

FRANCESCANTONIO NOTARIANNI  
*Corrispondente al Real Giardino delle piante*

AGRICOLTURA  
Memoria sulle piante economiche  
della Provincia di Terra di Lavoro

Giornale Enciclopedico di Napoli  
Nono anno di Associazione

NAPOLI 1815

Presso Domenico Sangiacomo

*Con permissione*

## TRASCRIZIONE

realizzata dal Valico Edizioni nell'ambito  
delle iniziative editoriali commemorative  
per il 250° Anniversario della nascita  
di Francescantonio Notarianni (1759-1843)  
patrocinate dal CREIA - Regione Lazio



Copia pdf scaricabile dal  
sito [www.ilnaturalista.info](http://www.ilnaturalista.info)



# INDICE

PREMESSA .....	5
I. BIADE, O SEMI CEREALI .....	6
1. <i>Grano</i> .....	6
2. <i>Secina, o Segala</i> .....	9
3. <i>Orzo, Orgio, Uorgio, Uorio</i> .....	9
4. <i>Riso</i> .....	10
5. <i>Panico</i> .....	10
6. <i>Biada</i> .....	11
7. <i>Granodindia, granodinia, granturco, marzuglio, grano siciliano, ciciliano</i> .....	11
8. <i>Saggina, Solgo, o Sorgo</i> .....	12
II. CIVAJE .....	13
1. <i>Fava</i> .....	13
2. <i>Fasulo, Fagiuolo</i> .....	13
3. <i>Lenticchia</i> .....	15
4. <i>Cece</i> .....	15
5. <i>Pisello</i> .....	15
6. <i>Cicerchie</i> .....	16
7. <i>Lupino</i> .....	16
8. <i>Mauci.</i> - 9. <i>Occhi di trota</i> .....	16
10. <i>Dente di cavallo</i> .....	16
III. ORTAGGJ .....	17
1. <i>Scarola, Endivia</i> .....	17
2. <i>Lattuga</i> .....	17
3. <i>Cavolo</i> .....	18
4. <i>Radice</i> .....	18
5. <i>Bieta</i> .....	19
6. <i>Pastinaca</i> .....	19
7. <i>Spinace</i> .....	19
8. <i>Cocozza</i> .....	19
9. <i>Cocomero, e Melone</i> .....	19
10. <i>Molagnana</i> .....	20
11. <i>Pomodoro</i> .....	20
12. <i>Peperone</i> .....	20
13. <i>Carcioffo</i> .....	21

14. <i>Finocchio</i> .....	21
15. <i>Accio</i> .....	21
16. <i>Ruchetta, o Rucoletta</i> .....	22
17. <i>Patata</i> .....	22
18. <i>Taratufolo bianco</i> .....	22
19. <i>Cipolla, ed Aglio</i> .....	22
20. <i>Fraula</i> .....	23
PIANTE CHE DANNO MATERIA DA VESTIRE .....	23
1. <i>Cannova</i> .....	23
2. <i>Lino</i> .....	23
3. <i>Cotone</i> .....	23
4. <i>Altre piante non usate</i> .....	24
IV. PIANTE DA OLIO .....	24
1 <i>Ulivo</i> .....	24
2. <i>Lentisco</i> .....	25
3. <i>Altre piante non curate</i> .....	25
V. AGRUMI .....	26
1. <i>Limoni da sugo</i> .....	26
2. <i>Limoni da pane</i> .....	26
3. <i>Arancj</i> .....	26
4. <i>Cedri</i> .....	26
VI. ALBERI DA FRUTTO .....	27
VII. PIANTE PER TINTE .....	31
VIII. PIANTE PER LA CONCIA DELLE PELLI .....	32
PIANTE PER USI DIVERSI .....	32

## A G R I C O L T U R A

*Memoria sulle piante economiche della Provincia di Terra di Lavoro; di  
Francescantonio Notarjanni, corrispondente al Real Giardino delle piante.*

**L**a parte della Provincia che ho scorsa ed in cui ho avut'occasione di esaminare lo stato dell'Agricoltura e le piante che vi si coltivano è l'ultima verso lo Stato Romano, compresa tra l'Abruzzo, il Mar Tirreno, ed una linea tirata dalle foci del Liri alle sorgenti del Volturno.

E' questa divisa diagonalmente da una spaziosa valle, per la quale scorre il Garigliano, ch'è il solo fiume considerabile che la bagna. Sembra che questo spazio di terra con le sue elevazioni, poggi sopra un suolo argilloso, i di cui immensi banchi formano il letto del fiume, e la base delle montagne che lo fiancheggiano. In fatti l'allumina predomina in tutte le terre coltivate, ma più nella sinistra che nella dritta del fiume stesso.

E' la temperatura di questa valle sempre di qualche grado più elevata delle terre littorali ancora, e la stagione, e la fioritura delle piante anticipata di 15, o 20 giorni, perché le colline laterali, riscaldate dall'azion del Sole, emanano un'atmosfera di calorico raggiante, che, non dissipandosi dall'Etasie, che soffiano costantemente dal mare, investe tutte le terre, che vi son comprese. [p.3]

I luoghi bassi di questa e delle piccole valli laterali sono soggetti alle nebbie. S. Germano, Pignataro, Pontecorvo, Aquino, la stessa Sora nuotano, talor per l'intere giornate, in un oceano di densissimi vapori. I mesi di Novembre, e di Marzo vi soglion esser li più piovosi. Il Gennaio, per lo più, asciutto, e brillante. Nell'està, di rado suol cader la pioggia, e solo in forza di una tropèa sollevata dal nord-nord-ovest, e, fortunatamente di rado, dal nord-est, che spesso porta la grandine devastatrice. I paesi elevati sono di una temperatura più bassa, le montagne più alte, nella lor cima, soglion esser coperte di nevi nell'inverno, ed agitate da' venti le piante arboree che le rivestono.

Per questa diversità non tutt'i luoghi sono adattati alla coltura delle stesse piante. L'ulivo, che prospera ne' colli marittimi, vien male a piè degli appennini. Nelle pianure e nelle valli vengon bene i cereali, e le civaje; nelle colline le viti e i frutti; vicino a' luoghi abitati le piante da orto; e su per i monti i boschi di faggi, e la quercia. I terreni più fertili sono le pianure di Fondi, di Minturna, di Pignataro, di S. Germano, di Pontecorvo, di Sora, e le valli bagnate dalla Melfa. Perciò è che Pontecorvo, Aquino, Pignataro, S. Germano, Sora, Fondi son i luoghi più ricchi in semi, cereali e legumi. Mola di Gaeta, Itri, Lenola, Roccaguglielma in ulivi. [p. 4] Arce, l'Isola, Sora, Alvito, Atina, Casalvieri, Cervato in viti ed alberi fruttiferi, ed altri in altri prodotti.

Ne' paesi situati alla destra del fiume Garigliano avvien di rado che, di sera, il contadino non rientra in seno della sua famiglia nell'abitato. Non così nella sinistra. E' da questa diversa abitudine, che generalmente i secondi sono più virtuosi, più industriosi, e più comodi de' primi; che i proprietarj, per l'imperanza di questi, son obbligati di deporre il pensiero di coltivar le terre per conto proprio; che queste, da anno in anno, si deteriorino; e che l'agricoltura languisca: inconvenienti tutti meno rimarchevoli a sinistra del fiume. Il vitto giornaliero del contadino è diviso in tre parti. Il primo ha luogo tre ore prima di mezzo dì;

il secondo alle tre pomeridiane; il terzo nel seno della famiglia, la sera. La bevanda ordinaria è l'acqua; di rado il vino, di cui fa abuso ne' giorni di festa. Li erbaggi conditi col grasso di porco, i legumi coll'olio, il pane di granodindia formano quasi tutto il suo nutrimento, il di cui actual prezzo medio è di grana 12 per giorno. Una camicia di canapa, una calzatura di cuojo non concio, un corpetto, una cappa, un cappello, ecco il vestiario degli uomini: una camicia, una sottoveste stretta, un panno rosso, e poco più forman quello delle donne, l'acconciatura delle [p.5] quali in molti paesi è veramente graziosa, ed elegante. Il prezzo di questo vestiario, nell'un sesso, e nell'altro, è pressappoco eguale, ed ammonta a circa ducati 10.

Gl'istromenti agrarj son presso tutti quasi gli stessi: l'aratro, la vanga, due o tre zappe diverse, la falce, il sorricchio, la traglia o sia straulo, il carro, la forcina, e la pala. In ogni Comune, dove l'occhio del contadino non invigila sempre sul suo terreno, e dove non si pratica di recintarlo, si suol dividere tutto il tenimento in due sezioni, le quali si seminano alternativamente a biade, a granodindia, e civaje.

