o della metà in polvere ...

Nell'interno di questi frutti singolari ... vi sono numerosissimi semi triangolari, bislunghi, vestiti da una polpa cellulosa rossa e trasparente, piena di un sugo acido, un poco zuccherato, e contenente dell'acido malico.

Sono essi, detti acini, e ricercati per mangiarli conditi ... e per farne ... un siroppo ... perché si considerano un rimedio antiflogistico, antiscorbutico, temperante, rinfrescante, dissetante, e vantaggioso nelle febbri biliose, nelle affezioni infiammatorie delle vie urinarie, ed in tutti i casi nei quali giovano i subacidi ...

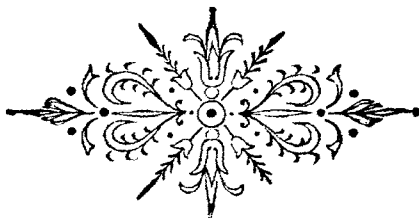
Maggiore impiego peraltro si fa nella medicina della scorza della radice di questa pianta, e specialmente della salvatica ... Mastichandola tinge la saliva di giallo limone, e fa sentire un sapore astringente, leggerissimamente amaro ...

La scorza di radice di melo grano fu indicata come rimedio contro i vermi, e contro la tenia dal Flemming, in un catalogo da esso pubblicato nel 1810, delle piante medicinali delle Indie orientali. Il Bouchanam nel 1807, aveva fatto già conoscere, che al Bengala era di uso comune contro la tenia da moltissimo tempo, come lo era nelle Colonia a S. Domingo ... Sulle relazioni poi avutene del di lei



uso ed efficacia dal Bint, dal Gomez, dal Breton, dal Merat, dal Bayle, dal Wolff, dal Frank, e da tanti altri che possono vedersi in molti Trattati di materia medica ec. fù ben presto messa in voga in tutta l'Europa, come un nuovo e sicuro medicamento per la tenia, e numerosissime furono le relazioni pubblicate da tanti medici intorno ai di lei salutari effetti. Non è peraltro nuova medicina, perché Catone aveva indicata la preparazione di un vino fatto per infusione coi frutti di melograno, contro i vermi intestinali. Dioscoride aveva avvertito essere la decozione delle radici utile contro il verme lato. Plinio e Celso avevano prescritta la scorza delle stesse radici, per i lombricoidi, e per la tenia specificatamente ...

Alcuni medici ... preferiscono adoprarla fresca, ed in dose minore o della metà di quando adopra si secca, lo che è il metodo più comune, non essendo sempre facile a procacciarsela fresca ... Si amministra più ordinariamente il decotto fatto con un'oncia di scorza se è fresca, e di due se è secca, la quale si fa macerare per 12 ore in una libbra e mezza di acqua, quindi si bolle alla riduzione della metà e si dà in quattro dosi, ciascheduna a distanza di mezza ora l'una dall'altra, procurando di aver purgato antecedentemente il malato ... Latour-de-Trie propose anche di farne un liquore fermentato, macerando 48 denari di scorza in 35 once d'acqua per alcuni giorni, e finché non manda odore acetico; e di berne tre bicchieri per giorno in tre volte, per il seguito di otto giorni. Il Deslandes propose l'estratto acquoso ed alcoolico, a dose di sei dramme. Il Breton ha usato la detta scorza anche in polvere a dose di uno scropolo per volta



More di macchia

In medicina se ne prepara un siroppo detto *diamoron* o *di more*, il quale è usato come rinfrescante, nelle tossi, nelle infiammazioni, ed esulcerazioni della bocca, e della gola. Da queste frutta fermentate se ne può ottenere una specie di vino, che può convertirsi in aceto, o in alcool. In alcuni luoghi se ne sono serviti per dare colore al vino di certe uve. Le foglie contengono molta albumina, un poco di concino, e sono state proposte per farne dei decotti astringenti, deterativi, ed usati nelle emottisi, nei flussi intestinali, ed in gargarismo nell'angina

Nocciuolo

Questi frutti contengono nell'interno di un guscio legnoso, una mandorla mangiabile e di buon sapore, dalla quale se ne può estrarre un olio dolce, buono a condire e ad ardere, e che può usarsi in medicina come quello delle mandorle dolci. È creduto buono per far nascere e per mantenere i capelli, e poichè è lento ad irrancidire, serve di base alla preparazione di molti olj profumati per uso della tavoletta

Noce

In agricoltura si conoscono molte varietà di noci, che sono rotonde, bislunghe, grosse ec. coltivate per mangiarne la mandorla o per estrarre da questa l'olio fisso, che abbondantemente contengono.

Quest'olio è seccativo, e si adopra per la pittura ad olio: estratto



a freddo e di recente, può servire di condimento, e come quello di mandorle dolci per lassativo ed emolliente, per farne emulsioni ec. L'Hufeland lo riconobbe vantaggioso per ungere le erpetri crostose. Il Passerat lo indicò efficace contro il tenia, a dose di 5 once per volta a digiuno, e per più giorni. Fu anche lodato localmente contro le macchie della cornea ...

In farmacia col mallo di noce fresco e contuso, si prepara mediante l'alcool, una tintura che passa per stomachica e tonica; ridotto con l'acqua di ... piantaggine in una specie di linimento, serve contro le emorragie. Stillandone l'acqua, è essa aromatica, ed usata dal popolo nelle febbri intermittenti tuttora, uso ricordato anche dal Plater, il quale di più dice riuscire eziandio emetica: si è data parimente nelle idropi. Il decotto è proposto nelle ulcere croniche, e credesi che gettandolo in un terreno ove siano dei lombrichi, questi vengano fuori. Le noci piccole immature servono in Germania a farne un rob. usato nelle afte, nelle esulcerazioni della bocca, e nelle angine. L'estratto di queste noci fresche fu molto lodato dal Girtanner, dal Walk, dallo Swediau, dal Richter contro le malattie sifilitiche, e sono un ingrediente del tanto celebrato decotto del Pollini per tali affezioni morbose. Questo medesimo estratto e gli amenti, sono stimati ottimi vermifughi. Più recentemente sono state messe in voga le foglie del noce, contro le affezioni scrofolose, e gli ingorghi glandulari. Il Negrier le propose in polvere per coprirne le piaghe scrofolose, o il decotto per lavarle, e per iniezioni nei sini fistolosi. All'interno pure le amministrò in decozione, in polvere, in estratto. Il sugo espresso dalle dette foglie fresche, si è voluto utile negli esantemi dei ragazzi; e contro la rogna. Il Souberbielle ne ha date le foglie seccate e polverizzate a dose di un denaro nel vin bianco ogni giorno a digiuno, contro l'itterizia. Sono state anche trovate utili contro le verminazioni. La scorza seconda macerata in aceto è epispastica, ed il Plater la ricorda a questo uso ...

Il sugo delle foglie unito al lardo, forma una pomata alla quale si attribuisce la proprietà di far crescere i capelli



Palma dei datteri

Comunemente i datteri vengono a noi secchi, e sono dolcissimi: hanno qualità nutritive, e sono espettoranti, perciò proposti in decotto nelle tossi e malattie del petto

Palma dell'olio

Anticamente era quest'olio prescritto per la composizione di alcuni medicamenti, e lodato come un buon emolliente ... In oggi è andato in disuso

Pesco

Le foglie ... sono state proposte come vermifughe e contro le intermittenti, lo che è rimedio popolare a Nantes. Più recentemente sono state proposte per calmare l'irritazione della vescica e dell'uretra. L'infusione è stata lodata invece dell'acqua coobata di lauro-ceraso, dall'Antony, per frenare il vomito nel Cholera semplice, e dal Douglas per calmare la tosse convulsa, potendosi usare l'infusione a dose di un oncia in 16 once d'acqua bollente, ed anche il decotto, o l'estratto, o la loro polvere ... I fiori sono adoprati in infusione a dose di mezza oncia, o in siroppo, che è la preparazione più comune in uso, ritenendoli purgativi ed antelmintici, ma talvolta sono stati causa di gravi sconcerti ...

I frutti o pesche, ebbero nome di venefiche presso Galeno, Nicandro, e la Scuola Salernitana. Ora si considerano come frutti rinfrescativi e subacidi, ma non però utili ai gottosi, nè a coloro che



facilmente soffrono dei disturbi intestinali: cotti con zucchero possono essere un blando lassativo, per le persone convalescenti ...

I noccioli durissimi delle pesche, si sono voluti dal Burtin buoni quanto la scorza di china contro le intermittenti, dati in polvere alla stessa dose; ma il maggiore e più utile uso è per farne un carbone vegetale pesante, che è ricercato talora nelle arti, a preferenza di altri carboni più leggeri. In antico questo carbone era prescritto contro il cancro, e può difatti giovare in qualche caso, come qualunque altro carbone di legno

Prugnolo. Susino

Le varietà dette *susina moscia* o *amoscina*, (corrottamente da damascena, cioè di Damasco, sotto qual nome erano note agli antichi Romani e descritte da Plinio), sono state adoperate nei tempi addietro nella farmacia, per prepararne la polpa e farne una conserva che è blandamente lassativa, ed alla quale si solevano aggiungere varj rimedi, e specialmente dei purgativi, come la scammonia, o la sena, per mascherarne il sapore dovendoli amministrare ai fanciulli ... Le *susine moscine* o *amoscine* vengono dal Levante e da altri luoghi seccate, e sono mangiate per piacere cotte o crude, credendosi che siano espettoranti ...

La scorza di quest'albero ... contiene una materia particolare detta *floridzina*, cristallizzata, neutra, di color bianco non lucido, di sapore dolciastro ed amaro, poco solubile nell'acqua fredda, solubile nell'acqua bollente, nell'alcool, e pochissimo nell'etere ...

Questa stessa floridzina scoperta da Koenig nel 1835, si trova anche nella scorza fresca delle radici di altre drupacee ...

Dallo stesso suo scopritore è stata lodata la floridzina pura, o ridotta a solfato, contro le febbri intermittenti, dandola a dose di 12 a 15 grani un ora prima del parossismo ... il Boullier assicura, che



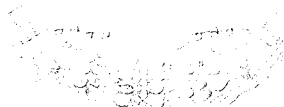
in Pollonia è stata trovata la floridzina greggia ... più attiva di quella purificata: e che a dose di 20 grani per quattro o cinque giorni di seguito, è un sicuro rimedio contro le febbri d'accesso

Ribes

I frutti, bacciformi (*acrosarchi*) sono sferici, lisci, lustri, semitrasparenti, uniti in grappoletti radi. Contengono molto sugo acidetto dolce grato. Si sogliono mangiare freschi come frutta, e servono a farne sciroppo, geli ed altre confetture, bevande ec. le quali hanno virtù refrigerante, e perciò adoperate nelle febbri infiammatorie, negli esantemi, nello scorbutico ec.

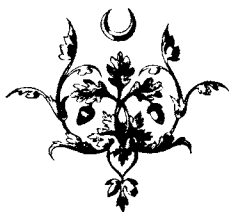
Ribes nero

Il sugo fresco di queste bacche è stato considerato diuretico, ed il loro gelo (*pettina*) come rinfrescante. Nelle parti settentrionali d'Europa adoprano il decotto e l'infusione degli stipiti o fusti, come rimedio mondificativo, tonico e diaforetico, nelle febbri esantematiche e nei reumi, e bollite nel latte come rinfrescativo, atto a sedare le infiammazioni della gola. Il Baker trattò dell'uso del ribes nero nelle angine. Le foglie seccate danno un'infusione analoga a quella del thè, ed usata invece di essa: la loro decozione è proposta nelle febbri dissenteriche di altri animali, e specialmente bovini



Sorbo

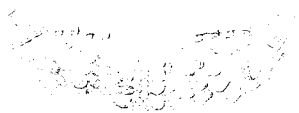
Di questi frutti dette sorbe, se ne trovano dei quasi globosi ed una varietà più allungata e piriforme, e tanto gli uni che gli altri sono stimati astringenti nelle diarree e dissenterie, ed usati perciò dal volgo in tali malattie. Il Lepechin dice che in Russia il popolo impiega le sorbe salvatiche, per i mali dei reni e per l'artritide

*Tamarindo*

Si usa in medicina la polpa dei frutti o baccelli, i quali sono lunghi da tre a sei pollici, più o meno curvi, con una buccia dura e sottile all'esterno. Questa polpa separata dalla buccia, ma sempre mescolata con delle fibre e dei semi, si versa in commercio col nome di *polpa di tamarindi* ...

La polpa di tamarindo si adopra in medicina, depurandola, a forma delle regole farmaceutiche, dalle materie eterogenee, come semi, fibre ec, ma in tale operazione non bisogna servirsi di vasi di metallo. Essa riesce dissetante, nutritiva, refrigerante, antiflogistica, antiputrida, ed a dose maggiore è purgativa, lassativa. Perciò si adopra nelle febbri infiammatorie biliose e putride, nelle coliche biliose ec, nelle diarree mucose, nello scorbuto, nelle verminazioni dei bambini ...

Solevasi mescolare la polpa di tamarindo ad altri medicamenti, per mitigarne l'azione



Vite comune

Le foglie giovani, e le cime dei teneri rami o tralei, contengono un sugo ricco di acido tartarico, e perciò tanto esse cime quanto il sugo che se ne può estrarre, si adoprano come rimedio antiscorbutico, depurativo, antiputrido, e leggermente astringente. Queste stesse foglie adulte e seccate, sono proposte in polvere per le diarree e dissenterie, e dal Fenoglio nelle emorragie uterine, come astringenti. Il Deidier le applicò contuse nei tumori bianchi dei ginocchi.

Il sugo dell'uva acerba o *agresto*, è detto *onfacio* nelle farmacie, e serve per condimento di certi cibi: si ritiene come subacido, rinfrescativo, astringente, eccitante, ed è prescritto in bevanda nelle lipotimie e nelle contusioni: in gargarismo nelle angine, e misto al miele nelle infiammazioni delle fauci ...

L'uva si è detta nutriente al sommo grado dal Cullen. È emolliente e demulcente, depurativa, rinfrescativa, giovevole nelle malattie febbrili ed infiammatorie, dissetando, e diminuendo il calore della febbre. Lo Zimmermann la lodò nelle dissenterie, ed il Moore ed il Clark nelle affezioni etiche, per le quali fu proposta la così detta *cura dell'ura*. È parimente utile medicamento nelle affezioni nervose e cutanee, nello scorbutto, nelle idropisie, negli ingorghi dei visceri addominali, e nelle dispepsie dei ragazzi. Mangiata per altro in troppa quantità, riesce flatulenta, e può eziandio produrre coliche, diarree e dissenterie ...

Il vino è corroborante, eccitante, diaforetico, stomachico, dissetante: attiva le azioni degli organi, facilita la digestione. Si è dato per vincere certe febbri intermittenti, nelle febbri adinamiche, nelle debolezze, nello scorbutto, scegliendo le qualità dei vini di un paese a preferenza di quelli di un altro, secondo il bisogno. Serve a fare i vini medicati, varie tinture ed estratti. Bollito con erbe e droghe aromatiche, si usa come attonante e stimolante in bagnòli, in frizioni, contro le debolezze delle membra, nella rachitide, nei reu-



matismi cronici: si adopra nelle contusioni, e per lavare certe piaghe; per iniettare in certi sini fistolosi, e nell'uretra, in caso di gonorrea cronica. L'abuso di questo liquore è dannoso, perché porta la sua azione troppo energica sul cervello, vi provoca delle congestioni ed inebria: infiacchisce alla lunga il sistema nervoso, dà luogo allo sviluppo di quel tremore detto *delirium tremens*, infiamma lo stomaco, e produce facilmente lo scirro di questo viscere, come anche la grassezza del fegato.

Sottoponendo il vino alla distillazione se ne ottiene in prima l'acquavite ... che segna dai 16 ai 22 gradi dell'areometro, e questo con nuova distillazione si riduce a spirito di vino dai 32 ai 36 gradi dell'areometro, e si può rettificare fino ai 40 e più gradi, ed allora si riduce ad alcool assoluto ... In farmacia si adopra l'acquavite, e più lo spirito per farne tinture, elisir, estratti resinosi, alcoolati, eteri ed altre preparazioni. Nella profumeria se ne fanno delle acque spiritose aromatiche, dette acque d'odore. È eccitante ed un potente stimolo diffusivo: arresta la traspirazione, riscalda la macchina, mette vigore e disseta. Ma in dose esuberante riesce venefico, agendo direttamente sul cervello, o piuttosto sul cervelletto, producendovi delle congestioni sanguigne, che portano alla morte per apoplezia, del che posso citarne tre casi da me osservati. All'esterno è buono sulle scottature, sulle contusioni, nei reumatismi cronici, nelle emorragie per ferite, ed il Marshall-Hall lo ha proposto allungato con acqua, per inzupparne delle pezzette ed applicarle sul petto nella tise polmonale incipiente, all'oggetto di arrestare la produzione ed il rammollimento dei tubercoli.

Il vino abbandonato a se stesso assorbe dell'ossigene, e passa alla fermentazione acida, col produrre dell'*acido acetico*. In tale stato si dice *aceto*, e serve a condimento dei cibi, a conservare certe frutta e certe carni, a farne *aceti medicati* ed aromatici, gli ossimieli, a sciogliere le gomme resine, e comporne altri preparati della farmacia.

In medicina è considerato l'aceto come antisettico, refrigerante,

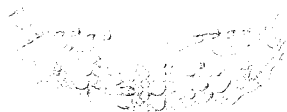


risolvente, antillogistico, diaforetico, antiscorbutico, antipestilenziale, e perciò i suoi vapori si spargono nelle camere dei malati di febbri tifoidee, o di altro genere contagioso, e se ne fanno con esso delle abluzioni per preservarsi dal contagio.

Oltre le uve fresche si fa grande uso ancora delle *uve secche*, fra le quali sono stimate quelle di Malaga, ed il così detto *zibibbo* o uve di Levante, il quale ultimo in farmacia ha il nome di *uve passe maggiori* o di *Damasco*, che sono poste fra i frutti pettorali, dolci e piacevoli al palato: pestate e fattone una specie di cataplasma, si son lodate per applicarle sull'elefantiasi. Vi sono poi le *uve passe minori*, dette anche *passe* o *passerine*, o di *Corinto*, che sono le bacche più piccole di una varietà a frutto bianco ..., le quali uve non contengono i vinaccioli o semi, e ci vengono seccate dalle isole della Grecia. Sono dolci ed usate per condimento di alcuni cibi, e come pettorali, eccoprotiche, beccliche, lassative, facendone dei decotti ...

Quando si potano i tralci delle viti in primavera, gemono dai tagli un umore acquoso, che è il succhio, il quale si adopra dal volgo nelle oftalmie, nelle impetigini, nelle erpetri, bagnandone le parti: si è creduto anche diuretico e buono contro l'ubriachezza ...

Cosicchè può dirsi che non ci sia pianta che offra più applicazioni per la farmacia, e per la medicina di questa, senza poi considerare altri vantaggi che i suoi prodotti danno nelle arti e nell'agricoltura



BEVANDE, PIETANZE.
PREPARATI VARI ED ANTICHE RICETTE



Polenta, necci, pattoni

JEAN CHARLES LEONARD SIMONDE DE SISMONDI

Tableau de l'agriculture toscane. A Genève.

chez J. J. Paschoud, Libraire, 1801

829

Usage de la farine de châtaignes

Cette farine fait la principale nourriture des montagnards: les paysans des collines et de la plaine en achètent aussi d'eux et en font une grande consommation: comme elle est d'un goût très-sucré et très-agréable elle ne demande pas d'assaisonnement: dans les trois apprêts principaux qu'on lui donne, la *pollenta*, les *necci* et les *pattoni*, elle n'est unie qu'à de l'eau pure.

Pour faire la *pollenta* on jette dans une marmite d'eau bouillante, la farine qu'on veut employer, sans songer à la proportionner à l'eau, vu qu'elle n'en prendra que la quantité suffisante. Après l'avoir laissé bouillir pendant quelques moments on retire le pot du feu, on verse l'eau surabondante, on ajoute du sel, et on remue la pâte qui est au fond du pot, jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance dure ou celle d'un pudding anglais: elle reste trop compacte si l'on a écoulé absolument toute l'eau avant de la remuer, mais il faut encore plus se garder d'en trop laisser.

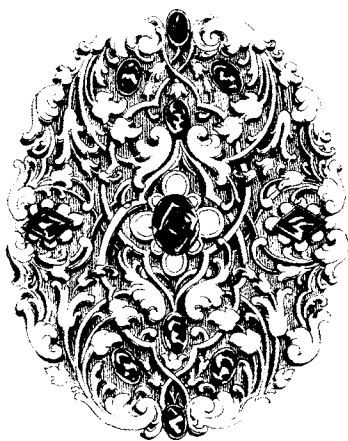
On remet le pot un moment sur le feu pour que le pudding se détache de la marmite, et on le sert. Sa couleur est d'un gris noirâtre. Comme cette substance est un peu glutineuse et qu'elle s'attache au couteau, on la coupe avec un fil: on la mange seule, sans pain et sans pittance: elle nourrit beaucoup, et à ce que disent les paysans, bien plus que celle de blé de Turquie. Quoique cet aliment soit celui de tous qui coûte le moins, il n'y a pas de maison riche à Pescia, où l'on en mange quelquefois par gourmandise: les plus délicats se



content d'étendre dessus un peu de beurre frais, ou de faire raper dedans en la remuant de l'écorce de citron.

Pour fair les *necci* l'on prépare une pâte claire da farine douce et d'eau froide, et on la fait cuir entre deux pierres rougies au feu, en l'enveloppant de feuilles sèches de châtaigniers trempées dans l'eau. Les *necci* sont des espèces de gaufres, et un fer à gaufre peut faire la même opération plus vîte et mieux: la pâte des *necci* cuite au four en petits gâteaux est ce que l'on appelle les *pattoni*: enfin les tourtes sont des gâteaux de cette même farine détrempée d'huile, et cuits au four dans des feuilles de métal.

Il n'ya guère que la Toscane où les riches convoitent la nourriture du pauvre, et la mangent comme une friandise: la *pollenta*, les *necci*, et les *pattoni* se vendent dans des espèces de caffés à Luques, à Pescia et à Pistoia: on s'invite pour en aller manger, et l'on en envoie même des présents à Florence et à Livourne, où la farine douce est peu connue.



Uso della farina di castagne

Questa farina costituisce il cibo principale della gente di montagna: i contadini di collina e di pianura ne fanno anch'essi acquisto e ne fanno un grande consumo: poichè essa è di un gusto molto dolce e molto gradevole, non richiede alcun altro insaporimento: nelle tre principali preparazioni che da essa si ottengono, la *polenta*, i *necci* e i *pattoni*, la farina non è unita altro che ad acqua pura.

Per fare la polenta si getta in una marmitta d'acqua bollente, la farina che si vuole utilizzare a questo scopo, senza pensare ad alcuna proporzione con la quantità dell'acqua: dopo averla lasciata bollire per qualche minuto si ritira la pentola dal fuoco, si elimina l'acqua superflua, vi si aggiunge sale e si rigira l'impasto, fino a quando esso non abbia raggiunto una consistenza dura simile a quella del pudding inglese: la polenta risulterà troppo compatta se si è scolata tutta l'acqua prima di cominciare a impastarla nella pentola, ma sarebbe tuttavia ancora peggio se si fosse lasciata nella pentola troppa acqua.

Si rimette la pentola un momento sul fuoco affinché il pudding si distacchi e poi lo si serve. Il suo colore è di un grigio tendente al nero. Poichè questa sostanza risulta assai morbida tanto da attaccarsi al coltello, si fa uso di un filo per tagliarla: la si mangia sola, senza pane o altra pietanza: essa è molto nutriente e, a ciò che dicono i contadini, assai più del grano di Turchia.

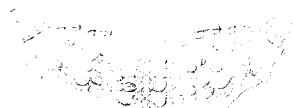
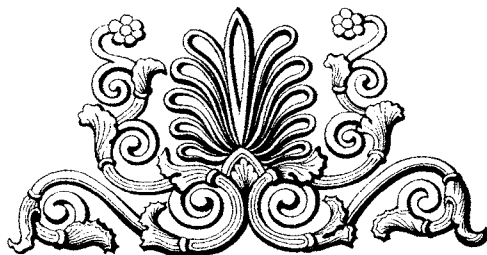
Sebbene questo alimento sia di poco costo, non vi è casa signorile a Pescia, dove non se ne faccia uso talvolta per ghiottoneria: i più raffinati, si contentano di guarnirla con un po' di burro fresco, o di unirvi, mescolando l'impasto, della scorza di limone.

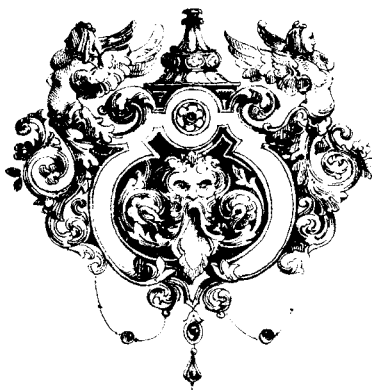
Per fare i *necci* si prepara una pasta chiara di farina dolce e di acqua fredda, e la si fa cuocere fra due pietre arroventate al fuoco, avvolta in foglie essiccate di castagno precedentemente immerse in acqua. I necci sono delle specie di cialde, e l'utilizzo di una piastra per cialde potrebbe servire a fare questa operazione in maniera più veloce e con risultati migliori: l'impasto utilizzato per i necci, se cotto in forno in tanti piccoli



dolcetti, dà origine ai *pattoni*; infine le torte sono dei dolci realizzati con questa farina stemperata con olio e cotti in forno in fogli di metallo.

Non vi è quasi che la sola Toscana in cui si verifichi che il ricco desidera il cibo del povero che viene assunto come una ghiottoneria: la *polenta*, i *necci*, e i *pattoni* si vendono in alcuni caffè a Lucca, a Pescia e a Pistoia: dove le persone si recano appositamente per gustarli, o si inviano anche a Firenze e a Livorno dove la farina dolce di castagne è pressoché sconosciuta





Sciropo di castagne

A. E. BORSARELLI

*Comparazione fra il sciropo dell'ura,
e quello delle castagne* Torino. [s.n.]. 1808

R. Misc. 436/3

Ho fatto bollire un rub. di castagne (9 kilogrammi. 366 grammi. 859 milligrammi) con acqua all'altezza di due dita sopra del medesimo fino alla consumazione della metà: quindi ho ripetuto per quattro fiato con nuova acqua l'operazione stessa: e finalmente ho riunito tutti questi liquidi, che aveva serbati a parte.