Negli altri luoghi poi, ogni proprietario, o colono divide il suo campo in tre, od in quattro parti, impiegando la prima a grano, la seconda a biada o a civaje, la terza a granodindia, la quarta a pascone, facendo succeder collo stess'ordine l'una all'altra. E in questo consistono le nostre rotazioni agrarie. Le piante poi, delle quali si tien conto in questa parte della Provincia, sono le seguenti. [p.6]

## I. BIADE, O SEMI CEREALI

### 1. Grano

Il grano. *Triticum*, occupa il primo luogo. Dall'aver ignorata la patria di questa preziosa pianta, dall'aver osservato il facile passaggio dall'una all'altra specie, pretese il sig. *de Buffon* che il grano non era una produzione, ed un genere naturale, ma un risultato di coltura. Questa opinione, che avrebbe spiegata l'identità di molte varietà, e forse di molte specie, non può sostenersi a fronte de' caratteri costanti, ed essenziali del genere. Oggi, dietro le osservazioni de' signori *Sprengel*, *Humboldt*, e *Michaux*, sembra deciso, che le principali specie sien originarie dell'Asia, e dell'Africa.

Tutte le varietà poi, che io ho veduto generalmente coltivate, e che riduconsi a ragione al *Triticum sativum* dagli Enciclopedisti, sono:

1. La germanella, o sia romanella, o serina, o grano piccolo. *Triticum sativum .a. aestivum.*
2. La carosella. *Triticum sativum hybernum calyce submutico.*
3. La saragolla, grano da maccaroni, grano da munizione. Varietà del num. 1.
4. Grano bianco. *Triticum polonicum.*
5. Grano grosso. *Triticum polonicum .y. turgidum.* [p.7]
6. Grano grosso, moro, turchesco, o di Barbaria. *Triticum polonicum .y. turgidum, glumis, fuscis.*
7. Farro. Seme lungo suddiafano. { *Triticum*  
Farro seme tondo suddiafano. { *spelta.*

---

8. Grano a grappoli, di smirne, appignato, del miracolo. *Triticum compositum*.

9. Sprenta, provenna, o farro vestito. *Triticum monococcum*.

La prima, la terza, e la quarta specie amano terreni buoni, e piani, e sono primaticce: le altre sei prosperano in terreni forti, elevati, e ventilati, non soggetti a ristagni d'aria, o di acqua; e sono più tardive. La nona segnatamente è più tarda, vien anche bene nelle terre sterili, o nelle quali vi è stato il grano nell'anno antecedente. La prima specie è più stimata. L'acino n'è lunghetto, alquanto sottile, e buono. Suol dare pressappoco il 6, o il 7 per uno. Non mancano però esempj di terreni piani, fertilissimi, e di fresco dissodati, che son arrivati a dare il 30, e fin al 40. Il pane, che se ne prepara, è il più eccellente, bianchissimo, e leggero. Il peso del grano è maggiore di ogni altra specie. E il prezzo medio è da 20 a 22 carlini il tomolo.

La seconda specie rende ordinariamente ancora il 6 per uno. Il pane è meno bianco, e meno stimato. Il prezzo è da 18 a 20 carlini.

La terza e quarta specie han l'acino più [p.8] udrito e grosso. Quello della terza è più bruno della quarta. Rendono anche il 6 per uno. Il prezzo è minore d'un carlino di quello della prima. La pasta segnatamente della terza è molto glutinosa. E' perciò che s'impiega a preferenza ne' lavori di pasta, e per la fabbricazione de' maccheroni.

Il farro generalmente s'impiega a farne minestre, facendolo prima infrangere con una macina adattata. Rende il 7 per uno. E il prezzo è di 30 carlini.

La quinta e sesta rendono quasi amendue il 6. Il pane, che se ne apparecchia, come quello della seconda, è alquanto colorato, e meno stimato. La pasta non è dilatabile molto, e perciò non adatta alle fabbriche de' maccheroni. Il prezzo è come nella seconda.

L'ottava si coltiva da pochi, e per solo piacere, perchè il culmo, ad ogni piccolo urto, è soggetto a rompersi, e 'l seme a contrar de' vizj sul terreno.

La nona giunge a rendere il 15 per uno. Il prezzo è di carlini 8 il tomolo. Ordinariamente si dà per cibo alle bestie da soma. La gente povera però, in alcuni luoghi, ad onta delle glume, delle quali, anche dopo esser macinata, mai si spoglia intieramente, ne fa pane, il quale è bianco e di buon sapore.

Bisogna convenire, che la prima specie delle [p.9] annotate è veramente il grano della nostra Provincia. E' un piacere vederne biondeggiar tutte le nostre pianure. E' un'osservazione costante però, che dopo qualche anno degenera nella terza, e divien *grano bianco*; quindi passa alla sesta. Son assicurato d'altronde, che a questa succede tutto l'opposto. Lo stesso *grano a grappoli* passa gradatamente a *grano grosso*, e svanisce il miracolo. Perciò è che fa d'uopo di ricorrere spesso al cambio semenza, onde aver la *germanella pura*. Ciò, nell'atto che dimostra esser altrettante varietà del *Triticum sativum*, fa veder ancora, che la qualità del terreno, più o meno carico di azoto e di carbonio, è quella, da cui debbonsi tutte queste variazioni ripetere.

Ho costantemente osservato poi, che tutt'i grani vengono più rigogliosi, e producono maggior copia di seme, e questo più nudrito ne' terreni in cui predomina la terra calcarea, che in quelli ne' quali signoreggia l'alluminosa. A circostanze eguali, un tomolo di terra della prima qualità dà sempre il terzo di più di fruttato. Gli aggregati calcarei, per l'azione dell'atmosfera, si scompongono, e se ne sprigiona molto gas acido carbonico, che dal sig. *Hassenfratz* il primo, e quindi da tutti, è riconosciuto pel principal agente della vegetazione. A ciò si aggiun-

---

ga, che, giusta le savie riflessioni del sig. *Carradori*, consistendo la fertilità della terra nella sua divisibilità [p.10] unita ad una tal quale forza di coesione, donde la capacità d'imbeversi, e di trasmettere alle piante i loro principj nutritivi, nelle terre calcaree, piucché nelle alluminose, si riscontran siffatte proprietà. Ho avuta spess'occasion di osservare nel lato, e a piè de' nostri appennini a sinistra del Liri, dove abbonda l'argilla, le piante di grano basse, pallide, le spighe piccole e corte, mentre nelle pianure littorali e nelle valli a sinistra, si distinguono con un verde forte, e con le spighe palmari, e pesanti. Da noi non si conosce affatto l'arte di corregger i vizj delle terre, mescondole tra loro; operazione, che d'altronde riuscirebbe molto facile, e molto vantaggiosa. E' costante osservazione ancora, che i grani raccolti in terre vicine all'abitato, e molto ben concimate, con i scoli delle fogne, fruttano più in semola, che in fiore; e tutt'all'opposto avviene negli altri.

Non avendo poi le rotazioni agrarie altro circolo nella nostra Provincia, che biennale, e il triennale, come ho di già avvertito, le terre, nel primo caso si seminano alternativamente a grano, e a granodindia; e nel terzo fave, o lupini, o spelta, o foraggio. Non si lascian però mai in riposo. Eppure per molti campi questo sarebbe necessario.

Supponendo poi una terra nuova, e recentemente [p.11] dissodata, i lavori che si fan precedere alla semina del grano sono i seguenti:

1. Nel Maggio, coll'aratro, colla zappa, o colla vanga si *rompe* la terra.
2. Nel fine di Giugno si *ricalla*, o *ripassa*.
3. Verso la metà, e nella luna di Ottobre, o più prima ne' luoghi freddi e montuosi, e ancor più tardi ne' meridionali, si *semina*. Se il campo è stato antecedentemente piantato a granodindia, si *rifonde* prima il solco vecchio, e poi si *mancaneja* sbassando le alture de' solchi con un legno traverso gravato di un peso, acciò il seme vi si sparga egualmente. Dappertutto la semenza si spande a mano, e forse con maggior vantaggio, che con i *seminatoj*, che non si conoscono affatto.
4. Nel giorno medesimo si *spacca*.
5. Nel Gennaio si *zappolèa*, levando con la zappetta l'erbe, o si *solca* coll'aratro.
6. Priacché s'alzi la spiga, si *monna*, levando con le mani l'erbe.
7. Si *miete* finalmente, e si riunisce dapprima in *branche*; quattro delle quali formano una *posta*; quattro di queste fanno una *regna*, o *gregna*; dodici delle quali fanno un *cignone*, co' quali si compone il *pignone*, ed il *casarcio*. Da questo si conduce il grano nell'aja, ove si *trita*, o *tresca*, o *trebbia* co' buoi, o con le giumente; e quando è piccol'oggetto, si *batte* a forza di braccia col [p.12] *jovillo*, o sia correggiato. Il grano, pulito, e ben asciutto, si ripone ne' magazzini, o in alcuni luoghi entro fosse sotterra.

Si è quasi generalmente adottata la pratica di rispettivamente seminar presto anziché no. Un inverno troppo dolce solamente potrebb'esser contrario a quest'uso. L'esperienza ha provato, che in 15 anni appena ve n'ha uno, che dia luogo a pentirsi di averl'adottato.

Se io port'opinione, che il seminar a mano è da preferirsi a' *seminatoj*, quando specialmente il contadino conosce il suo fondo; son convinto ancora, che nelle terre grasse, e di poca estensione merita di esser preferita la semina a *piuolo*, o a *buchi*. L'esperienza fatta da molti proprietarj in diversi luoghi, la mostrano d'un vantaggio assai superiore. Del resto le terre non si concimano affatto, o vi si fanno pernottare le pecore, o si concimano con poca intelligenza, o vi si premette la semina de' lupini per soverscio.