Messo il liquore in un vaso, v'introdussi una quantità di gusci d'uova pesti, e li lasciai digerire in luogo caldo per 24 ore, agitando di tanto in tanto il liquore: e poscia lo chiarificai con bianchi d'uova bene sbattuti: quindi lo feltrai col mezzo di un panno, e lo feci svaporare fino a consistenza di sciropo. Ottenni così libre cinque, ed oncie nove di sciropo (2 kilogrammi. 152 grammi. 858 milligrammi) ... Il suo gusto è come quello di un miele cotto



GIOVANNI MENABONI

*Estatto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi
per supplire allo zucchero, 5 aprile 1809*
Busta 63.410

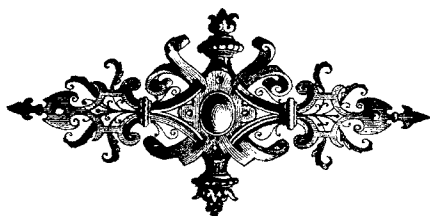
Sciroppo di uva, e sua preparazione

Non mancano esempi che provano quanto mai sia antica l'arte di concentrare il mosto per mezzo dell'evaporazione procurata dall'azione del fuoco. Questa operazione si fa secondo i precetti di Parmentier prendendone 24 pinti, e versandone una metà in una caldaja collocata sopra al fuoco avendo l'avvertenza d'evitare la forte ebollizione: si aggiunga mosto a misura, che quello entro la caldaja evapora, si schiuma, e si agita alla superficie affinché l'evaporazione s'aumenti, e si faccia con più celerità. Introdotta la dose tutta del mosto, schiumasi di nuovo, poi si leva la caldaja dal fuoco aggiungendovi, entro un panno lino legato, della cenere già lisciviata, del bianco così detto di Spagna, della Careta ridotta in polvere stemperata in un poco di mosto. Con questo mezzo si naturalizza l'acido delle uve, e per accertarsi che il liquore abbia perduto l'acidità, vi si immerge un pezzo di carta azzurra la quale deve sortire dal bagno non colorita in modo alcuno di rosso.

Cio fatto di nuovo si colloca la caldaja sopra al fuoco, e vi si mettono entro due bianchi d'ovo sbattuti per chiarificare il mosto. Indi si filtra a traverso di un panno di Lana, e filtrato che sia nuovamente, si rimette a bollire perchè continui l'evaporazione. Onde conoscere se il sciroppo sia cotto o no, se ne prende una piccola quantità con un cucchiajo, e se ne lascia cadere una goccia sopra d'un piatto. Se la goccia cade senza stendersi, allora è segno, che esso ha acquistato il dovuto grado di consistenza, per lochè si versa in un vaso di terra vetrata, e seguito il raffreddamento si distribuisce in bottiglie, o caraffe.

Scelta di frutti per la confezione del mosto

Tratta nel suo principio di far buona scelta delle Pere, e delle Cotogne, delle mele delle Susine, e simili, e questi scelti non alla sua perfetta maturità i quali tutti s'uniscono a meraviglia con il Mosto di Uva, formando col mezzo dell'adattata cuocitura molta materia Zuccherina; e propone in generale che si può trarre profitto dai frutti caduti i quali non possono portarsi alla sua maturità per l'andamento della stagione e incapaci a presentarsi al Commercio, e se la stagione della raccolta delle uve fosse per alcuni frutti lontana, e che essi non potessero conservarsi si può estrarre da essi la loro polpa, la quale ridotta a cottura condensata si serbi per unirla in quella necessaria dose al Mosto per ben comporre una graziosa conserva invitando i proprietarj di giardini a raccogliere i frutti caduti raspandoli, e formarne del sidro necessario a formare delle conserve di frutti per la loro soluzione in Sciropi, e per la Ratafia, come pure tutti quei frutti già raccolti si scelghino giornalmente nelle loro stanze quelli puntati, e che si guastano essendo questi ben adattati a formarne lavori di questa fatta, avvertendo che quelli condotti alla perfetta maturazione non sono adattati alla confezione del mosto. Potranno unirsi a dette conserve la polpa della Zucca, le scorze del Popone, che non abbia maturato, le radici d'Orto, le Pastinache le Carote formando per altro dette sostanze una conserva di inferior qualità



Appropriazione dei Frutti per il Mosto

Dice che preparato sia il mosto, e ben condizionato si scelgano i Frutti adattati rendendoli netti dalla scorza, e dai semi, e dai torsi, evitando di servirsi delle Pere che sono nocchiute dividendole per quarti, e di non aggiungerle al Liquore, che quando sono ridotte a consistenza di conserva reputando che la sua dose sia di un terzo sopra il mosto fino alla metà, e non di più

Preparazione del Mosto

Destina le massaie a far la provvisione del Mosto col mezzo di un bon processo per il quale assegna di prendere l'uva spremuta dal tino 24 ore dopo di essere stata pigiata, e sia posta a fuoco moderato agitando continuamente la massa, ed in altra forma si fa spicciolando l'uva, e collocata così nel vaso conveniente al fuoco si faccia lentamente cuocere fino al punto, che l'uva sia rincotta, e si rompa per il calore acquistato, e con questo metodo ha osservato, che diminuisce la dolcezza assai, e non viene grato quanto mettendo l'uva spremuta come s'è detto di sopra, e colata la massa sia nell'un modo, o nell'altro, sono necessarie le regole ordinarie di passarlo per setaccio, e sfumarlo alla sua giusta consistenza; loda molto il Mosto di Montpellier formato d'uva bianca chiamata Espirau al quale uniscono delle Droghe e scorze di cedrato, e Limone raspat





Mosto semplice del Sud dei Paesi della Francia

Questo è formato di 24 pinte di mosto, e collocato in vaso conveniente a lento fuoco, e ridotto al suo punto di cottura si passi a traverso d'un panno Lino con evaporarlo in seguito, e agitandolo fino alla sua giusta consistenza di conserva

Mosto composto dei Paesi del Sud della Francia

Ridotto il Mosto semplice alla metà della sua cottura si aggiungono le frutta nella dose assegnata di sopra con le consuete Leggi dell'arte, e queste tanto si aggiungono cotte in acqua e passate come pure si cuociono nello stesso mosto quando per altro il medesimo trovasi al punto della metà di sua cottura

Mosto semplice delle Provincie a Nord della Francia

Questa manifattura non differisce per niente dalla passata operazione, e soltanto si sfuma il mosto per i due terzi del suo peso avanti di ridurlo a conserva, avvertendo di schiumare una pellicola salino-tartarosa che si forma quando il mosto è prossimo alla sua cottura, poichè lasciando detta sostanza unita al mosto non farebbe che impedire la dolcezza in gran parte della conserva



Mosto composto delle provincie del Nord della Francia

In quanto all'operazione non differisce da quello già detto del Sud proponendo alle massaje di privare il mosto della parte tartarosa con aggiungervi nel primo bollore della cenere dei vegetabili, e della creta semplice per poter con questo metodo assorbire, e neutralizzare il sopradDETTO acido

Sciropi, e confetture senza il concorso dell'Uva

In alcuni Cantoni formano dette composizioni a cui danno lo stesso nome come a quelle fatte col mosto, e queste son formate del sugo delle Pere, e del Sidro dolce, bene spremuto, e depurato, che vien reputato il più grato Liquore dopo il vino dando il prodotto di una delle migliori bevande, che noi possediamo; raccomandando alle Massaje di far deporre a detti sughi tutta la loro parte fecciosa, la qual cosa trascurata che fosse, servirebbe di veicolo certo alla suddetta operazione d'impedimento alla loro conservazione

Sciropo di Pere, e Mele

Narra che si estraggono Sciropi delle Pere, e Mele cuocendole in forno per via secca, e togliendo a detti frutti il suo principio austero come nell'uva con lo stesso metodo di operazione per ottenerne un sugo vinoso suscettibile di conservazione, assegnando la riduzione della sfumatura di detti sughi alla sua metà per formarne buoni Sciropi. non essendo questi suscettibili di chiarificazione per il mezzo del bianco d'uovo restando questi sempre di colore opaco, e riducendoli ad una maggior consistenza, e si chiama quest'opera-



zione il mosto di Normandia, o sia la Melata.

In Piccardia si fa un sidro di sole Pere, riempiendo un calderotto di Sidro dolce facendo diminuire il suo volume per mezzo dell'evaporazione per i tre quarti del suo volume, e giunto questo alla consistenza di Sciroppo, si gettano dentro delle Pere mondate, e divise, e così si cuociono perfettamente senza perdere il suo aspetto, e seguitando la cottura necessaria fino al punto che il Sciroppo non ha ripresa la sua primiera consistenza, indi si travasano le Pere in vasi adattati, aggiungendovi quella quantità di Sciroppo corrispondente alla quantità delle Pere che può contenere il vaso in cui vi sono collocate.

Racconta che ad Amiens dopo aver cotto il pane si collocano in vasi coperti ripieni di una qualità di Pere dette affusate, che non sono capaci a mangiarsi crude, quali cotte che sono, s'impastano, e si passa la loro polpa per setaccio, mettendola a bollire in una caldaja con sei volte più del suo peso di Sidro dolce, riducendo questa alla perfetta cottura di denso Sciroppo, e questa viene leggermente aromatizzata, o con cannella, o con pepe Garofanato.

Nell'antica Brettagna si prepara una Marmelada, che gli abitanti dei Cantoni di Renne vanno ivi a venderla, e quantunque non sia ne molto Zuccherina, ne piacevole nondimeno ne trovano un sufficiente smercio e questa è formata di Prune, le quali sono cotte in Sidro dolce senza l'aggiunta di Zucchero: trovandosene di simil genere molte altre delle simili più, o meno grate in altri dipartimenti della Francia. In ultimo finalmente dimostra, che tutti i frutti sopra nominati possono avere il secondo posto fra le sostanze Zuccherine dopo l'uva



Delle Ratafià

Rilevasi in quest'articolo, che non differiscono detti liquori da quanto viene usato presso di noi nei comuni Rosoli assegnandone i componenti cioè l'Alcool, il Zucchero l'Acqua pura, ed un Aroma tratto dai Vegetabili consistendo l'Arte nell'assegnare le giuste dosi, acciò queste vengano a formare una grata bevanda, e narra inoltre che molti di questi Liquori in diversi Cantoni della Francia si addolciscono con il Sciroppo d'Uva e vengono graziosi, al pari, che fatti con Zucchero di Canna

Del Vino cotto delle Provincie al Sud della Francia

Assegna la dose di dodici Pinte di Mosto preparato come dice di sopra evaporato fino alla riduzione della metà e così bollente si getta sopra sei Pinte d'Acquavite aggiungendovi una piccola dose di Coriandoli, e di Anaci, ed un grosso di Cannella, e sei mandorle di Albicocca, e tante di Pesca cuoprendo il vaso, e tenuto il tutto in digestione per due giorni, indi si cola per panno bagnato, e si mette il vaso in riposo fino a tanto che il Liquore naturalmente sia chiarito, passandolo in seguito per Calza, e conservandolo in Bottiglie per farne uso

Del Sidro, e Pere cotte

Si prendono dodici pinte o siano 24 Libbre Francesi di Sidro dolce riducendole alla metà del suo peso col mezzo dell'evaporazione, e schiumato che sia, e così bollente si affonda sopra sei Pinte di Acquavite aggiungendo le Droghe come nel vino cotto del Sud.



e dopo due giorni si filtra per panno Lino, e si mette a macerare per qualche mese, procedendo con lo stesso sistema per quello di Pere cotte, con la variazione di queste invece del Sidro

Ratafià di quattro frutti

Per preparare detto Liquore si prendono Libbre dieci di Ciliegie mature, Libbre cinque dette Visciole di Bosco, Libbre due Lamponi, Libbre una di Uva Spina il tutto spremuto secondo l'arte, e tenuto in macerazione, indi filtrato il tutto per setaccio, stringendo per torchio le feccie, aggiungendo ad ogni pinta di sugo altrettanta dose di Acquavite con una Libbra, e mezza di Sciroppo di Uva bollente, e la dodicesima parte di Oeillet rosse, e tutti i nocciuoli interi dei frutti fatti seccare, ed il tutto lasciato in infusione per quarantotto ore

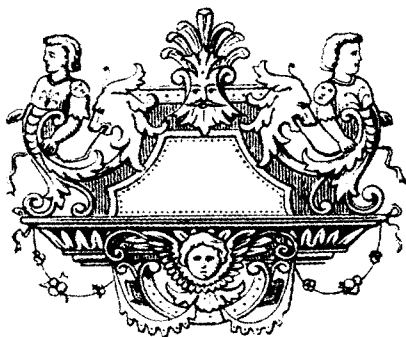
Ratafià di Curaçao

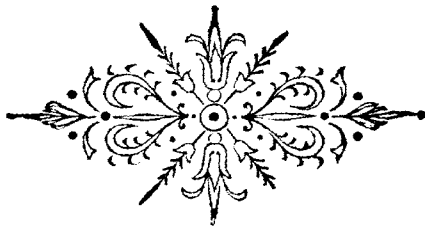
Si rileva che è nome di Melarancia che trovasi in una Colonia Olandese di detto nome e si prepara questa scorza nell'antica Fian-dra Bellica, ed è molto in uso dopo il Pranzo: si usa l'esterno della sua scorza tenendola prima in macerazione nell'acqua, e mondata sottilmente, e disseccata all'ombra, e prendendo un oncia di detta scorza, e effusa a due pinte di Acquavite, e a libbre due di Sciroppo di uva bollente, e dopo tenuto il tutto in fusione per due giorni si filtra il Liquore, aborrendo la distillazione per essere operazione più lunga, e costosa



Ratafià di Noccioli di Albicocca

Si fa prendendo i Noccioli di Albicocca riempiendone i due terzi di un vaso aggiungendo dell'Acquavite, e turato il vaso si espone al Sole per lo spazio di un mese, e separati i Noccioli si aggiunge una Libbra di Sciroppo di uva bollente per ogni Pinta d'Acquavite, e dopo un mese si filtra per Calza, e si conserva in Bottiglie operando similmente per il Ratafià di Noccioli di Pesca, conservando ognuno di questi Liquori con questo metodo il suo particolare odore avendo osservato, che l'Aroma esiste nel Legno, e non nella mandorla avvertendo che in questo Liquore non si aggiunge alcuno odore intermedio





Acquetta di mele

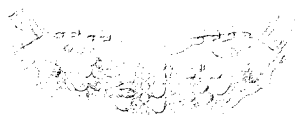
COSIMO RIDOLFI

Sull'acquetta di mele [S.d., ma 1818]