---

Per la semina poi si sceglie sempre il grano migliore, e molti cambiano semenza. Con piacere poi faccio avvertire che quasi tutti gli Agricoltori hanno abbracciata la pratica di medicar il seme colla calce, convinti dalla propria esperienza del vantaggio della medesima.

Le principali malattie del grano, che io ho [p.13] vedute, sono la *ruggine*, la *filiggine*, e la *golpe*, o sia *grano buffo*.

La *ruggine* è l'effetto d'una pianta parassita, che investe tutte le parti della pianta, tranne il seme. Ci si dà riparo con falciare quella parte del campo che n'è attaccata, e scrupolosamente si vieta agli animali di mangiar quell'erba. Nelle stagioni nebbiose, e lungo il corso del Garigliano, che ordinariamente suol esser involto in un'atmosfera di nebbia, si osserva spesso questa malattia.

La *filiggine*, *macra*, o *carbone* attacca le spighe, e le risolve tutte in polvere nera. E' questa figlia pure d'una pianta parassita, e non si crede da taluni contagiosa; ma dal volgo si confonde con

La *golpe*, o *grano buffo*, malattia, che lascia intatte le spighe, e riduce il solo seme in polvere nera contagiosissima. La calce da tutti si crede, ed a ragione, il rimedio più sicuro di questa parte del grano, e di altre consimili malattie. Forse ancor questa ha origine da una pianta parassita. Dalla sola Chimica si può sperare di penetrarne la natura, onde sapere perché questa è contagiosa, e la *filiggine* no. Le analisi de' sig. *Melandri*, e *Chiarugi* sembrano finora insufficienti. E' probabile però, che molto v'influisca quella parte del seme, che dice-si *Glutine vegeto-animale* dal *Beccari*, dal *Model*, e dal *Parmentier*. [p.14]

## 2. *Secina, o Segala*

Della segala: *Segale cereale*, poco conto generalmente si fa, e soltanto si costuma seminarla sopra le montagne più fredde, al nord-est. Vi si è introdotta, perché in alcuni anni il grano vi ha sofferto. Si affida al terreno nel mese di Agosto per farne la raccolta nel mese stesso dell'anno seguente. La pianta è più alta del grano. Il pane, che se ne prepara però è molto glutinoso. Que' contadini, per renderlo più asciutto e sciolto, sogliono unirlo colla farina di granodindia. Eppure si stenta con tutto ciò a digerirlo, e sol può convenire a' stomachi di que' robusti montanari. Il prezzo è di carlini 16 a tomolo.

## 3. *Orzo. Orgio, Uorgio, Uorio*

Le varietà, o specie di orzo. *Hordeum*, che ho vedute coltivate, si riducono alle tre seguenti:  
Orzo volgare. *Hordeum vulgare*.

Orzo nudo, o zingarello, o marzotico. *Hordeum vulgare*, var. *coeleste*.

Orzo primaticcio, o di S. Giovanni. *Hordeum hexasticon*.

Al terreno, che si destina ad orzo, si dà quasi la stessa coltura di quelli destinati a grano. Per lo più però si semina in quelle terre, nelle quali è stato il grano l'anno innanzi. Tutte tre le specie, ma più il nudo, aman le terre grasse, non [p.15] umide, e piuttosto calcaree.

Il secondo, benché si semini di Marzo, matura nel tempo stesso dell'orzo volgare. L'orzo poi di S. Giovanni, il quale vien anche bene assai sull'aride colline, si raccoglie prima degli altri, e suol recare un real vantaggio agli Agricoltori, negli anni scarsi, facendone pane.

---

Generalmente se ne alimentan gli animali da soma. Il prezzo dell'orzo volgare è di carlini 10 il tomolo: quello degli altri due di carlini 12.

#### 4. Riso

Il riso. *Oryza sativa*, è poco coltivato in questa parte di Provincia. Piccole estensioni di terre ne vengon seminate, quasi tutte alla sinistra del Garigliano, e nella valle di Sujo, e di rado altrove, qualche proprietario ne impiega porzione del suo fondo. Nell'Agosto si lavora ad aratro, o a zappe la terra, si concima, e si divide in *casce*, si semina, e si cuopre d'acqua. Perché questa proviene da fontane perenni, è perennemente rinnovata, e se le tien aperto un esito proporzionato alle quantità che ve n'entra. Dovrebber que' pochi contadini saper per pratica, quando l'acqua dev'esser più alta, o più bassa, durante la vita della pianta. In qualche sito, per qualche tempo dell'anno, divien stagnante, ed allora è, che quell'aere acquista pessime qualità, ad onta che, come mi son accertato, mai [p.16] contenga meno di 0:21 di gas termossigeno, che forman la proporzione naturale di questo principio vitale nell'aria atmosferica.

Nel tempo che si dee pulire dell'erbe cattive, si toglie l'acqua per ridonargliela subito, e si toglie di nuovo, e per sempre, quando è prossimo a seccarsi. Dopo la messe si trita con i buoi, che vi trascinan sopra un gran sasso, ovvero a braccia con li *iovilli*. Essendo poi ben asciutto, ne' mortari di pietra, con pestelli di legno, si *stampa* per levarne la gluma: il prezzo è di ducati 5 il tomolo.

Onde promuover la coltura di questa preziosa pianta, e metter d'accordo colla salute l'interesse degli uomini, sarebbe ben fatto, che, invece della perenne inondazione, si praticasse il metodo delle irrigazioni periodiche, tanto vantate dal sig. *Lasteyrie*. E sulla superficie de' nostri laghi non potrebbero introdursi le risaje ondegianti de' Chinesi, metodo ingegnoso, sano, e di niun dispendio? Qual vantaggio non recherebbero tutte le acque delle nostre terre littorali?

Il riso di questa Provincia è più bianco di quello di Salerno. Si è osservato finalmente, che quando nelle stagioni fresche si ha l'inavvertenza di dar al riso l'acqua *cruda*, o sia no soleggiata, la pannocchia tutta, o in parte si guasta, i grani tali quali si trovano, sen distaccano, e non rimane che la vuota spoglia. Questa malattia vien [p.17] dagli Agronomi chiamata *Selòne*. Si è osservato ancora che la filiggine sparsa sul campo ne difenda le piante dagl'insetti.

#### 5. Panico

Il panico comune, o miglio piccolo. *Panicum italicum*, è 'l Miglio, o miglio grosso. *Panicum milium*, son le due specie di questa pianta generalmente coltivate da noi in terreni non creduti proprj al granodindia. Non v'è stagione per seminarle. Comunemente si fa da Maggio a Luglio, ed in 90 giorni si raccoglie. Si pretende che sterilisca molto le terre, che, prima di seminarle, si soglion *passare* tre volte coll'aratro. La prima operazione si dice *rompere*, la seconda *ricallare*, la terza *mancanejare*. Si dà in ali-

---

mento agli animali di bassa corte, agli uccelli, a' porci, e la gente povera ancora ne fa pane. Il prezzo è di carlini 12 il tomolo.

## 6. Biada

Due varietà se ne coltivano, ed una specie nasce spontaneamente, e si moltiplica a dismisura; son d'esse

La biada. *Avena sativa*. *Valvulis calycinis acutis, subaequalis, bifloris: flore mutico pedicellato, aristato sessili; arista brevior, tenuiore vix contorta; seminibus pillois.* [p.18]

La vena. *Avena sativa*, var. *Valvulis calycinis acutis, bifloris; flore mutico pedicellato, aristato sessili; arista longiore, contorta, geniculata; seminibus apice barbatis.*

L'alatro. *Avena fatua*.

Si fa conto della biada per alimentarne gli animali. Molto minor conto si fa della vena, che, o si destina all'istess'uso, o si riduce in farina, la quale, unita a quella di orzo, forma un pane per la gente povera in alcuni luoghi. Ordinariamente si semina, come la spelta in que' terreni, ne' quali nell'anno prima è stato seminato il grano. Si premettono due lavori, e quella terra allora si chiama *Capomaggese*.

## 7. Granodindia, granodinia, granturco, marzuglio, grano siciliano, ciciliano

Il granodindia. *Zea mays* che si coltiva, si conosce sotto quattro varietà nella Provincia, cioè

Granodindia a seme giallo tondo. *Z. m. semina flavo subrotundo.*

Granodindia a seme giallo lungo, o a zappa. *Z. m. semine flavo cuneato quatrilatero.*

Granodindia a seme rosso tondo. *Z. m. semine purpureo subrotundo.*

Granodindia a seme bianco tondo. *Z. m. semine albo subrotundo.*

E' questa, tralle biade, la pianta più cara al volgo di Terra di Lavoro. E tuttoché la sua [p.19] coltura richieda terreno umido e soleggiato, e piogge estive, e la nostra posizione di rado faccia realizzare una siffatta stagione; i contadini e per la scarsezza delle terre, e per tenerle coltivate pel grano nell'anno seguente, si fan sempre abbagliare dalla speranza. Qualche straordinaria età piovosa e fresca, che, con abbondante raccolta, consola i loro desiderj, e corona le loro fatiche, come nel 1813, e nel 1814, li ha affezionati a questa pianta, che si è giunt'a seminare fin sulle stesse alture delle montagne. Non può d'altronde negarsi, che tra i cereali sia quella che dà maggior profitto.

Nelle rotazioni agrarie, occupa il primo anno. Nel solstizio d'inverno si *rompe* la terra con l'aratro. Dopo 20 o 30 giorni si *spacca* l'alto del solco.

Quindi si *ricalla*, tirando dei solchi opposti a' primi; e ne' paesi pantanosi si *traversa* di nuovo, rispaccando l'altezza del nuovo solco.

Poi si *ciglia*, alzando cioè i solchi secondo la prima direzione. Finalmente si *rispacca* per la seconda volta, e si semina appresso all'aratro.

Ne' luoghi paludosi però si ha l'avvertenza di piantarlo col piuolo di fianco, ossia nell'*accia* del solco, affinché, inondandosi il terreno, e piantato nel fondo, non perisca. Quando

---

poi il terreno non può lavorarsi coll'aratro, si vanga da Dicembre a Marzo, e quando si semina, si alza a solchi colla zappa. [p.20]

I contadini han per regola, che, quando la pianta ha 5 foglie, si deve zappare, e si devon ripianare i solchi. Priacché lo stelo si alzi vieppiù, si *solca* coll'aratro, o, si *ricalza* a zappa. Da molti anni è stabilita presso il volgo una pratica niente lodevole. Si crede, che nelle pannocchie abbia origine un verme, il quale di là scende nelle spighe, e rode gli acini. Per dar un riparo a quest'inconveniente, taglian tutte le pannocchie delle piante. Ognun vede, che quest'operazione danneggia moltissimo la fecondazione, e la nudrizione de' grani nelle spighe. Tutt'i proprietarj dovrebbero riunirsi per illuminare i contadini, scovrir loro l'errore, ed impedir siffatto disordine.

Raccolte le spighe, si fanno soleggiare all'aja, ove si battono. La varietà di granodindia a *seme rosso tondo* fa piante molto alte, caccia le spighe in alto, è tardivo, ama le terre cretose, e fresche. La varietà volgare di *seme a zeppa giallo* fa la pianta più bassa, caccia le spighe anche basse, è più primitiva, e dà un frutto più copioso. Il *bianco* vien bene nelle terre paludose, fa la pianta più alta, e le spighe più in alto. Il prezzo del primo è di 12, del secondo di 13, del terzo di 14 carlini il tomolo.

Le piante tenere del terzo van soggette a' guasti del verme cipollaro (*Acheta gryllotalpa*). Il pane e la farina, che se ne prepara sono più ricercati. La farina di granodindia si riduce in [p.21] pane o sola, o unita a quella del grano. In questo caso si dice *pane meschiato*. In alcuni paesi ogni sera si apparecchia, estemporaneamente, ed azimo, ridotto in focacce o sien *pizze*, cotte, o semicotte sotto la cenere calda, con danno della salute degli abitanti. Questo motivo appunto, che dovrebbe far abbandonare questo barbaro metodo, lo fa prescegliere da quell'infelici, i quali lo stimano più, perché fa loro più peso sullo stomaco, e stentano ancor più a digerirlo.

Nelle sue semenze, ed in molte altre parti va questa pianta soggetta a quella malattia, che dicesi *carbone* o *fungo*. Ess'ha origine da una pianta parassita del genere delle muffe (*muco* *mucedo*). Il *De Candolle* aveva creduto, che fosse una specie di fungo. E' consolante per altro, che tutte le sperienze, e le ultime segnatamente del sig. *Carradori*, alle quali ardisco unir le mie, si accordano a mostrar questa malattia non contagiosa, e che tagliando da principio le fungosità e le parti attaccate, se ne previene l'ulterior danno.

### 8. Saggina, Solgo, o Sorgo

Ve n'è del rosso. *Sorghum vulgare*, var. *rubens*. Del gialletto. *Sorghum vulgare*, var. *flavum*. Del negro. *Sorghum vulgare*, var. *nigrum*. Da scope. *Sorghum saccharatum*?

Per lo più questa pianta si vede coltivata alla sinistra del Garigliano, ed attorno attorno a' [p.22] campi di granodindia, col quale riceve un'identica coltura. Qualcuno poi, che la semina isolatamente, suol premettere un'aratura. Si semina di Marzo. Si zappa quando è poco elevato da terra. Ama piuttosto terreni sterili. Si raccoglie di Agosto. Il seme serve per gli animali di bassa corte, e per i porci. Non so finora, che se ne sia fatto pane. Costa carlini 10 il tomolo. Delle pannocchie dell'ultima varietà si fanno scope.

Le foglie verdi e secche servono di foraggio.

Dovrei dir qualche cosa delle *Canne da Zuccaro* (*Holcus cafer*); ma siccome questa pianta

---

si coltiva in piccolissima quantità da qualche curioso ne' giardini, e senza veruno scopo, perciò me ne astengo. Debbo però avvertire, che nelle nostre pianure littorali verrebbe benissimo, come l'esperienza lo ha dimostrato.

## II. CIVAJE

### 1. *Fava*

La Fava. *Vicia faba*, che si coltiva, riducesi alle seguenti varietà, e specie.

Fava siciliana, ampolla, grossa, scafa.

Fava siciliana minore.

Fava sessana, o mezza fava.

Fava nera.

Fava piccola scolorita, da piccione.

Fava piccola oscura, negra.  $\left\{ \begin{array}{l} \text{col bacc. verde cupo.} \\ \text{col baccel. verderba.} \end{array} \right.$

[p.23] Queste nel colore, e nella grossezza variano secondo il terreno, la sua esposizione, e la temperatura. Ho vedut'i semi della fava siciliana venuti dall'estero, che coltivati da noi nel terzo anno, eran ridotti a mezza fava, e poco dopo a fava piccola scolorita. Solo vi ho potuto rilevare una differenza, che la fava piccola, proveniente dalla siciliana, ha li suoi lati un poco appianati; laddove la vera fava da piccione li ha rigonfi ed enfiati. Per metterl'al coperto dell'azione del freddo si semina di primavera. Ama terreno grasso, ben lavorato, da orto. La prima specie si pianta ne' giardini, ed è un piccol'oggetto, perché si suol mangiarne i semi teneri crudi, o cotti in diverse maniere.

Generalmente poi le altre si seminano in que' terreni, ne' quali è stato antecedentemente il grano, spaccandone i solchi. Nel Marzo si zappoleano, e si mettano delle erbe. Non si è trovato ancora verun rimedio per l'*Erba rea*, o *nea* (*orobanche*), pianta parassita, la quale fa tutto andar a male il campo. Non si conosce altro per ora, ch'estirparla diligentemente, subito che comparisce.

Le piccole fave si mangiano sane a minestra, o spogliate della cortecchia, e macinate in forma di polenta. In questo stato si chiama "fava infranta". I piccioni, i cavalli, i porci si trovano molto bene con questo legume. I campi di fava sogliono [p.24] ancora falciarsi per darne la pianta a' buoi, e per soverscj. Si crede, che la fava non sfrutti, ma prepari le terre pel grano, perché le sue foglie cadendo anneriscono, ed essendo cariche di carbonio, favoriscono la nudrizione delle altre piante, che vanno a seminarvisi.

La vecchia nera. *Vicia sativa nigra*, nasce spontaneamente ne' campi seminati a grano, o ad altri semi cereali. I suoi semi, macinati col grano, gli comunicano un odor disgustoso. Perciò si sceglie con attenzione, e si dà alle galline, che ne son ghiotte.

### 2. Fasulo, Fagiuolo

Sono 25 tra specie e varietà di fagiuoli, che ho veduti coltivati nelle diverse Comuni, che ho visitate. Tutte appartengono a' due generi botanici *Phaseolus*, e *Dolichos*. Desse, richiamandole coll'istess'ordine, col quale contrassegnai le semenze inviate al Real Giardino,

---

sono le seguenti:

1. Fagiuolo di Spagna bianco a fiori rossi.
2. Fagiuolo detto. Varietà.
3. Fagiuolo di Spagna nero a fiori bianchi.
4. Fagiuolo detto colorato. Varietà.
5. Fagiuolo bianco. *Phaseolus vulgaris albus*.
6. Fagiuolo detto. Varietà.
7. Fagiuolo detto lungo.
8. Fagiuolo screziato oscuro.
9. Fagiuolo detto. Varietà. [p.25]
10. Fagiuolo coronato. *Dolichos lablab*.
11. Fagiuolo coll'occhio. *Dolichos catiang*.
12. Fagiuolo detto. Varietà.
13. Fagiuolo gentile. Altra varietà.
14. Fagiuolo detto. Varietà.
15. Fagiuolo coll'occhio, nero, lucido.
16. Fagiuolo a mezza luna.
17. Fagiuolo a occhio di vipera.
18. Fagiuolo prezioso.
19. Fagiuolo piccolo rosso.
20. Fagiuolo Var.
21. Fagiuolo di fratta rosso. *Phas. globosus rubens*.
22. Fagiuolo livido.
23. Fagiuolo gialletto.
24. Fagiuolo minutissimo. Risillo.
25. Fagiuolo a maccarone. *Dolichos sesquipedalis*.