Busta 65.555

Alcuni popoli industriosi hanno immaginata un'economica bevanda alla quale han dato il nome di piccol sidro e che noi potremmo chiamare acquetta di mele. Eccone la preparazione:

Si prendano L. 24 di mele o pere secche, o entrambi mescolate. Si pongano in un caratello o coppo, vi si gettin sopra L. 350 acqua pura. Si lasci il tutto in miscuglio per 7 giorni d'estate e per 10 d'inverno. Ogni giorno si spreman le frutta rinvenute e si affondino nel liquore. Dopo un tal tempo si getti il tutto sulle così dette *Cole* o filtri di tela, e raccolto il liquido che prontissimamente ne cade, si ponga in bottiglie di vetro ben chiuse legandone ancora i tappi e tenendole orizzontali per altrettanto tempo quanto se ne è impiegato per la prima fermentazione. Dopo di ciò la bevanda è preparata: conviene allora metter verticali le bottiglie e berle all'occorrenza



Acquavite di Sambucus ebulus

GIUSEPPE GIULI

*Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti
del Sambucus ebulus sua coltivazione. Memoria ...*

Letta il dì 6. Maggio 1807

Atti. C. 4, 1825, p. 145-152

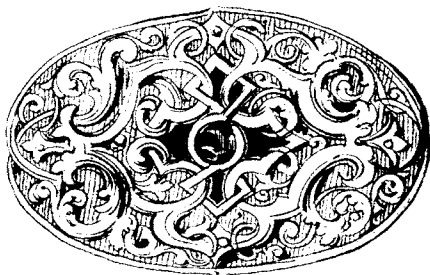
Verso la fine del settembre dell'anno 1806 feci cogliere tutti quei frutti di nebbio, che si trovavano nello spazio d'una pertica quadrata di terreno, che era pienissimo di queste piante. Questi frutti erano in tanta quantità, che riempirono una bigoncia da uva della capacità d'un staio e mezzo; li feci pestare come si fa all'uva, e dipoi li lasciai nel vaso, ove gli avevo fatti pestare, in riposo acciò fermentassero. Dopo otto, o nove giorni la fermentazione fu terminata, ed il sugo aveva acquistato l'apparenza di vino rosso. La quantità del sugo fermentato, che cavai dal vaso, ove l'avevo fatto fermentare, fu di sei fiaschi; questo aveva un sapore agretto, ed aveva l'odore che è proprio dell'Ebbio.

La prima esperienza, che feci su questo liquido, fu quella di sottoporlo alla distillazione per vedere, se era buono a dare per mezzo di questa l'acqua vite. Presi una certa quantità di questo sugo, che posi in un apparecchio distillatorio di vetro, e fattane la distillazione ne ottenni dell'acquavite, la quale era ragionevole, ma aveva l'odore dell'Ebbio. Per togliere a questo alcool l'odore fetido, che aveva portato seco con la prima distillazione, posi in opera il metodo, che ho mostrato essere eccellente a tal uopo in una memoria presentata alla Reale Accademia delle scienze di Siena, quello cioè di unire all'acquavite fetida la polvere di carbone, e dopo farle subire una nuova distillazione. Il risultato fu, come doveva essere.



cioè acquavite, che sembrava esser cavata da vino il meglio conservato, avendo perduto tutto il cattivo odore, che aveva avanti questa seconda distillazione ...

L'alcool, che s'ottiene nella seconda distillazione può servire agli usi medici, ed ai comodi della vita, perché provato a far tinture ec. riuscì mirabilmente, come pure per i rosoli fu eccellente, sebbene tutte queste esperienze le dovessi fare sopra piccolissime dosi, come ognuno potrà facilmente immaginarsi



***Preparazione e conservazione di: Albicocche e pesche,
Susine, Fragole, Lamponi e Polpa di qualunque altra frutta***

RAFFAELLO LAMBRUSCHINI

*Maniera di conservare le frutta e altre cose col mezzo
del bagno maria*

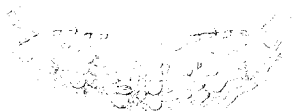
Giornale Agrario Toscano, 1829, p. 363-370

Albicocche e pesche. Non devono essere troppo mature; e delle pesche preferite le così dette *cotogne*, e massime le moscadelle. Si sbucciano (almeno le pesche), si tagliano a fette, e si spargono di zucchero sopraffine a ragione di once due per ogni libbra di frutta, pesate avanti di sbucciare e di tagliare. Si lasciano macerare nello zucchero due ore: e si mettono in bottiglie a bocca più larga, insieme col sugo che hanno cavato fuori. La bocca di queste bottiglie non sia a tromba, ma quanto è possibile a piombo, perché il turacciolo vi calzi bene. Basta che il bagno maria dia qualche bollore.

Susine. Scegliete le più consistenti, e non trapassate. Spezzatele in due senza sbucciare, e levate il nocciolo. Zucchero, once 1, per libbra. Il resto come le pesche.

Fragole. Si fanno macerare per un'ora con mezzo il loro peso di zucchero fine e stacciato. Si passano a uno staccio schiacciandole con una mestola: aggiungete alla polpa passata un poco di sugo di limone a vostro piacere: e imbottigliate. Quando il bagno maria è per bollire, ritiratele dal fuoco. Lo stesso si fa per i *lamponi*.

Polpa di qualunque altra frutta. Si schiacciano le frutta con una mestola di legno, e si passano allo staccio: si aggiungono due oncie di zucchero per ogni libbra di frutta (pesate avanti di passare): e se hanno il nocciolo, qualche mandorla intiera. Bollire per un quarto d'ora. Questa polpa è poi ottima per ripieno di paste dolci, per sorbetti ec.



Giulebbe di Pero cotogno della Cina

COSIMO RIDOLFI

[*Nota all'articolo di G. Baroni, Sulla Cydonia Sinensis
o Cotogno Chineso*] *Giornale Agrario Toscano*. 1832.
p. 85-86

Io raccolsi ultimamente quattro frutti della *Cydonia sinensis* nel mio giardino ... Il più grosso pesava libbre tre e un'oncia, ed il più piccolo libbre due e nove once. Crudi non sono mangiabili a qualunque grado di maturità siano giunti. Cotti a fette in acqua zuccherata e serviti caldi in tavola sono eccellenti, quando il loro colore esterno divenuto giallo carico annunzia una maturità completa. Giulebbati in modo da conservarsi divengono una buona frutta candita ma un poco tenace al dente. L'odore soave di questo frutto lo dee raccomandare sotto certe vedute particolari che mi riservo ad esporre dopo l'esperimento



SEBASTIANO BRILLANDI

*La difesa di alquanti prodotti nazionali destinati al
mantenimento dei viventi, cioè Cereali, pasture, radiche, frutta
ed altro e della cultura dei medesimi ...*, Montepulciano,
presso il tipografo Angelo Fumi, 1836
R. 277

Uva per fare zibibo, e maniera di formarlo

Uva salamanna bianca da giardino, e da qualunque altro luogo riservato: è assai dolce, ha gli acini grossissimi, bislungi, e chiari con due semi. talvolta uno soltanto, e avendovi io stesso fatta osservazione, ne ho ritrovati ancor senza: ha il guscio tenerissimo, ed è assai buona a mangiarsi, non però atta a conservarsi, dopo averla colta a mano, che con grande cautela.

In questa villa stessa si è fatto lo zibibbo, da non distinguersi per la delicatezza da quello che perviene dall'estero.

Si faccia una caldaia di ranno vergine, e si conserve bollente; si leghino ad una cordicella alquanti grappoli di *salamanna*: si tuffino con lestezza dentro alla caldaia, e si pongano attaccati a scolare; si faccia lo stesso di tutta la quantità che può esserne stata preparata. Siano in ordine dei graticci, o cannicci; vi si stenda sopra, e si tenga al sole tutta la giornata, ritirandola la sera, e tornando ad eseguire lo stesso, fintantoché si abbia ben prosciugata, e che possa conservarsi, senza sospetto che vada a male.

Quando poi la stagione andasse umida, e che il sole si rendesse particolare, può mettersi al forno moderatamente caldo, onde non esporla a prosciugarsi troppo sollecitamente, e non essere più buona





Del vin santo, e dell'aleatico liquori

Rapporto al vin santo, si richiama l'uso che pratica il Sig. Giuseppe Bonaiuti agente del Sig. E. Borghesi, a Scorgiano nella provincia superiore di Siena ... e vi si descrive quanto più si osserva senza alterazione alcuna, a meno che il mettere nei caratelli alquante goccioline di catrame fluido di Norvegia.

Albano libbre 100.

Broccanico libbre 100

Canaiola nera grappoli sei, perché somministri un poco di colore, ovvero calabrese.

Noi si costuma legare i grappoli a due per due ponendoli ad un palco con bullette o a cavallo nelle pertiche, come in stoie, cannicci, paglia in una stanza ariosa, e ivi lasciandoli fino ai primi di gennaio, epoca in cui si sdacinano, non gettando quelli infradiciati: si pestano, si passano allo strettoio, e l'umido che ne risulta si assicura in caratelli, che non devono empirsi affatto: si turano, si incatramano, e si lasciano in una stanza ventilata, tenendoli sollevati da terra.

In un caratello fu posto un barile di umido, e dopo due anni, ne furono svinati otto fiaschi soltanto.

I fiaschi, come le bottiglie, devono restar chiusi ermeticamente con sughero, e incatramarsi; astenendosi dal mettervi olio





Del vermut

Ove fa piacere di gustare il vermut amarissimo, continuino nel sistema che hanno finora praticato, noi però ci regoliamo nel modo seguente.

Albano ossia tribbiano libbre 200

Moscatello bianco libbre cento; si devono fare appassire; perché il moscatello non infradici, dopo otto o dieci giorni, si sdacini; si ammacchi; si faccia bollire per sei o otto giorni in un bigone; si svini e si conservi in un barile. Quando l'albano è prosciugato, si spiccioli; si gettino gli acini cattivi; si passi al tinello; vi si unisca il fluido del barile, e le seguenti droghe, che si devono spingere nel fondo, senza essere involtate, e che servono precisamente per un barile.

Assenzio Romano, prosciugato all'ombra, mezza libbra

Gentaurea secca, quattro once

Genziana, mezza oncia

Grano paradiso, dramme sei

Cardamomo, dramme sei

Galanga, dramme sei

Calamo aromatico, dramme sei

Scorze di arancia forte prosciugate, once otto, il tutto bene soppeso: si copra il tinello con panno e in tal guisa si lasci per più di un mese; si svini con diligenza, e si passi ai fiaschi, ponendovi l'olio, e così si conserva per uso di tavola

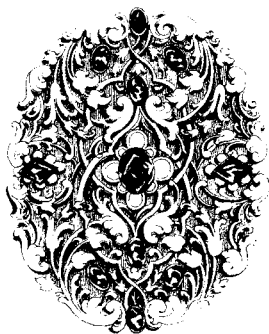


Biscotto di marroni d'India

COSIMO RIDOLFI

Uso proficuo dei frutti del marrone d'India
Giornale Agrario Toscano, 1846, p. 116-118

Ma tornando alla Castagna d'India è curioso che per tanto tempo non siasi pensato a cavarne profitto, estraendone la fecola in grande, mentre circa settanta anni fa il Principe Ferdinando di Prussia mandava a Parmentier la ricetta *d'un biscotto di marron d'India* fatto sotto i suoi occhi a Berlino, e che fu trovato delizioso. Era allora alla moda il proporre vivande così dette economiche, ed il principe scriveva al propagatore delle patate in Europa, che con burro, zucchero, uova, scorza di cedro e lievito di birra il tutto mescolato *con fecula di marron d'India*, si faceva un biscotto eccellente!



ANTONIO TARGIONI TOZZETTI

Corso di botanica medico-farmaceutica. Seconda edizione accresciuta e rifusa. Firenze, per Vincenzo Batelli e compagni. 1847
1933

*Arancio dolce. Arancio di Malta.
Arancio di Portogallo*

L'essenza che abbonda nelle scorze dei frutti, è identica con quella di cedro per la sua chimica costituzione, e ne diversifica per l'odore. Quella preparata coll'espressione dei frutti è gialla, e quella per via di distillazione è bianco giallastra. L'odore è soave, e serve perciò a fare acque odorose, ad aromatizzare molti preparati della confittureria, ed alcuni della profumeria. Le bucce formano con zucchero ottimi canditi e guazzi: seccate entrano nelle droghe da vermut, ed in alcune tinture medicinali ...