La maggior parte di questi fagioli si coltivano ne' giardini. Alcuni per la bellezza de' loro fiori; altri per la lunghezza de' loro baccelli; altri per i baccelli privi di filo, e adattati a mangiarsi a minestra verdi. Il *fagiuolo bianco*, il *fag. coll'occhio*, il *gentile* sono quelli, la coltura de' quali è molto estesa, perché il primo si vende a carlini 22, il secondo a 26, il terzo a 30 il tomolo. Il minutissimo, ch'è veramente d'un sapore squisito, è meno coltivato, e si vende anche più caro.

Il terreno destinato a fagioli vuol la stessa preparazione come quello che si destina a granodindia, anzi per lo più si piantano col [p.26] granodindia medesimo, ricevono la stessa coltura di questo, e si raccolgono all'istess'epoca. Taluni praticano di spaccare il solco dopo la mietitura del grano, e di piantarvi i fagioli bianchi, i quali, se han segnatamente l'irrigazione, vengono prestissimo, e si raccolgono nell'autunno. Sono però soggetti alli *pucilli*, o sia *pucerons*.

Il fagiuolo *coll'occhio* ama le terre pantanose, e si pianta col granodindia. Eppure ho veduto talvolta in queste terre grasse, non ancor smosse, falciar l'erbe, e senza coltura veruna, col piuolo far i buchi, e piantarveli, e venir felicissimi. Nella piana di Fondi non è rara questa facile pratica.

---

I fagioli *di fratta* sono eccellenti, perché si mangiano verdi con tutt'i baccelli privi di filo, conditi in varie maniere, perché durano fin a Dicembre, e caricano moltissimo. Il *sesquipedalis* è l'emulo di quello di fratta, ma dà poca raccolta. Il primo *di fratta* vuol esser piantato in prima està, perché le tenere piantine vengono danneggiate dal freddo. In Atina, ed in que' paesi delle adjacenze degli appennini se ne fa gran conto, e si vendono 30 carlini il tomolo.

### 3. Lenticchia

Abbiamo due varietà di questo legume.

La lenticchia grossa, o lenticchione. *Ervum lens*.

La lenticchia piccola. [p.27]

Dappertutto quasi si seminano di autunno, in un col grano, e ricevono le medesime attenzioni. Ma ne' territorj assai montuosi, e sterili, si sogliono seminar anche sole, specialmente le piccole, previa una sol'aratura, o zappatura. Queste piccole sono più ricercate, e saporite, e 'l prezzo è da 28 a 30 carlini, laddove quello delle grosse è di 24. Se però le piccole vengono seminate in terreni grassi, e pingui, passano a lenticchioni.

### 4. Cece

Li coltivati da noi sono:

Il cece grosso. *Cicer arietinum*.

Il cece grosso scolorito. *Var.*

Il cece piccolo. *Var.*

Nel mese di Marzo si seminano in terre buone, nuove, e mediocrementemente concimate. Si zappettano, e di Maggio si ricalzano. Il grosso si raccoglie di Luglio, il piccolo di Agosto. Il prezzo del primo è di circa carl. 25, del piccolo di 22.

### 5. Pisello

Pisello volgare. *Pisum sativum*.

Pisello a baccello tenero. *Pisum sat. cortice eduli*.

Pisello nano. *Pisum sat. humile*.

Son queste le tre varietà di questo legume, delle quali la seconda, e la terza appena si veggon in qualche giardino di curiosi; la prima è coltivata, ma è sempre una pianta da giardino. [p.28] Ne' luoghi meridionali si pianta di autunno, e più frequentemente di Gennaro. Ama le terre pingui, ben concimate, e fresche. Si zappa di Marzo, e si ricalza prima che cacci i fiori. In prima està si raccolgono i baccelli. E' il legume più nudritivo, e meno flatolento, è più abbondante di parte zuccherosa. Si mangia ancor crudo verde. Il purè fatto col brodo di trippa di vaccina, condito come va, è squisitissimo.

---

## 6. Cicerchie

E' questo legume il *Lathyrus sativus*. Ama terre calcaree esposte, nelle quali si è premessa la zappatura, o l'aratura per due volte. Si semina di Febbraro. Di Maggio si pulisce dalle erbe cattive. In Agosto si raccoglie. Si vende carl. 20.

## 7. Lupino

Il lupino. *Lupinus albus*, si suol seminare nelle terre sterili, o nelle quali è stato il grano l'anno avanti, premettendo un'aratura, o zappatura, e nel mese di Settembre. Si raccoglie, senz'altra cura, nel Luglio, o nell'Agosto. Il legume cotto, e raddolcito in acqua, si mangia avidamente dal volgo. Se la pianta si taglia in erba è un ottimo soverscio. Non si conosce il vantaggio, che si può trar dalle piante secche, preparandone filo. L'istesse foglie, che secche cadono, migliorano i terreni sterili. [p.29]

## 8. Mauci.

### 9. Occhi di trota

Ignoro il nome botanico di questi due legumi, che ho veduti solamente secchi. La gente volgare se ne serve per farne minestra, e sono molto graditi a' piccioni. Si seminano di Febbraro e Marzo. Non si dà loro veruna coltura diversa da quella de' lupini; ne son gran cosa ricercati.

### 10. Dente di cavallo

E' questo quel legume, cha da Botanici si chiama *Galega officinalis*. Nelli piani di *Roccasecca*, di *Palazzolo*, ed in altri punti della valle del Liri si coltiva questa pianta per soverscio, e per foraggio.

In generale le terre destinate a civaje debbon essere concimate, poi arate, o zappate d'inverno. Si osserva alcune volte, e specialmente ne' ceci, nelle cicerchie, e nelle fave, che restan durissimi per qualunque coltura lor si dà; anzi talor tra una minestra ben cotta s'incontran due o tre semi durissimi.

Questo curioso fenomeno, che merita di esser studiato dagli Agronomi, per indagarne le vere cause, si crede dal volgo, che abbia origine dacché que' semi refrattarj nel seminarli, han toccato le corna dei buoi.

Questa ridicola spiegazione muove veramente a riso. Intanto si crede da altri più avveduti, che il terreno [p.30] sterile, e poco soleggiato, e la pioggia, che cade sulle piante di fresco cavate dal terreno, possa esserne la causa. Veramente si dovrebbero far delle sperienze per parlar con precisione di questo curioso fenomeno.

---

### III. ORTAGGJ

#### 1. Scarola, Endivia

Le varietà principali si riducono alla

Scarola riccia. *Cichorium endivia*, var. *crispa*.

Scarola liscia. *Cic. endivia*.

Scarola a foglie larghe, o capuana. *Cic. endivia major*.

Cicoria volgare selvaggia. *Cichorium intybus*.

Cicoria francese a foglie grandi, coltivata. *Cic. intybus*, var.

La prima si può seminare di Luglio, e si trapianta a Settembre, o di Marzo, e si trapianta di Aprile. Facendosi in queste due maniere, se ne ha, a dovizia, in tutto l'anno. Nell'inverno si legano le foglie, e si cuoprono di terra sin ad un certo segno, e così, mancandone l'azione del Sole, diviene tenera, e bianchissima. La terza specie si suol seminare di Novembre, e trapiantarsi di Dicembre. A primavera alzan i loro *fusti*, e si taglian i *mazzocchi*. Questi si metton nell'acqua, la quale penetrando per le loro midolle, li raddolcisce, e li fa graziosamente arricciare. In questo stato danno un'insalata assai gradita. [p.31] Queste due varietà, e la terza, come le due di cicoria si cuociono a minestra, o si preparano ancora in altre maniere. Le radici di cicoria selvaggia, sotterrate nelle maggesi, sono bianche, tenere, poco amare, e molto ricercate dagli amatori di questo vegetabile.

#### 2. Lattuga

Abbiamo la

Lattuga a cappuccio, bianca, o a palla. *Lactuca sativa capitata*.

Lattuga romana { *A foglie lunghe. Lact. sat. longa.*  
*Foglie tonde ed ovali.*

Lattuga riccia bianca. *Lact. sat. crispa*.

Morteroło. *Lactuca sat. nigra*.

Morteroło a foglie ricce macchiate di rosso.

Quelle, che vengono in primavera, si seminano di autunno; quelle di està si seminano in primavera. Dopo 15, o 20 giorni si svellono dal *piantinale*, si trapiantano e s'innaffiano. Il morteroło resiste alli freddi d'inverno più di ogni altra specie. La riccia ha un'altra varietà, a foglie sfrangiate, assai tenera, che mi par la stessa con quella, la quale, in alcuni luoghi dicesi, di *Pietramolara*.

Ancor le lattughe, per farle divenir bianche, tenere e gradite, si legano. Questa operazione, difendendole dall'azione del Sole, fa che poco o nulla traspirino del gas termossigeno. Perciò è che [p.32] le foglie interne della prima specie sono bianchissime. Si conviene però, che, così ridotte, perdono un poco del loro sapore.

Si crede ancora di aver osservato, che tutte le varietà, da anno in anno, degenerano, le foglie perdono l'abitudine di stringersi, vanno a finire a *lattuga romana* a foglie lunghe ovali, e si caricano di sugo latteo, che fa divenirle amare.