*Arancio forte. Melarancio.
Cetrangolo*

Gli stessi fiori possono serbarsi inalterati per distillarli, procurando di pestarli freschi e di mescolarli con un quarto del loro peso di sale ... Prosciugati e seccati frammezzo allo zucchero in polvere, che si toglie e si rinnova via via che resta inumidito, possono serbarsi per servire a farne delle infusioni teiformi che riescono di grato sapore, e possono anche odorare il siroppo di zucchero, col quale si indoliscono varie bevande



Castagno

La cultura produce molte varietà di frutti, i più comuni dei quali e più piccoli si dicono *castagne*, ed al contrario i più grossi e più rotondi, o di necto, si dicono *marroni* ... Oltre lo zucchero, le castagne contengono buona dose di amido, e perciò sono molto farinose, dolci, nutritive, e si mangiano fresche e secche, o ridotte in farina, della quale si nutriscono molti montanari per la maggior parte dell'anno

Castagno d'India

Questi frutti sono mangiati da alcuni animali, benché amarisimi, come dalle pecore, dalle capre, dai montoni, dai bovi, purché sbucciati, tagliuzzati, e mescolati con fieno, o con crusca ... Atteso la molta fecola che contengono, sono stati proposti per ridurli in farina da servirsene in tempo di carestia anche per cibo degli uomini, edulcorandoli con lissiva di potassa o con acqua di calce

Cedrato. Cedro. Cederno

Si adoprano i cedrati, di cui ve ne sono molte varietà coltivate nei giardini, per la loro buccia, la quale colla distillazione può dare un'acqua cordiale aromatica detta nelle farmacie *acqua di tutto cedro*, e l'essenza; ed oltre a ciò le dette bucce possono fornire collo zucchero eccellenti guazzi, canditi ed altre confetture; o ad aromatizzarne colla loro infusione nell'alcool per farne rosoli, o il siroppo di zucchero, che prende allora il nome di *siroppo di cedro*. A tale effetto si preferisce la varietà detta *cedrato di Firenze*, il quale si di-



stingue per i suoi frutti conico piramidali, diritti, allungati, longitudinalmente solcati, e colla buccia quasi liscia, leggermente papillosa: di sostanza tenera e gravissimamente odorosa. Lo che appunto è la ragione per la quale è più ricercato questo, di altre varietà

Ciliegio

Facendo fermentare le ciliegie, danno esse una specie di vino, dal quale con ripetute distillazioni se ne ottiene uno spirito molto forte ed aromatico, detto *Kirschen-wasser*. Se questa fermentazione si fa loro subire con del vino, detto aleatico, ed alcune droghe aromatiche e zucchero, se ne ottiene una specie di *ratafià* detta *Wissner*; ed ambedue questi liquori sono stimolanti, inebrianti, eccitanti, e raramente adoprati come medicina. Seccate, o confettate fresche con spirito, con zucchero, e variamente preparate si mangiano alle tavole, e formano la base di molti lavori di credenza

Corniolo. Crognolo

I frutti drupacei, che sono sugosi nella loro perfetta maturità, e di sapore acidulo e grato, hanno un nocciolo ovato, allungato, acuminato, e sottile. Sono mangiati questi frutti dai montanari. Servono a farne bevande piacevoli e rinfrescative ... se ne fanno marmellate, confetture, geli, e conserve per le mense



Corniolo fiorentino

Coi frutti tenuti in infusione nell'acool si prepara una bibita amarognola, che è ricercata come liquore spiritoso

Cotogno. Melo cotogno. Pero cotogno

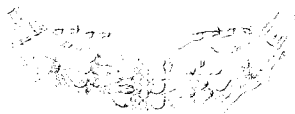
L'odore che mandano questi frutti è assai grande: tenuti in una camera possono produrre delle cefalee e delle vertigini per questi loro effluvi. Sono sempre austeri, astringenti, e non possono mangiarsi che cotti, ma più di tutto confettati con zucchero, per formarne una specie di conserva, che dicesi *cotognato* o *cidoniato*

Fragola. Fravola

Le fravole hanno sapore acidetto dolce, piacevole, e gratissimo odore loro proprio: quindi sono appetite alle tavole condite con vino e zucchero. Di più se ne fanno sorbetti, conserve, siroppi ec. dai confetturieri. Contengono le fravole un principio aromatico volatile, che nella distillazione passa coll'acqua, la quale una volta si preparava come cosmetica

Lampone. Roro

Se ne formano sorbetti, conserve, confetture, rosoli, siroppi, e se ne prepara l'aceto, che con zucchero e acqua forma una bevanda piacevole dissetante e rinfrescativa, ed anche si mangiano così in-



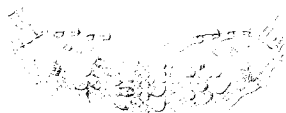
tieri alle tavole conditi con zucchero, come le fravole, soli o insieme con esse, o col ribes, e sono apprezzati per il loro grato odore

Mandorlo

Le mandorle dolci conosciute fin dai tempi di Ippocrate ... hanno sapore dolce piacevole, e si mangiano fresche o secche, ed anche in vario modo candite o confettate ... Servono le mandorle dolci a farne delle emulsioni, macinandole con acqua e zucchero, le quali sono lattiginose, e si usano come bevanda rinfrescativa, dissetante, sotto il nome di *orzata* o *semata*. Alcuni hanno proposto di usare le mandorle abbrustolite come succedaneo del caffè ... In piccola quantità le mandorle amare sono adoperate dai profumieri, e più dai credenzieri, per dare il sapore ad alcune paste, confetture, dolci, liquori, ec.

Melo

Entra il ... sugo nella confezione alchermes. Gli antichi come insegna il Palladio, facendole fermentare, ne ottenevano vino ed aceto: ed oggi giorno si costuma pure di farne un liquore spiritoso, specialmente nei paesi settentrionali dell'Europa, che è conosciuto sotto il nome di *Sidro*, e per il quale effetto sono espressamente coltivate certe varietà adattate a questo uso. Fra noi vi è il costume soltanto di farne dell'aceto, utile alla medicina, alle arti ed ai bisogni della vita, come quello di vino



Melograno. Melogranato

Nell'interno di questi frutti singolari ... vi sono numerosissimi semi triangolari, bislungi, vestiti da una polpa cellulosa rossa e trasparente, piena di un sugo acido, un poco zuccherato, e contenente dell'acido malico.

Sono essi, detti acini ... ricercati per mangiarli conditi con zucchero o senza, e per farne delle conserve, delle bevande, un siroppo ec. ... Il ... Latour-de-Trie propose anche di farne un liquore fermentato, macerando 48 denari di scorza in 35 onces d'acqua per alcuni giorni e finché non manda odore acetico

Noce

I frutti acerbi si candiscono in giulebbe, e la mandorla dei maturi, tanto fresca che secca, si mangia alle tavole, avendo sapore appetitoso. Se ne possono anche fare delle emulsioni come colle mandorle comuni

Pesco

I frutti sono drupe ... La parte carnosa, conosciuta ordinariamente col nome di *pescia* ... contiene molto sugo acido dolce, ed è un cibo grato e rinfrescativo ... Le foglie ... [a] motivo del loro aroma servono ai cuochi ed ai credenzieri per dare l'odore di mandorla amara a certi cibi, confetture, e liquori, ma sono da usarsi con gran parsimonia, potendo riescire velenose



Prugnolo. Susino

I frutti contengono molto sugo acidetto, dolce, grato al palato, motivo per cui sono appetiti come frutta da estate, e si mangiano alle tavole, o si confettano con zucchero, ec.

Ribes

Il sugo del ribes ... fu considerato come un materiale immediato di diversi altri vegetabili, e detto *pettina*, dalla voce greca *pectis* che vuol dire coagulo, perché dà la proprietà ai sughi di molti frutti, e di ribes in particolare, quando sono uniti allo zucchero, di formare il gelo, o gelatina di frutta, o di ribes, che si usa come confettura piacevole ... Questi frutti ammaccati, subiscono la fermentazione spiritosa, e danno una specie di vino spumante, che non sembra bensì troppo piacevole; dal quale se ne può ottenere dell'alcool per distillazione, o lasciandolo passare alla fermentazione acetica per la quale è propenso, se ne ha dell'aceto

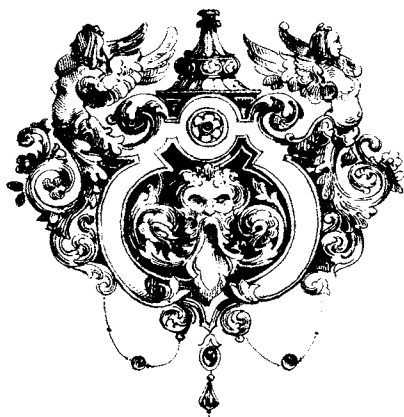
Tamarindo

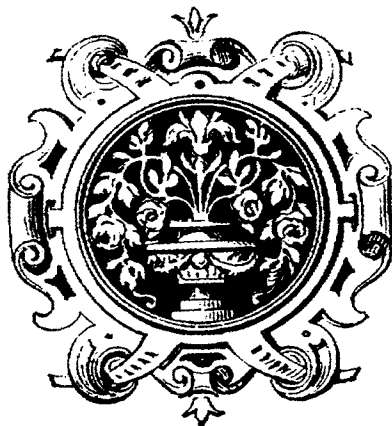
Ultimamente sono venuti dall'Inghilterra i tamarindi quasi interi nei loro frutti, chiusi in vasi di terra, e mescolati a strati con zucchero in polvere, per preservarli ... In Egitto ... si servono dei frutti freschi per alimento subacido, e ne fanno conserve ed altri composti ... di essi frutti si servono gli Arabi nei loro viaggi per estinguere la sete ... coi frutti di tamarindo al Capo di Buona Speranza suppliscono all'aceto, per condimento dei cibi



Vite comune

I fiori della vite odorosissimi ... servono seccati a dare odore a vari liquori ed a certe qualità di vino, nel quale in piccola dose si mettono ad infondere





ANTONIO BERLESE

Sulla coltivazione degli alberi da frutto. Trattato teorico-pratico
.... Venezia, Tipografia di G. Antonelli, 1858
663

Del sidro

“La maniera di fare il sidro è la seguente. Qualunque specie di pomi si voglia impiegare per formare il sidro, è necessario di lasciarli maturare sull'albero prima di raccogliarli: la raccolta deve essere fatta scuotendo l'albero, e non battendolo con bastoni ... Si deve scegliere una bella giornata e la raccolta effettuata, si devono fare nel campo, o in altro luogo aperto, giammai nell'interno della casa, tanti mucchi quante sono le specie dei pomi differenti, affinché si asciughino, e terminino la loro maturazione: locché si



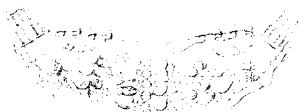
conosce quando il mucchio è disseccato, e che esala un odore di ambra, vinoso, aggradevole all'odorato ... è allora il momento di procedere alla manipolazione del sidro ... mettendo nello strettoio ... una porzione dei differenti mucchi di pomi ...

In quanto ai diversi modi impiegati nella manipolazione del sidro, si riducono alle condizioni seguenti

Primo. Di ben pestare o schiacciare minutamente i pomi posti in un mastello, locché si può fare o per mezzo di mazzuole, o di cilindri, o col ... torchio

Secondo. Di lasciar macerare circa 18 ore le feccie in una tina (cioè i residui pestati immersi nel loro succo) per dare al sidro un bel colore.

Terzo. Di porre poscia questi residui schiacciati in una tela o in un sacco forte, affine di poterli sottomettere alla pressione del torchio onde ottenere prontamente tutto il liquore della materia triturrata. Il liquore che sorte dal torchio sarà ricevuto in un mastello ... sottoposto, poi sarà introdotto per mezzo di un imbuto guernito di un setaccio, in un botticello netto, senza odore, e nuovo se è possibile. Il recipiente riempito sarà collocato in un luogo coperto, ma ben arificato, esente di umidità, e lontano da frutti, erbe o materie fermentabili. Si aspetta allora il momento della fermentazione ... Quando il liquore fermentato comincia ad uscire spontaneamente e con ispuma pel buco superiore del botticino sempre restato aperto, e quando la spuma si colora di un rosso oscuro lucido, è un segno buono, cioè che il sidro riesce. Allora se lo lascia così per alcuni giorni ... e quando si vede che la depurazione è terminata, si cava il sidro chiaro, e se lo passa tosto in un secondo botticino netto, senza odore e possibilmente nuovo ... Tosto che il vaso sarà riempito, si chiuderà il cocchiume, lasciando per altro da una parte del cocchiume un piccolo foro fatto col trivellino per porvi due o tre paglie onde dar corso ai resti di una seconda leggera fermentazione ... Finita questa si ottura il buco



APPENDICE

CENTO PROVERBI



I proverbi qui pubblicati sono tratti dal volume del Georgofilo Ugo Rossi Ferrini *Proverbi agricoli*, edito a Firenze nel 1931.

Nella Prefazione, Diego Garoglio sottolineando la peculiarità dell'opera così scriveva

È infatti un'opera non regionale solamente, ed in prevalenza letteraria e dilettantesca, come quella, sia pur celebre, dei proverbi Toscani del Giusti; e non à pretese di universalità come la vecchia e, per quanto vasta, necessariamente incompleta compilazione di Gustavo Straforello, e inorganica per definizione nella sua forma di dizionario.

Non è neppure di carattere strettamente folcloristico, come le dotte raccolte del Pittè, del Finamore, del Pasqualigo e di tanti altri eruditissimi, benché il nostro Autore se ne sia, com'era naturale, ampiamente giovato

Rossi Ferrini era "appassionato amico delle Lettere" — scriveva Garoglio —, ma essenzialmente era un agronomo, un "valente agronomo ed un insigne enologo" e come tale aveva affrontato l'argomento.

Così il Rossi-Ferrini è riuscito, originalmente, a darci come un Trattato anonimo di agricoltura e insieme di psicologia dell'agricoltore, quale egli stesso è venuto elaborando nel tempo e nello spazio prima ancora dei libri o all'infuori dei libri, con la sua intelligenza pratica e pur molte volte immaginosa: insomma a rimettere in luce le fondamenta preistoriche, ma in gran parte ancora solide, della attuale agronomia a base scientifica



L'ampio indice premesso al testo evidenzia come l'Autore aveva affrontato la materia: la ripartizione in nove capitoli gli aveva permesso di dare all'enorme quantità di proverbi una struttura simile ad un trattato di agronomia e di scienza sociale. Dopo una panoramica storica, il Nostro affrontava i seguenti argomenti: il Calendario, l'Astronomia e meteorologia, la Previsione dei raccolti, l'Agricoltura ed economia rurale, gli Animali, gli Alimenti, il Personale dell'azienda rurale, infine l'Igiene, usanze, mercatura.

Sovente i proverbi sono accompagnati da note esplicative o da commenti tratti da autorevoli fonti. Complessivamente i proverbi sono 2193.

La presente Appendice ne pubblica 100 e là dove presenti sono stare riportate anche le note ed i commenti.