---

### 3. Cavolo

La famiglia de' Cavoli, detta *Brassica* da Botanici è molto numerosa in specie, e varietà coltivate. Le principali sono, il

Cavolo cappuccio. *Brassica capitata praecox*. Si semina di Ottobre, si trapianta in Novembre. Si mangia di primavera, e di està.

Cavolo cappuccio, o bolognese, o virzo. *Bras. cap. serotina*. Si semina di Giugno, si trapianta di luglio o di Agosto. Si mangia d'inverno.

Cavolfiore bianco. *Brassica botrytis*. Si semina di Maggio, e Giugno. Si comincia a mangiare anche d'inverno.

Broccoli neri, o pavonazzi, o Romani. *Brassica vulgaris sativa, Italica, aut Romana*. Si seminano di primavera, e si mangiano di autunno, e d'inverno. I migliori son quelli di Roma. Aman concimi animali pregni di azoto, e zolfo. [p.33]

Bastardone. *Brassica oleracea*. Una specie questa delle più ricercate.

Broccolo verde, puzzolano. *Bras. oler. italica viridis*.

Di questo ve n'ha tre varietà

il bianco, che vien di Dicembre.

il più verde primitivo. *Br. ol. ital. praecox viridior*.

il tardivo un poco pavonazzo. *Br. ol. ital. serotina*.

Il cavolaccio nero, o fratino a foglie lunghe, bollate, d'inverno. *Brassica oleracea viridis tophosa*.

Crostone. *Brassica crispa*.

Torzo bianco. *Brassica oleracea gongylodes*: a foglie lisce, a foglie ricce verdi assai, a foglie verde amatistine.

Il terzo è la specie la più feconda e fruttuosa, perché, tagliato il primo torzo, lateralmente nascono degli altri, e così successivamente. Tutte queste varietà piantate nello stesso giardino, confondendosi i rispettivi pollini fecondanti, s'imbastardiscono, si confondono, e degenerano.

La rapa a torzo. *Brassica rapa*.

Rapa a broccoli, o talli. *Bras. rapa, var.* Le radici della prima sono tonde, e sferoidali, quelle della seconda lunghe o fusiformi. Della prima si mangian le radici; della seconda i broccoli. Si seminano di Agosto. Ho conosciuta una signora, [p.34] molto sana, e robusta, a cui niuna puzza, niun odore recava fastidio, cader in convulsioni al solo odor de' broccoli di rape, cotti.

### 4. Radice

Si coltivano. La radice, o ravanello, o rafanello. *Raphanus sativus*. La radice di questo è bianca e fusiforme.

Rafanello rosso.

Radice tonda bianca di està, o sia rapesta.

Radice tonda rossa.

Radice piccola bianca, menoelle, rafanello della regina.

Radice grossa, tonda, compatta, nera al di fuori. Propria di Roma, e d'inverno.

---

Questa pianta si semina da Marzo a Settembre, e si mangia in tutte le stagioni, tranne l'ultima varietà. Convengono tutti li ortolani, che in generale le piante, delle quali si usan le radici, aman terreno sciolto, concimato, e profondamente lavorato.

### 5. *Bieta*

V'ha la bieta o fogliamolle. *Beta vulgaris*, di cui si usan da taluni le foglie per minestra di magro, e per curar le piaghe de' vescicanti. E

La carota rossa. *Beta vulgaris radice rubra*, la di cui radice si usa, in varie maniera condita, in tutta l'està. E finalmente [p.35] La barbabietola, di cui si è parlato tanto negli ultimi anni come un succedaneo del zucchero.

### 6. *Pastinaca*

V'è quella spontanea, o coltivata, a radice bianca. *Pastinaca sativa*, e quella a radice gialla. Si seminano nella mancanza di luna di Marzo, e si trapiantano di Aprile, o Maggio.

### 7. *Spinace*

E' questa chiamata volgarmente spinaci, la stessa che la *Spinacia oleracea*, che si mangia a minestra, e si ha come lubrificante. E' poco stimata.

### 8. *Cocozza*

Le specie di questa pianta son tutte del genere *Cucurbita* de' Botanici. Le più frequenti sono la

Cocozza cavajola.  $\left\{ \begin{array}{l} \text{Cucurbita pepo estiva. I fiori maschi non} \\ \text{Cocozza nostrale. } \\ \text{Cocozza porcina. } \end{array} \right. \text{ancora aperti, si mangian fritti con gran piacere.}$

Cocozza spagnuola di polpa rossastra, e di varie figure. *Cucurbita pepo hyberna*.

Cocozza lunga.

Cocozza a muto, o imbuto, o a tromba.

Cocozza a fiasco. *Cucurbita lagenaria*.

Cocozza a zucchetta. Pare quella che il signor *Re* chiama: *Cucurbita ovifera minor*.

Cocozza a tamburro. [p.36]

### 9. *Cocomero, e Melone*

Ancor in questo genere le varietà sono moltissime. Sono le più coltivate il cocomero a polpa rossa, o sia melone d'acqua. *Cucurbita citrullus*.

Cocomero detto a semi teneri.

Melone, o Melone di pane. *Cucumis melo*.

---

Melone liscio giallo.

Melone ovato bitorzolato.

Melone verde chiaro d'inverno.

Melone meloncino d'odore. *Cucumis dudaim*.

Melone cettulo, o cedriuolo. *Cucumis sativus*.

La terra per tutte le piante cucurbitacee vuol esser sciolta, profondamente lavorata, e concimata, e fresca. Nel piantarsi, si fanno de' buchi profondi, e larghi nel terreno; nel loro fondo si mette del concime ben maturo, e vi si conficcan i semi, sempre più d'uno. Venute fuori le piantine si svellono le malsane, e se ne lascian una, o due delle più vigorose, ricalzandole di terra, a misura che si alzano. Nel Maggio, se i rami lussureggiano, spandendosi oltre misura, si spuntano o siasi *stannano*. La cocozza lunga, che ama star vicina a fontane di acqua, si affida ai perticati, onde innalzarsi assai. In generale aman l'irrigazione, tutt'oché il sapore de' meloni, e de' cocomeri sia più squisito, quando son il prodotto de' piani non acquosi. Da taluni mi si dice, che, sin del secondo anno, le piante [p.37] imbastardiscano, e da altri, che le piante cucurbitacee non degenerino mai.

### 10. *Molognana*

*Solanum melongena* è la pianta di cui si parla, chiamata pure *Marignano*, e *Petronciano*.

La specie più comune è la Molognana pavonazz'oscura. Si semina di Marzo e Aprile. Si trapianta in giardini irrigabili, concimati, ben lavorati in esposizione calda. Si adacquano, si zappano, e si ricalzano. Si cuociono in mille modi, e talor gustosissimi. Si conservano ancor nell'aceto, e si mantengono sospesi nelle logge intieri, quasi per tutto l'inverno.

Molognana bianca.

Molognana zibibbo, o Siciliana, lunga, ovale. Questa nuova varietà si è da poco introdotta in Gaeta; è molto grossa, di figura assai allungata. Si semina di Febbraro, e si trapianta di Aprile, e Maggio. Merita di essere propagata.

### 11. *Pomodoro*

Il Pomodoro ordinario. *Solanum lycopersicon*.

Pomodoro a peretta *Solanum pseudolyopersicon*.

Pomodoro giallo pruniforme.

Sono le specie di questa preziosa pianta coltivata dappertutto. La prima è la più usata. La seconda si trova in alcuni giardini. La terza, che ha il frutto giallo, come una prugna, si è, [p.38] in qualche luogo introdotta da poco per curiosità. Ognuno ne sa la coltura, e gli usi.

### 12. *Peperone*

Il peperone, peparuolo, peparulo è il *Capsicum annuum* de' Botanici. Questo si coltiva in gran quantità dappertutto. L'altre specie sono:

Peperone di Spagna dolce  $\left\{ \begin{array}{l} \text{rosso} \\ \text{giallo} \end{array} \right\} \left\{ \begin{array}{l} \text{Capsicum grossum. Il frutto affetta in} \\ \text{punta una divisione ternaria, o quaternaria.} \end{array} \right.$

Peperone a cornetta, rosso, diavoleto. *Capsicum frutescens*.

---

Peperone tondo, rosso, urente. *Capsicum baccatum*.

Peperone rosso, piccolo, tondo. *Capsicum baccatum*, var.

Aman tutte terre forti, sciolte, concimate, irrigabili, e calde. Dal piantinajo si svellono le piantine, e si passano nel fondo di solchi grandi. Si zappano, e si ricalzano, mondandoli dell'erbe. Nelle nostre pianure littorali se n'è estesa assai la coltura, e l'uso, perché, sollecitando i visceri assimilatorj, riesce vantaggiosissimo, nelle stagioni calde, per cibo, e per condimento.

### 13. Carcioffo

La specie che si coltiva pel calice o pirello è la *Cynara scolymus inermis*; l'altra destinata per [p.39] le radici, e foglie tenere, è la *Cynara cardunculus*, sebbene anche dalla prima soglionsi preparare le dette radici, volgarmente note sotto 'l nome di *Gobbi*. La terra destinata ai carcioffi da frutto si vuol *scassare*, ossia lavorar profondamente. Si divide quindi in *mesole*, o si alza in grandi e profondi solchi. Nel fondo di questi, alla distanza di tre palmi l'un dall'altro, si conficcano le piante svelte dalle vecchie ceppaje. Si ha cura di difenderle dal freddo, si ricalzano, e si concimano. Sono stato assicurato, che, quanto più spesso si smuove la terra intorno alle piante, altrettanto si moltiplica il frutto del carcioffo. Molte pratiche si usano per farli venir grossissimi, bianchi e teneri, e queste si riducono tutte a difenderli dall'azion del Sole. Il sapore però non ne è tanto squisito. I topi, che sono ghiotissimi di questa pianta, se ne allontanano con cingerla di calce viva. Ed in alcuni paesi, non so con qual vantaggio spargono intorno alle piante lo stesso sterco di porco.

Per far venir poi grossi smisuratamente i gobbi delle piante del *Cynara cardunculus*, si fanno de' fossi profondi nel terreno. Si prepara la terra con buon concime. Vi si conficcano i semi, e si allevano le piantine. Smuovendo spesso, e ricalzandole con la terra. Venute grandi, non si lascia alzare il gambo, ma si ha cura di tagliarlo sotto al livello del terreno. A tempo proprio, e [p.40] nel mod'ordinario, si adattano a produrre i gobbi. Non ne ho veduti più grossi, dolci, e teneri di que' di Sora.

### 14. Finocchio

Finocchio dolce lungo. *Anethum foeniculum*.

Finocchio tondo acciaccato.

Finocchio selvaggio.

Li due primi si coltivano per le radici. Il primo ancora per le *Caroselle*, o sia l'umbella de' fiori non ancora spiegata. Il secondo per le *sponghe*, ossia per la stessa umbella aperta, e per i semi.

### 15. Accio

Due varietà di accio, o selleri. *Apium graveolens* si coltivano.

Accio riccio, ch'è più saporita.

Accio liscio, o schiavone.

---

Si seminano nella mancanza della luna di Marzo. I semi tardano 20 e più giorni a venir fuori. Si trapiantano di Maggio, irrigando le piante, si zappano, e si ricalzano più volte di terra, onde le radici s'imbianchino, e s'ingrossino.

### 16. *Ruchetta, o Rucoletta*

E' questa la *Brassica eruca*, che si semina negli Orti, per tagliarne le tenere foglie, e [p.41] condirle in insalata, con altre erbe adattate, nel qual caso lor si dà il nome *mescolanza*.

### 17. *Patata*

Questa pianta è il *Solanum tuberosum* di Linneo. Tutte le sue parti sono di un vantaggio incalcolabile all'uomo, ed agli animali. Sfortunatamente nella provincia si coltiva quasi per bizzarria. Mille libri si son scritti su quest'oggetto. Eppure i nostri contadini incapricciati pel granodindia, poco, anzi niente la stimano, e si ridono delle declamazioni de' dotti. Appena in qualche giardino se ne fa raccolta, destinandosi le radici per la tavola di alcuni proprietarj. Sarebbero molto più rari gli anni di scarsezza, tante epizootie forse non avrebbero luogo, se l'uomo l'adottasse per prepararne pane, e farne foraggi d'inverno per gli animali. Le altre nazioni si son diportate con più avvedutezza di noi. Son stato assicurato, che in Olanda con la fecola di patate, e con la cera, siasi giunto a lavorar candele, le quali, e per la chiarezza del lume, e per la durata, sono superiori a qualunque altra.

### 18. *Taratufolo bianco*

Chiama così il volgo le radici dell'*Helianthus tuberosus*, che si coltiva in alcuni luoghi ne' giardini, perché si fa qualche uso delle radici, le quali hanno una certa somiglianza colle patate, si [p.42] piantano di primavera, e si mangiano nell'inverno e crude, e cotte, in diverse maniere.

### 19. *Cipolla, ed Aglio*

Le specie, che si conoscono nella provincia, sono le seguenti:

Cipolla forte bianca. *Allium cepa*.

Cipolla forte rossiccia.

Cipolla forte lunga, e bianca.

Cipolla dolce rossastra.

Aglio comune. *Allium sativum*.

Aglio porro. *Allium porrum*.

Scalogna. *Allium ascalonicum?* aut *fistulosum?*

Le cipolle primitive si piantano di autunno, le tardive di Febbraro. Aman le terre piane, ed umide. Nelle pantanose van soggettissimi all'*Acheta gryllotalpa*. Richiedon una leggiera zappatura, e l'esser purgata dall'erba. Dell'*aglio* poi si piantan dappertutto i spicchj. Lo stesso si fa delle *scalogne*. Questi aman terreni calcarei, di fresco dissodati, e caldi e vi mol-

---

tiplicano a meraviglia. E benché sien di un sapore più acre delle stesse cipolle forti, i contadini li mangiano avidamente ne' grandi calori estivi, e in tempo di messe.

## 20. *Fraula*

La fragola. *Fragaria vesca* generalmente si trova selvaggia in tutta la provincia, e di questa si [p.43] raccolgono i frutti, che hanno un sapore più squisito della coltivata. Ma in alcune città, per averne a dovizia, si coltiva. Si piantano le piccole piantine di primavera in una terra sciolta, e concimata, leggiere zappature d'intorno fan sì che si moltiplichino sorprendentemente, e dien frutti più grossi e delicati delle selvagge.

## PIANTE CHE DANNO MATERIA DA VESTIRE

### 1. *Cannova*

La canape *Cannabis sativa* richiede terreno sciolto, grasso, fresco, e profondo. Perciò nelle terre da orto, in quelle attorno all'abitato, riesce benissimo. Prima di lavorarlo si concima, o vi si fan stare le pecore, quindi si vanga, o si zappa profondamente in autunno. Di Aprile, si rizappa, e si semina. Per lo più si semina folto, destinandos' il taglio per farne tale. Né più richiede altro lavoro. Prima si svelle lo *spadone* o sia la pianta a fiori maschi, e qualche tempo dopo la femina. Se ne fanno fasci, si serrano, si taglian le radici, e le cime, e si ripongono a macerare nell'acqua. Non si pratica veruna preparazione per migliorarne il taglio. [p.44]

### 2. *Lino*

Non si conosce altra specie che il *Linum usitatissimum*. Estesamente si coltiva, e forse più della canapa. Per aver il taglio lungo, si semina di autunno; il marziglio è molto più basso. Nell'inverdate assai fredde però va a male, come avvenne nello scorso 1813. Ama terreno soleggiato, di recente dissodato, calcareo, ma non grasso. In questo si *abbafèa*. Si prepara zappandolo profondamente una, o due volte. Si ha attenzione di svellerne l'erbe. La *Macra*, *Cuscuta vulgaris*, è la peste del lino. Per averne il taglio morbido, e soffice, si suol svellere primacché il seme maturi. E' vero che questo è perduto, ma il lino è di prezzo. D'altronde è benfatto cambiar spesso di seme. Da questo ancora si estrae un olio per varj usi.

### 3. *Cotone*

La bambagia, o vammace *Gossypium herbaceum* da poco si è introdotto. Di rado perciò, e in non molta estensione si vede coltivato nelle nostre pianure soleggiate. Della coltura o degli usi di questa pianta essendovi stati molti dotti nazionali scrittori, non dirò parola, limitandomi a far voti acciò se n'estendi la coltura.

---

#### 4. Altre piante non usate

Offre il nostro suolo spontaneamente molte altre piante che potrebbero dar materia da vestire, [p.45] e le quali si lascian perire, senza raccorne alcun vantaggio. Tra queste primeggiano.

L'altea. *Althaea officinalis*.

Il vicentossico. *Asclepias vincetoxicum*.

La ginestra. *Spartium junceum*.

La stramma. *Arundo ampelodesmos*, i di cui usi sono infiniti, e conosciutissimi.

Le diverse specie di ortica, ed altre. (*Sarà continuato.*) [p.46]

### A G R I C O L T U R A

*Fine della Memoria del sig. Notarjanni sulle piante economiche di Terra di Lavoro. Vedi il Num. 1. pag. 3*

#### IV. PIANTE DA OLIO

##### 1 Ulivo

I Botanici chiaman questa preziosa pianta. *Olea Europaea*. Nella nostra Provincia se ne osservano molte varietà.

L'ulivo nostrale. *Celina degli antichi*.

L'ulivo vallecorsano. *Castellaneta di Moschettini*.

L'ulivo lungo. *Radiolus*.

L'ulivo sanlorenzano. *Pausia*.

L'ulivo fonnanello. *Celina di Peucezia. Moschettini*.

L'ulivo gaetano. *Olea Cajetana*.

L'ulivo aurino. *Licina*.

L'ulivo corto. *Radius*.

L'ulivo resciola. *Sergia, o sergiola*.

L'ulivo di Spagna. *Orchis*.

L'ulivo urcelluto. *Olea circites*.

L'ulivo gliannata. *Olea subdulcis*.