I proverbi sono stati estrapolati non soltanto dalla voce "Alberi da frutta" (p. 135-136), ma anche da altri capitoli e paragrafi del volume: ciascuno di essi è seguito fra parentesi dal numero di sequenza assegnato nell'edizione Rossi-Ferrini, o dalla indicazione della pagina qualora sia privo di numero



Gennaio zappatore, Febbraio potatore, Marzo amoroso, Aprile carciofaio, Maggio ciliegiaio, Giugno fruttai, Luglio agrestaio, Agosto pescaio, Settembre ficaio, Ottobre mortaio, Novembre vinaio, Dicembre favaio (61)

Febbraio potatore (p. 22)

Innanzi che il succo o linfa delle piante riprenda il suo movimento ascendente, per forza dei primi tepori primaverili, bisognerà dar mano, od ultimare, la potatura della vite, del melo, del pero, e degli altri alberi da frutto con nocciolo, tra i quali l'olivo

Marzo secco e caldo, fa il vignaiuol spavaldo (164)

Nebbia di Marzo, mal non fa; in April pane e vino fa a metà

La nebbia di Marzo non fa male, ma quella di Aprile toglie il pane e il vino

Aprile produce il fiore, e Maggio n'ha l'onore (192)

La gemma d'Aprile, non empie il barile (219)

Maggio ciliegiaio (p. 34)

Nell'Italia centrale e meridionale in questo mese è la macca delle ciliegie; mentre nei paesi settentrionali questo frutto matura in Giugno, e sugli alti monti in Luglio



Quel che fa Maggio, fa Settembre (277)

Usasi nel Pistoiese e si riferisce al castagno. Se sfiorisce a tempo, cioè in questo mese, ben presto spunterà il piccolo cardo che si inanimesce e fa sperar bene per il raccolto del Settembre

Fra Maggio e Giugno, la falce al collo e la ciliegia al grugno (278)

Giugno fruttai (p. 37)

In questo mese la maturazione delle ciliegie le più pregiate (la carnea, la nera grossa, e la duracine rossa o marchiana), e maturano altresì alcune varietà precoci di susine, le pesche americane, le mele e le pere giugnoline, le fragole, ecc.

Quando piove il giorno di San Vito (15 giugno), il prodotto dell'uva va fallito (316)

A San Vito, il castagno è incardito; a Santa Maria (22 Luglio). inanimato (318)

Per San Paolino (22 giugno), le ciliegie a un quattrino (320)

Questo santo ricorre proprio quando c'è abbondanza di ciliegie. (Il quattrino era le centesima parte della vecchia lira Toscana)



Per Santa Maddalena, (22 luglio), se la nocciola è piena, il fico ben maturo, il grano copioso e duro, il grappolo serrato, il vino è assicurato (338)

A Santa Maddalena, la noce è piena; a San Lorenzo (10 agosto), puoi guardarci dentro (340)

Per San Jacopo (25 luglio) e per Sant'Anna (26 luglio), entra l'anima nella castagna (344)

A metà Giugno ... il castagno incarnisce, incomincia a mostrare il piccolo e tenero cardo o riccio; verso il 25 di Luglio inanimisce, orverosia incomincia a formarsi il seme, o castagna, entro il riccio

Agosto pescaio (p. 42)

In Agosto maturano tanto le pesche partitoie o spicche quanto le duracini o cotogne

Quando piove d'Agosto, piove miele e piove mosto

La pioggia d'Agosto giova alle viti, e mantiene in fiore le piante, donde le pecchie cavano il miele (R. Lambruschini)

Se piove d'Agosto, piove olio, miele, e mosto (353)

D'olive, castagne, e ghianda, d'Agosto ne dimanda (369)

Dalla quantità di frutti che hanno alleghino e che stanno ora ingrossando, si potrà facilmente prevedere la quantità di prodotto che offrirà l'olivo, il castagno e la quercia



Per San Lorenzo, la noce s'apre in mezzo (378)

Per Santa Maria (15 agosto), il marrone fa la cria (381)

Per la festa dell'Assunta, il marrone s'ingenera, si crea.

Anticamente dicevano criare, per creare, fa la cria quasi dicesse fa la crea, creazione (R. Lambruschini).

Cria: così in molti luoghi della Toscana chiamasi l'anima, ossia il primo ingenerarsi della castagna dentro il riccio; donde far la cria è sinonimo di prender l'anima (Canevazzi e Marconi)

A mezz'Agosto, animata, a mezzo Settembre, vergolata (382)

Settembre ficaio (p. 45)

La massima produzione del fico, questo frutto gradevole, nutriente e salubre, è proprio in Settembre. Ma in questo mese comincia a maturare anche l'uva

In Settembre, l'uva è mézza (matura) e il fico pende (393)

Di Settembre, l'uva rende, e il fico pende (394)

Settembre toglie e non rende (397)

Si riferisce al castagno: volendo significare che se in questo mese viene la siccità, fa seccare molti cardi e compromette perciò il raccolto



Per Santa Croce (14 settembre), una pertica per noce (412)

Essendo mature le noci, per ogni pianta sia pronta una pertica o calocchia per battere i frutti e farli cadere

Per Santa Croce, la corda è sul noce (413)

Per Santa Croce, pane noce (414)

Santa Croce, pane e noce, fichi secchi e vino dolce (415)

Per San Michele (29 settembre), la succiola nel paniere (420)

Succiola = *castagna cotta allessa*

Ottobre mostaio (p. 48)

In Ottobre si compie, con festa inusitata, una delle più importanti e simpatiche faccende dell'anno agricolo: la rendemmia

Ottobre: vino e cantina, da sera a mattina (428)

Per Santa Reparata (8 ottobre), ogni oliva è inoliata (436)

Gli antichi ritenevano che l'oliva incominciasse a maturare allorquando appariva una tale stella sull'orizzonte. Il fatto è certo che ai primi di Ottobre le olive hanno già in sè formata un po' di parte oleosa, tantoché qualche frantoio principia a far girare la rota in questo mese, per le olive cadute



Per San Luca (18 ottobre), la merenda è nella buca, e la nespola si speluca (450)

Per San Luca, la merenda è perduta (451)

Le giornate sono molto accorciate, dimodoché corrono poche ore tra il pranzo (in campagna si pranza a mezzogiorno) e la cena (che si fa appena annotta). Ragione per cui i contadini. Già abituati in estate a merendare, cessano in questo mese la merenda

Per San Simone, la nespola si ripone (458)

Novembre vinaio (p. 50)

È darrero il mese del vino! In cantina non si attende ad altro: sia per favorire la fermentazione lenta dei vini nuovi, sia per governare quelli che si vogliono col frizzantino, per curare la defecazione o chiaritura dei vini da vendere subito, e per praticare le regolari colmature

Per l'Ognisanti, siano i grani seminati e i frutti rincasati (468)

Se piove per la Pasqua, la susina s'imborsacchia (546)

Sereno fatto di notte, non val tre per cotte (722)

Tempo rimesso di notte, dura quanto un piatto di pere cotte (723)



Quando il mandorlo non frutta, la sementa si perde tutta
(837)

A vento di libeccio, né pane, né neccio (853)

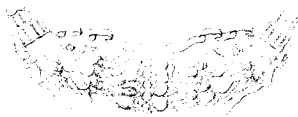
Il vento di Libeccio annebbia i castagni, li arrampa: porta più cattivezza (danno), invelenisce di molto, guasta ogni cosa, grani, castagne, roba nera (lenticchie, fave ecc.) (G.B. Giuliani)

Quando il fico serba il fico, tu villan serba il panico (863)

Se il fico non cade da per sé quando è mezzo stramezzo, quando è il suo tempo, è indizio di scarso raccolto nell'anno successivo: perciò, tu, o villano, mira d'esser previdente mettendoti in serbo il bisognevole per scampare il lunario durante la penuria; mettiti da parte il panico, ossia il becchine, come usasi spesso dire nel linguaggio popolare

Terra magra, fa buon frutto (881)

Le qualità del terreno esercitano un grande influsso su quelle della frutta. Se il suolo è troppo sterile, esse frutta restan piccole e poco carnose; e se troppo grasso, diventano flosce ed insipide. In generale pertanto le buone frutta richiedono un terreno mezzano, ma che inclini a magrezza. Ma è però da distinguere certe specie di frutta, delle quali alcune vengono migliori nel terreno



magro, ed altre in suolo più grasso. Così i fichi e l'uva sono nel primo caso, ed i poponi nel secondo; ed infatti un altro proverbio insegna vino nel sasso e popone in terren grasso. Volendo stabilire qualche regola così in genere, possiamo dire che le frutta morbide di per sè stesse, ed in cui pregiassi l'aroma, o la grazia, desiderano il terreno magro; mentre dilettonsi del grasso quelle naturalmente dure, e che dalla grassezza della terra acquistano la morbidezza che loro manca. Perciò è che i fichi, l'uva, le ciliege, ecc., riescono più saporiti nelle terre sterili, quandoché le pere, le mele, le susine, i poponi, ecc., piaccion di più se provengono da pingue suolo. E chi guardi dentro alla cosa un po' sottilmente, troverà presto la ragione della notata differenza; conciossiachè i frutti nel dimesticarsi perdono la nativa durezza propria dello stato selvatico, e si fan copiosi di succhi di sapore meno forte. Ora la bontà del frutto sta appunto nella contemperanza di queste due qualità: morbidezza e grazia, ch'è un sapore poco forte. Togliamo ad esempio le pere. Se queste sono selvatiche riescono dure, quasi lignee ed aspre; ma colla coltivazione e cogl'ingrassi si riempion di polpa, mentre l'asprezza si attenua e si cambia spesso in dolcezza. Adunque se un frutto è naturalmente morbido assai, ma di forte sapore, la coltivazione in buon terreno attenua il sapore e lo migliora: siane esempio la susina. Ma se la morbi-



dezza si accoppia ad un grato e soare profumo, la coltivazione rende eccessiva l'una e menoma l'altro: siane esempio la fragola. Pertanto ancora le frutta morbide e di liere sapore nativo perdono molto in terreno grasso e bene coltivato: i fichi sono in questo caso.

Se dalle frutta propriamente dette passiamo agli altri prodotti mangerecci, che ci porgono i vegetabili, troviamo le stesse resultanze. Prendete ad esempio le radici eduli, e vedrete come le bietole migliorino in terreno grasso perché si rammorbidiscono, ma non guadagnano dal lato della grazia perché di quasi nessun sapore, mentre le radici, le pastinache, ecc., diventano ad un tempo migliori dal lato della morbidezza e del sapore, perché questo nella pianta poco domestica è troppo acuto. Dicasi lo stesso dei semi e di tutte le altre parti delle piante; perloché il proverbio terra magra fa buon frutto ruolsi accettare non senza i debiti riserri (P. Cuppari)

Lavoro fatto di notte, non val tre pere cotte (966)

Fava e mela, coll'acqua allega (1116)

Uva di colle, noce di valle (1169)

perché, tra l'altro le radici della vite non soffrono umido (in collina), e la noce ha bisogno di sufficiente umidità (G. Del Noce)



Sfoglia l'uva o contadino, se vuoi diati buon vino (1229)

Figlie, vigne e giardini, guardale dai vicini (1235)

*L'uva è un frutto che fa gola, come piacciono anche le
belle fanciulle ed i fiori*

Chi vuole ingannare il suo vicino, ponga l'olivo grosso e
il fico piccolino (1256)

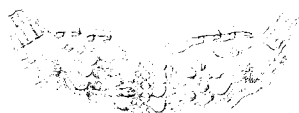
*I più pongono in Toscana non solamente gli olivi, ma
tutti gli alberi troppo piccoli. Qualvolta si traspongono
troppo teneri gli alberi, costano al certo poca fatica di
cavamento, di trasporto e di collocamento al posto; per
di più apprendono più agevolmente. In verità a voler
trasporre gli olivi, i gelsi, ecc., grossotti, si domanda
tempo, diligenza e spesa nel cavarli dal posticcio, per-
ché vi resti aderente un buon pane; nel fasciarli a modo
..., nell'aprire le buche di competente larghezza, e nel
deporveli ... E poiché ai grossi alberelli si recano mag-
giori lesioni ed ingiurie nel cavamento, ne segue che si
apprendono nel nuovo suolo più malageralmente. Al
che è da aggiungere come i piantoni più grossi costino
più quattrini a comprarli, e più spesa ad allervarli ...
Tutti questi vantaggi predicono di usare piantoni gio-
vanissimi. Ma non tutto ciò che costa meno è sempre da
preferirsi: e giora rammentarsi di altro proverbio, il
quale ci ammaestra così: avaro agricoltor, non fu mai
ricco. Ed in verità a che prò ti affaticherai ad aprire un*



largo e profondo scasso per piante sì piccole e di sì lenta renuta, che avanti che le radici loro si allarghino un tantino nel terreno, questo si è già rassodato? Senza di che è da notare che ove tu poni a sei anni, e non a due, il tuo piantone, tu guadagnerai quattro anni di frutto dei tuoi capitali impiegati nella pianta. Aggiungi che la tenera età degli alberi richiede certe minute cure, che potrai più agevolmente spendervi attorno con minor fatica, e con più prò, se gli arrai raccolti in una piantonaja che sparpagliati in una vasta possessione. Tutto computato troverai che la maggior diligenza, ed il soprappiù di spese, che ti saranno necessarie trasponendo piantoni grossi, ti verranno con usura compensate dal più pronto crescimento e dagli altri vantaggi soprallaggiati. Son però da eccettuare quegli alberi, i quali per propria indole sopportan male il trapiantamento: nel di cui numero il proverbio pone il fico, ed io porrei altresì le nostre conifere, come cipressi, ecc. (P. Cuppari)*

Cime d'olivo e fronde di castagno (126+)

Così dicesi nei Monti Pisani per indicare che i frutti dell'olivo preferiscono ricoprire le cime dei rami più alti, piuttosto che i rami delle parti basse; come viceversa fanno le castagne. Ciò è vero per le piante di olivo male educate, cioè fatte scorrere troppo; ma non può giustificare la cattiva abitudine di lasciare alzar soverchiamente la chioma superiore, a danno della mediana e della inferiore



Albero spesso trapiantato, mai di frutto è caricato (1293)

*Perché tutto il rigore dell'albero viene sacrificato nella
ricostruzione del fitto sistema radicale*

Dal frutto si conosce l'albero (1294)

Dicesi spesso in senso figurato

Chi coglie i fiori in primavera, non coglie i frutti in autunno (1295)

Innestatura, vuol molta cura (1296)

Per indicare che gl'innesti delle piante da frutto, eseguiti con poca o punta diligenza, seccano o falliscono facilmente

Chi vuole un pero, ne ponga cento; e chi cento susini, ne ponga uno (1298)

Si redrà che tutti quelli rimettitici che sorgeranno su per quella propaggine, e quivi appressi, tutti saranno domestici, e dalla sorte come se annessati fossero se ne potrà altri servire a trasporre in cambio d'innesti, e si redrà che col tempo moltiplicheranno fuor di modo i susini più di tutti gli altri, come dice il proverbio ...” (Soderini, Trattato degli arbori)

Quando il mandorlo è fiorito, consolati marito: ma non ti rallegrare, perché è l'ultimo a maturare (1299)



I frutti guardano il podere (1303)

Perché il contadino fa guardia attiva ai suoi frutti

La quercia non fa limoni (1305)

I castagni non fecero mai arance (1306)

Albero che non frutta, taglia, taglia (1310)

I migliori alberi sono i più battuti (1312)

Porco pigro, non mangia pere mature (1520)

A porco lento (comodone), non toccò mai pera mézza
(matura) (1521)

Al più triste porco, le migliori pere (1525)

Molte volte le migliori pere, cadono in bocca a' porci
(1526)

*Le migliori dignità, i migliori uffici, e insomma le cose
più degne e preziose, cadono spesso in potere di per-
sone poco atte (T. Buoni)*

Poca uva, molto vino: poco grano, manco pane (1793)



Noci e pane, pasto da villano; pane e noci, pasto da spose
(1858)

Pane, noci e fichi secchi, ne mangerei parecchi (1870)

Al contadino non lo far sapere, quant'è buono il cacio
con le pere (1893)

*A cui molti aggiungono: ma il contadino non è un min-
chione, lo sapeva prima del padrone*

Il villano venderà il podere, per mangiare cacio, pane e
pere (1894)

Cacio, pere e pan, non è cibo da villan (1895)

Cacio, pane e pere, cibo da cavaliere (1896)

Ogni frutto vuol la sua stagione (1923)

Pesca, fico, popone; ogni frutto alla sua stagione (1925)

Frutto non maturo, allega i denti (1929)

Non v'è frutta sì dura, che il tempo non matura (1930)

*Molte frutta maturano anche dopo essere state staccate
dalla pianta: i pomodoro, le mele, le pere, le pesche, le
sorbe, ecc.*



Col tempo e con la paglia, maturano le sorbe e la canaglia (1931)

La pesca vuole il vino (1932)

La pesca va mangiata appena dall'albero è spiccata (1933)

Piglia la pesca ch'è il piol rosso e giallo, e sta sicur di non cadere in fallo (1934)

Il fico vuole due cose: collo impiccato e camicia di furfante (1935)

Il fico è prelibato se di pitocco ha il saio, il collo d'impiccato, e il cul di marinaio (1936)

Il fico quand'è ben maturo ha il picciolo raggrinzato e contorto, e la buccia screpolata a guisa di camicia stracciata

All'amico monda il fico, al nemico la pesca (1937)

Ognuno è amico di chi ha buon fico (1939)

Fico mézzo, in bocca ti metto; fico torsone, ti porto al padrone (1940)

Così dice il furbo contadino del Senese cogliendo i fichi.
Mézzo = *maturo*; torsone = *acerbo*



Al padrone non glie lo dichi, quant'è buono il prosciutto
co' fichi (1941)

Nel tempo dell'uva e dei fichi, non si conosce parenti né
amici (1942)

*Non se ne dà a nessuno; tanto il contadino è geloso de'
suoi frutti*

Una pera fradicia, ne guasta un monte (1943)

Malvasia, al padrone non se ne dia (1944)

Perché la malvasia è un'uva squisita da mangiare

La castagna, di fuori è bella e dentro ha la magagna
(1947)

Quando vedete nespola piangete, perché è l'ultimo frutto
dell'estate (1948)

Quando vedi nespola e tu piangi, ch'è l'ultimo frutto che
tu mangi (1949)

Ombra di noce, ombra di frate, e ombra di padrone. son
tre ombre poco buone (1973)

orrero: Son tre ombre buscherone



Quando il villano è sul fico, non conosce né parente, né amico (2010)

Quando il giuggiolo si veste, e tu ti spoglia; quando il giuggiolo si spoglia, e tu ti vesti (2038)

Il giùggiolo (o zizzolo), tra le piante da frutto, è l'ultimo a rivestirsi di foglie ed il primo a perderle: sarà buona norma igienica di tardare ad alleggerirsi di vesti e di anticipare a gravarcene nella rinfrescata

Chi desidera sanità, non mangi frutti in quantità (2091)



FONTI ED OPERE CONSULTATE*



* Le due sezioni sono ordinate cronologicamente

FONTI

SAVERIO MANETTI. *Progetto per render fruttifero il territorio dell'Osmanoro quant'altro piano o terreno dei più fertili della Toscana e dettaglio della coltura e aspetto da darsi nuoramente al medesimo*
5 agosto 1767. 16 c. [Busta 56.2]

VALENTE DEL BUONO. *Estratto di una memoria di Valente Del Buono lavoratore dell'ill.mo Signore Cavaliere Mozzi in Pian di Ripoli, presentata sopra l'andar male che fanno da 30 anni in qua gli alberi fruttiferi in tal pianura, e specialmente i ciliegi e i peschi, oltre i gelsi e sulle maniere di rimediare a tal grave scapito*
1 dicembre 1773. 8 c. [Busta 56.32]

BARTOLOMEO MESNY. *Memoria sul nocce*
16 gennaio 1782. 8 c. [Busta 57.71]

LORENZO BENVENUTI. *Discorso sopra la coltivazione delle piante da frutte nate dalla sementa dei noccioli senza annestarle per disinganno d'alcuni che suppongono necessaria l'innestatura delle medesime*
13 luglio 1786. 6 c. [Busta 58.114]

Libro dei Verbali 4
1791-1805

GIUSEPPE MUZZI. *Lezione sopra la coltivazione delle piante da frutto e da legno*
7 settembre 1791. 6 c. [Busta 58.154]



Quesiti e problemi agrari ed economici relativi alla Toscana raccolti l'anno 1793 e seguenti per uso dell'Accademia dei Georgofili
1793. 34 c. [Busta 178.28] (Carte Bartolozzi)

GIACOMO SARDINI. *Della Dolcezza nella composizione degli alimenti; Mem. Del Sig. March. Giacomo Sardini di Lucca. Accad. Corrisp., letta il dì 2 Aprile 1794*
Atti. 3. 1796. p. 160-183

VINCENZO CHIARUGI. *Sulla custodia delle piante dei Limoni nell'inverno; Mem. Del Sig. Dott. Vincenzio Chiarugi, letta il 7. Agosto 1794*
Atti. 3. 1796. p. 199-210

GIUSEPPE GIULI. *Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti del Sambucus ebulus sua coltivazione. Memoria ... letta il dì 6. Maggio 1807*
Atti. C. 4. 1825. p. 145-152

FRANCESCO BARTOLOZZI. *Zuccheri artificiali di uva e di castagne: esperienza presentata alla Società Agraria di Torino dal socio E. Borsarelli*
12 dicembre 1808. 2 c. [Busta 179.52] (Carte Bartolozzi)

GIOVANNI MENABUONI. *Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi per supplire allo zucchero. 5 aprile 1809. c. 17* [Busta 63.410]

GIOVANNI LESSI. *Memoria del D. Giovanni Lessi Letta il dì 3. Giugno 1801. Sopra i difetti esistenti nella nomenclatura rustica, tanto riguardo ai nomi delle varietà delle Pianta fruttifere, quanto all'espressioni usate per denotare le leggi della loro vegetazione*
Atti. C. 6. 1810. p. 149-162

Note e appunti sull'istituzione di un vivaio del Dipartimento dell'Arno nel chiostro del Maglio
s.d. [1810?]. 6 c. [Busta 183.148]

GIUSEPPE GUERRAZZI. *Memoria riguardante la estrazione dello zucchero dalle castagne*
14 giugno 1811. 6 c. [Busta 63.435]



- GIOVANNI CARBONCINI, *Sopra lo zucchero d'ura*
15 settembre 1815. 13 c. [Busta 91.83]
- GIUSEPPE GIULI, *Piano della storia agraria della Val di Chiana*
1 ottobre 1818. 4 c. [Busta 91.107]
- COSIMO RIDOLFI, *Sull'acquetta di mele*
[S.d., ma 1818]. 2 c. [Busta 65.555]
- GIUSEPPE GERI, *Sopra la miglior maniera di costruire un pomario o pometo*
7 marzo 1819. 4 c. [Busta 65.567]
- ANTONIO PICCIOLI, *Lineamenti sulla pubblicazione di una "pomona" che rechi in latino e in italiano i nomi delle varie specie di frutti ...*
4 giugno 1820. 2 c. [Busta 92.127]
- CARLO PASSERINI, *Saggio sulle varietà del castagno e sui caratteri che potrebbero adoprarsi per distinguerle*
Atti. C. 4. 1825. p. 211-219
- COSIMO RIDOLFI, *Del nespolo del Giappone*
Giornale Agrario Toscano. 1827. p. 331-334
- RAFFAELLO LAMBRUSCHINI, *Maniera di conservare le frutta e altre cose col mezzo del bagno maria*
Giornale Agrario Toscano. 1827. p. 363-370
- GAETANO SAVI, *Sul nespolino del Canada. Il prof. Gaetano Savi al march. Cosimo Ridolfi*
Giornale Agrario Toscano. 1828. p. 475-480
- IGNAZIO MALENOTTI, *Delle piantonaie*
Giornale Agrario Toscano. 1829. p. 238-246
- PAOLO C. PANANTI, *Sul governo dei castagni. Lettera ai Compilatori*
Giornale Agrario Toscano. 1830. p. 240-244



- GAETANO SAVI. *Della coltivazione di alcune piante esotiche*
Giornale Agrario Toscano. 1830, p. 263-271
- GAETANO BARONI. *Sulla Cydonia Sinensis o Cotogno Chineso*
Giornale Agrario Toscano. 1832, p. 81-85
- GAETANO SAVI. *Sul Ciliegio Pendulo (Prunus Semperflorens Wild). Notizie del Prof. Car. Gaetano Savi*
Giornale Agrario Toscano. 1832, p. 467-472
- COSIMO RIDOLFI. [Nota all'articolo di G. Baroni, *Sulla Cydonia Sinensis o Cotogno Chineso*]
Giornale Agrario Toscano. 1832, p. 85-86
- FILIPPO GALLIZIOLI. *Sulla coltivazione degli alberi da frutto*
1 dicembre 1833, 12 c. [Busta 73.975]
Modo di conservare le mele
Giornale Agrario Toscano. 1833, p. 122
- PIETRO NEGRI. *Modo di ottenere ciliegi ingentiliti, senza ricorrere all'innesto*
5 febbraio 1834, 8 c. [Busta 93.196]
- P. C. PANANTI. *Della coltivazione de' Castagni*
Giornale Agrario Toscano. 1834, p. 5-21
- GIORGIO GALLELIO. *Studi, monografie, minute ed appunti di Giorgio Gallesio ... sulla circolazione della linfa nelle piante e sugli innesti nelle diverse specie (ciliegi, mandorli, ecc.): Analisi della Monografia degli Innesti del Sig. Thouin*
1835-1840, c. compless. 639 [Busta 189.21/1; Busta 190.21/2]
- NICCOLO' RIDOLFI. *Due parole di agronomia*
1841. Volume manoscritto
- BETTINO RICASOLI. GAETANO BARONI. *Relazione intorno alla memoria di Giovanni Geri, capo giardiniere di Boboli, intitolata "Dei frutti"*
3 luglio 1842, 6 c. [Busta 76.1163]



- COSIMO RIDOLFI. *Susino nano*
Giornale Agrario Toscano, 1842. p. 263
- COSIMO RIDOLFI. *Di una varietà nuova di frutta, che può chiamarsi Pesca Mandorla*
Giornale Agrario Toscano, 1845. p. 121-122
- COSIMO RIDOLFI. *Uso proficuo dei frutti del marrone d'India*
Giornale Agrario Toscano, 1846. p. 116-118
Società per la cultura dei fiori
Giornale Agrario Toscano, 1846. p. 124-125
- PIETRO CUPPARI. *Piantonaia di alberi da frutto nel Trentino*
Giornale Agrario Toscano, 1848. p. 86-87
- PIETRO CUPPARI. *Modo di far fruttificare i peri ed i meli*
Giornale Agrario Toscano, 1849. p. 7-8
- PIETRO CUPPARI. *Mezzo per disporre alla fruttificazione alcuni alberi ed arbusti da frutto soverchiamente rigorosi*
Giornale Agrario Toscano, 1850. p. 172-173
- PIERO BETTI. *Catalogo degli alberi fruttiferi e delle ure coltivate nei pomarii di Barbacane presso Firenze*
 9 marzo 1851. 26 c. [Busta 80.1339]
- GIOVANNI GERI. *Rapporto sui frutti coltivati nelle serre di Boboli*
 9 marzo 1851. 6 c. [Busta 80.1340]
- CARLO TORRICIANI. *Rapporto della commissione incaricata di promuovere la formazione d'una società d'orticoltura toscana*
 2 maggio 1852. 4 c. [Busta 81.1369]
- PIETRO ROSSINI. *Rapporto circa i miglioramenti agrari introdotti da Carlo Siemoni nell'agricoltura dell'appennino casentino*
 7 maggio 1854. 10 c. [Busta 82.1416]



Bando dell'11 giugno 1854 sul tema: "Dimostrare di aver istituito in Toscana una fabbricazione di spirito ed acquavite, impiegando frutti, radici, tuberi e altri prodotti, esclusa l'uva e il vino" [Busta 114.83a-c]

Società Toscana di Orticoltura

Giornale Agrario Toscano. 1854. p. 87

LUIGI CUGLIELMO DE CAMBRAY-DIGNY. *Rapporto del Segretario delle Corrispondenze ... letto nell'Adunanza ordinaria del 18 Luglio 1858*

Atti. N.S. 5. 1858. p. CII-CXXIII, in particolare p. CXV-CXVII per lettera di Francesco Zantedeschi in cui trasmette all'Accademia il volume dell'abate Berlese

PIETRO CUPPARI. *Intorno al concorso ai due premj per la coltivazione delle viti e per quella degli alberi fruttiferi. Rapporto letto ... nell'Adunanza del dì 15 Gennaio 1860*

Atti. N.S. 7. 1860. p. 68-84

COSIMO RIDOLFI. *Proposta di far presentare dall'Accademia dei Georgofili all'esposizione italiana che si terrà in Firenze nel settembre prossimo, vari saggi di prodotti toscani*

+ luglio 1861. 12 c. [Busta 84.1537]

LUIGI DELLA FONTE. *Sulla Società reale d'Orticoltura di Firenze*

Giornale Agrario Toscano. 1861. p. 162-171

Segue: Prospetto dei Premj conferiti nelle varie Esposizioni dalla Società Reale d'Orticoltura. p. 171-176

M. R.. *Dei prodotti utili ricarabili dalla Mahonia illicifolia*

Giornale Agrario Toscano. 1865. p. 412

GIOVANNI CARLO SIEMONI. *Al signor Car. Prof. Girolamo Buonazia ... relazione sul Manuale dell'Ortolano dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda*

Atti. N.S. 15. 1868. p. CXXXIII-CXXXVII

VINCENZO VALVASSORI. *Sulla Scuola di Pomologia e di Orticoltura alle Cascine. Memoria letta ... nell'Adunanza del dì 4 Marzo 1888*

Atti. IV S.. 11. 1888. p. 129-140



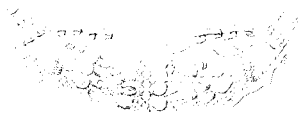
Bando con premio Cuppari in data 9 luglio 1893 per un "Libero manuale ad uso dell'agricoltore toscano" [Busta 117.113a-b]

CARLO SIEMONI. *Cenni fisico-storici sul Casentino*
s.d.. 16 c. [Busta 97.355]



OPERE CONSULTATE

- PIETRO DE' CRESCENZI. *Opera di agricoltura* In Venetia, per li heredi di Ioanne Padouano. 1553 [R. 483]
- AGOSTINO GALLO. *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa* In Venetia, appresso Domenico Farri. 1565 [R. 470]
- VITALE MAGAZZINI. *Coltiuazione toscana ... In questa terza edizione ricorretto & ampliato.* In Fiorenza, et in Venetia, per Antonio Venier. 1669 [R. Misc. 45/2]
- VINCENZO TANARA. *L'economia del cittadino in villa* In Venetia, per Gio. Battista Tramontin. 1687 [R. 157]
- UBALDO MONTELATICI. *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'agricoltura* In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. 1752 [R. Misc. 55/4]
- GIOVANNI TARGIONI TOZZETTI. *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti sull'agricoltura toscana.* In Lucca, nella stamperia di Jacopo Giusti alla Colonna del palio. 1759 [R. 595]
- SAVERIO MANETTI. *Delle specie diverse di frumento e di pane, siccome della panizzazione* in Firenze, Nella stamperia Moücke, si vende da Gioacchino Pagani. 1765 [R. 584]
- GIOVANNI DOMENICO CIVININI. *Della storia degli agrumi* In Firenze, nella stamperia di Francesco Moücke. 1784 [R. 777]
- ADAMO FABBRONI. *Istruzioni elementari di agricoltura.* Dai torchi di C. Baudel in Perugia, e trovasi in Firenze da G. Pagani. [1786] [R. 141]



NICCOLA ONORATI. *Delle cose rustiche* Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli 1791-1793, 2 v. [R. 272]

JEAN CHARLES LEONARD SIMONDE DE SISMONDI. *Tableau de l'agriculture toscane*. A Genève, chez J. J. Paschoud, Libraire. 1801 [829]

A. E. BORSARELLI. *Comparazione fra il scioppo dell'ura, e quello delle castagne* Torino. [s.n.]. 1808 [R. Misc. 436/3]

OTTAVIANO TARGIONI TOZZETTI. *Lezioni di agricoltura specialmente toscana* ... Tomo I-VI. Firenze, presso Guglielmo Piatti. 1810-1814 [R. 521/1-6]

Trattato teorico-pratico sulla cultura della vite con l'arte di fare il vino, l'acqua-vite, lo spirito di vino, e gli aceti semplici e composti de' signori S.E. il conte Chaptal ab. Rozier, Parmentier, e Dussieux Opera tradotta sulla seconda edizione francese ... Tomo 1-3. Firenze, presso Guglielmo Piatti. 1812-1813 [R. 806]

GIORGIO GALLESIO. *Teoria della riproduzione vegetale*. Pisa, presso Niccolò Capurro. 1816 [166+]

GIORGIO GALLESIO. *Pomona italiana. Parte scientifica. Fascicolo primo contenente il trattato del fico*. Pisa, presso Niccolò Capurro 1820 [R.70+]

GIUSEPPE GIULI. *Statistica agraria della Val-di-Chiana*. Pisa, presso Niccolò Capurro. 1828-1830, 2 v. [R. 792]

IGNAZIO MALENOTTI. *Manuale del cultore di piantonaie con una memoria sullo studio dell'agricoltura* Firenze, Tipografia di Luigi Pezzati. 1830 [661]

GIUSEPPE MORETTI, CARLO CHIOLINI. *Istruzione nella coltura de' principali alberi fruttiferi e boschivi* Milano, presso Antonio Fortunato Stella e figli. 1834 [2846/20]



SEBASTIANO BRILLANDI. *La difesa di alquanti prodotti nazionali destinati al mantenimento dei viventi, cioè Cereali, pasture, radiche, frutta ed altro e della cultura dei medesimi* Montepulciano. presso il tipografo Angelo Fumi. 1836 [R. 277]

IGNAZIO MALENOTTI. *L'agricoltore italiano istruito dal padron contadino e dai manuali del cultore di piantonaje del vignajuolo e del pecoraio* Milano. dalla Tipografia di Gio. Silvestri. 1845 [2783]

ANTONIO TARGIONI TOZZETTI. *Corso di botanica medico-farmaceutica.* Seconda edizione accresciuta e rifusa. Firenze. per Vincenzo Batelli e compagni. 1847 [1933]

ANTONIO TARGIONI TOZZETTI. *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana* Firenze. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C.. 1853 [1160]

ANTONIO BERLESE. *Sulla coltivazione degli alberi da frutto. Trattato teorico-pratico* Venezia. Tipografia di G. Antonelli. 1858 [663]

Esposizione Italiana tenuta in Firenze nel 1861. Volume Primo. Relazione Generale presentata a S.A.R. il Principe Eugenio di Savoia Carignano ... da Francesco Protonotari; Volume Secondo. Relazioni dei Giurati, Classi I a XII; Volume Terzo. Relazioni dei Giurati, Classi XIII a XVII. Firenze. tipografia di G. Barbèra. 1864. 1865. 1867 [Com. Ag. 1601]

GIUSEPPE RODA. *Manuale per la coltivazione degli ananassi e della costruzione e riscaldamento dei cassoni e delle serre* Torino. dall'Unione Tipografico-Editrice. 1861 [766]

UGO ROSSI-FERRINI. *Proverbi agricoli* con prefazione di Diego Garoglio. Firenze. Casa editrice "I fermenti" dei fratelli Garoglio. 1931 [2231]



TAVOLE FUORI TESTO

Accademia dei Georgofili
Fototeca - Fondo Reda



DUCHIESSA D'ANGOULEME



DURELLO



DURONE DI VIGNOLA



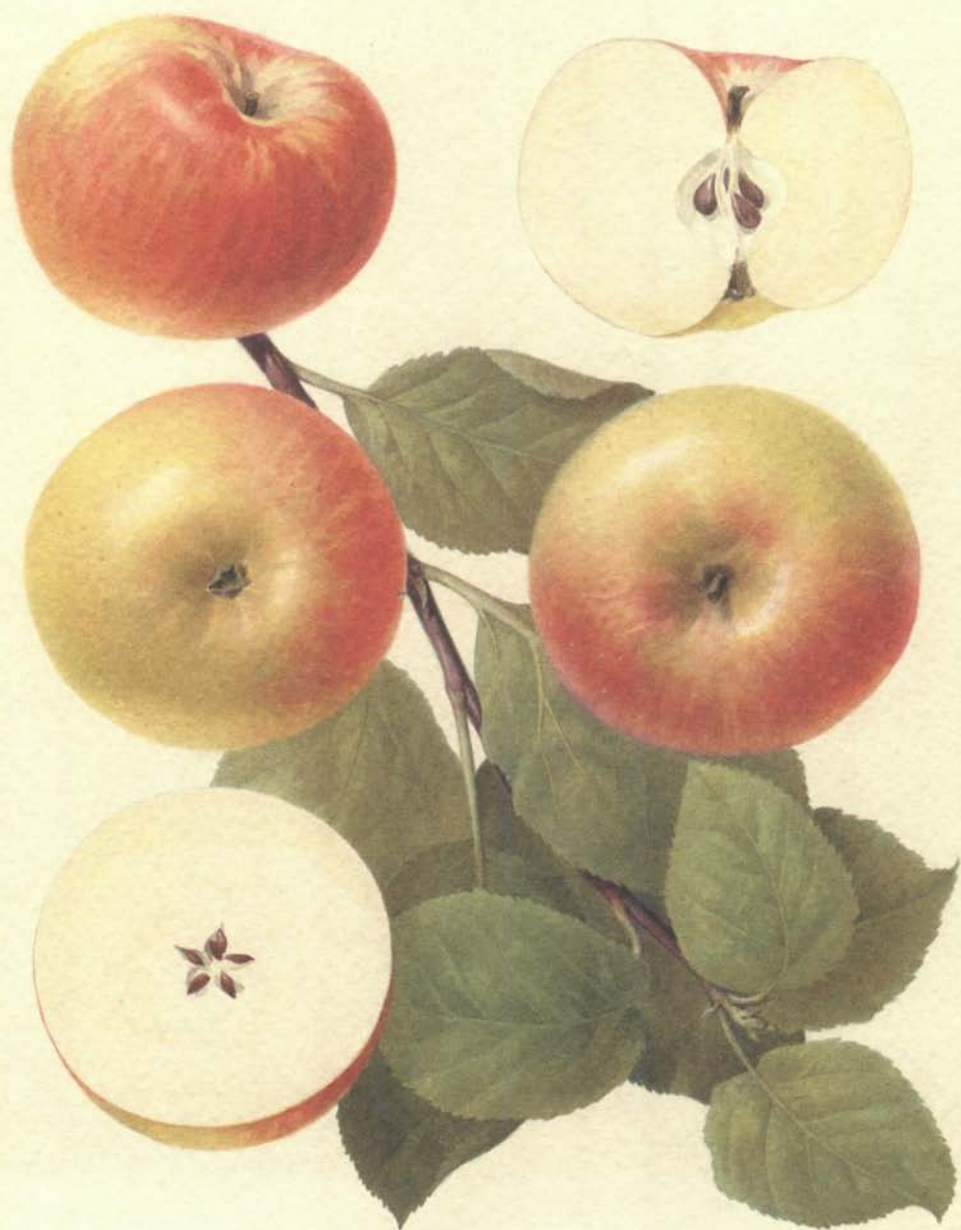
PESCA PALAZZINA

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
marzo 2012



DUCHESSA D'ANGOULEME

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Fototeca - Fondo Reda



DURELLO

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Fototeca - Fondo Reda



DURONE DI VIGNOLA

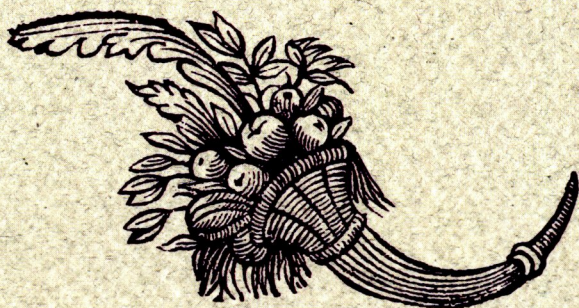
ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Fototeca - Fondo Reda



PESCA PALAZZINA

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Fototeca - Fondo Reda

Attraverso una ricca e mirata selezione di materiali prodotti dai Georgofili fra Sette e Ottocento – manoscritti, trattati, periodici, raccolte – il volume, corredato di ricette tratte dagli antichi documenti e di proverbi sulla frutta e il volgere delle stagioni, con quattro tavole sciolte che riproducono stampe dell'epoca, ci consente non solo di apprezzare le direttrici d'indagine e le attività di divulgazione dell'Accademia, ma di guardare con occhio più attento e curioso a un bene del quale oggi la pressoché costante e indifferenziata disponibilità ci fa perdere forse di vista il grande significato per la nostra stessa esistenza.



ISBN 978-88-596-1075-5



9 788859 610755

€ 15,00