L'ulivo selvaggio. *Oleaster*. [p. 215]

E mille altre, alle quali, in ogni paese oleario, si dà un nome arbitrario. I luoghi marittimi sono i paesi olearj della nostra Provincia. Le Fratte, Mola, Itri, Lenola, Roccaguglielma, il Pico ec. ne han quasi rivestite le loro colline. Ne' paesi sul fianco meridionale degli apennini si vede ancora vegetare quest'albero. Ma ho fatta spesso una generale osservazione, che

---

in un terreno quanto più è calcareo, altrettanto li ulivi vi prosperano felicemente. Al contrario sulli colli, e nelle terre argillose, intisichiscono, sono d'un colore sparuto, e i loro tronchi son costantemente rivestiti di Licheni. Questa differenza è constantissima dappertutto. Noi nella provincia abbiamo, nelle pianure littorali, ancora le annose ceppaje dell'ulivo recatoci dalle Colonie Orientali che vennero ad abitarle. Per lo più la piantagione si fa con i rami giovani, che si alzano dalla ceppaja, detti volgarmente *Piantoni*. Sgraziatamente, da molti anni in qua il frutto di questa pianta non si vede più sano. La *Musca oleae* si è moltiplicata in modo, che le sue larve rovinano le più belle raccolte. Sarebbe desiderabile che sulle altre specie s'innestasse, o nelle nuove piantagioni si piantasse sola la *Licinia*, il di cui frutto, secondo le osservazioni dell'amico signor *Dottor Pilla* di Venafro, vengono rispettate da quest'insetto devastatore.

Ne' nostri paesi olearj si difetta moltissimo in tutti li rami della coltura degli ulivi, e molto più [p. 216] nella preparazione dell'olio. Quanti vantaggi non si trarrebbero dal mettere in pratica quanto dice il sig. *Dottor Moschettini*, mio antichissimo amico, in un'opera classica sulla coltura degli ulivi? Non voglio farla da profeta, ma, dietro tante osservazioni fatte, oso predire, che, di qui ad un secolo, tutti li uliveti delle terre marittime nostre saranno distrutti per mancanza di coltura, e per poca intelligenza in educarli, e pel guasto che impunemente gli animali da mandria vi cagionano.

## 2. *Lentisco*

E' questa pianta comunissima nelle nostre colline meridionali, e da Botanici si chiama *Pistacia lentiscus*. Io l'ho veduta perire sotto l'azione de' freddi straordinarj d'inverno. Il frutto maturo e negro, si distingue dai nostri contadini col nome di *Ciciavelli*. Le foglie, rigonfie in follicolo, formano l'abitazione dall'*Aphis pistaciae*. Da queste si può tirar profitto per la concia delle pelli, ma forse il tannino, che vi abbonda, dovrebbe isolar da un'acido che vi predomina, prima di servirsene. Seccandosi, arrossiscono, e pesan più delle foglie di mirto. Dal frutto si prepara un olio carico di mucillagine, che in molti luoghi si sostituisce all'olio d'ulivo. Non potrebbe esser quello preferito a questo nel processo della tintura in rosso di Adrianopoli, praticata dal sig. *Hausman*? [p. 217]

## 3. *Altre piante non curate*

Abbiamo il Girasole *Helianthus annuus*, abbiamo il ricino spontaneo *Ricinus communis*, da' semi de' quali si potrebbe apparecchiare olio. Ma, tranne qualche poco, che da' semi del secondo si estrae per uso della medicina, non se ne tien conto affatto. Le nocchie, le noci, le mandorle, i pinocchi si destinano a mangiare, ed al più dalle noci se ne tira un poco per la pittura, e dalle mandorle qualche oncia per la medicina. Noi abbiamo a dovizia per trar olio da loro semi:

I vinaccioli, semi della vite. *Vitis vinifera*.

Il tiglio. *Tilia europaea*.

Il faggio. *Fagus sylvatica*.

Il sanguine o sanguinella. *Cornus sanguinea*.

---

E tanti altri alberi a nocciuolo o drupiferi, o nociferi, dal seme de' quali si può, col metodo confacente, estrarre olio.

## V. AGRUMI

Fondi, Gaeta, e Mola son li luoghi celebrati per i nostri agrumi. Eccone le specie coltivate generalmente.

### 1. *Limoni da sugo*

Limone di sugo.

Calabresella. *Citrus medica*.

Cocozzale.

Lustrato. [p. 218]

### *Limoni da pane*

Limone dell'abate. Tenerissimo, e dolce.

Limone da pane.  $\left\{ \begin{array}{l} \textit{Liscio.} \\ \textit{Bitorzoluto.} \end{array} \right.$

Ponzino.  $\left\{ \begin{array}{l} \textit{Duro grosso.} \\ \textit{Tondo} \end{array} \right. \left\{ \begin{array}{l} \textit{Citr. med. limon ponzina.} \end{array} \right.$

Cannellino, o scannellato.

Limo di Spagna. *Citr. med. lima*.

Limone a peretto. *Citr. med. limon peretta*.

Limone dolce. *Citr. med. dulci medulla*.

### 2. *Arancj*

Cedrangolo amaro. *Citrus aurant. acre*.

Cedrangolo dolce. *Citr. aur. dulce*.

Cedrangolo portogallo. *Citr. aur. ulyssiponense*.

Cedrangolo sanguigno. *Citr. aur. hierocunticum*.

### 3. *Cedri*

Bergamotto. *Citr. medica bergamotto*.

Cedro. *Citr. medica citrea*.

Cedrato. *Citrus med. citreum florentinum*.

Melarosa. *Citr. med. malarosa odorata*. Eccellente per lavar le mani e 'l viso, e per far rosolj.

Bizzarria. *Citr. med. limon citrato-aurantium*.

Oltre alla coltura, e agli usi delle cennate diverse specie di agrumi cognite a chicchessia, negli ultimi anni si è fatto gran conto della corteccia del cedrangolo amaro, che si è vendu-

---

ta all'Estero, per esser impiegata, per quanto dicevasi, [p. 219] alla Tintura, e di quella di limone come antifebbre.

## VI. ALBERI DA FRUTTO

Vengono spontaneamente, o si coltivano nella Provincia diversi alberi da frutto, i quali possono ridursi ai seguenti:

1. Melogranato, o Granato comune acido. *Punica granatum*.  
Melogranato alappio. *Pun. gran. dulce*.  
Melogranato nero. *Semine nigro*.  
Melogranato selvatico. Per le siepi.
2. Soscella o carruba. *Ceratonia siliqua*. Per alimento agli uomini, e per li animali.
3. Pino, o pigna. { Mollese. *Pin. pin. nuc. cor. molli*.  
                          { Comune. *Pin. pin. nuc. cor. duro*.
4. Sorbo marino, o corbezzolo. *Arbutus unedo*.  
Uva orsina. *Arbutus uva ursi*.
5. Uva spina. *Ribes uva crispa*.
6. Giuggiola, Genzole, Jejola. *Rhamnus ziziphus*.
7. Sorbo piccolo volgare. *Sorbus domestica*.  
Sorbo grosso. *Sorb. dom. fructu maximo*.
8. Melocotogno, o cotogno. *Cydonia vulgaris*.
9. Nespolo. *Mespilus germanica*.
10. Lazzeruolo rosso. *Mesp. azarolus*.  
Lazzeruolo verde bianco. *Mesp. azar. fructu albo*.
11. Avellana, o nocchia. *Corylus avellana*.
12. Corniolo, Corignano. *Cornus mascula*. [p. 220]
13. Noce volgare. *Juglans regia*. *Fructu ovato subrotundo. Fructu oblongo*.  
Noce a frutto grosso. *Jug. reg. Fructu maximo*.  
Noce con frutto di corteccia tenera. *Jugl. reg. Fructu laevi fragili*.
14. Quercia, o cerqua. *Quercus robur*.  
Lesca. *Quercus pedunculata*.  
Soghero. *Quercus suber*.  
Cerro. *Quercus cerris*.  
Farna, o fargnia.  
Lecina, o elce. *Quercus ilex*.
16. [così nel testo] Prugno, susina, pruna, aulecina. *Prunus domestica*.  
(a) Bianco. Primitivo giallo. *Pr. praecox*.  
D'Ottobre. *Pr. serotina*.  
Pappacoda.  
Aulecina.  
Zuccatino.

- 
- (b) Rosso. Bruggione.  
Bruggione bastardo.  
Damasceno ovato.  
Damasceno tondo.  
Zuccarino rosso.  
Pruno vero.  
Prognolo, o pruno selvaggio. *Prunus spinosa*.
- (c) Cerasa, ciliegia. *Prunus cerasus*.  
Ceraso noce nero.  
Ceraso noce rosso-bianco.  
Graffione. [p. 221]  
Cerasa volgare rosso-nera.  
Cerasa rosso-bianca.  
Visciola o amarena.  
Ceraso selvaggio. *Prunus mahaleb*.
17. .a. Mandorlo. *Amygdalus communis*.  
Mandorlo amaro. *Amy. com. fructu amaro*.  
Mandorlo dolce. *Amy. com. fructu dulci*.  
Mandorlo dolce a cortecchia molle. *Am. com. dulcis cortice, sive nuce fragili*.
- .b. Persico. *Amygdalus persica*. La polpa si stacca dalla noce nel  
Persico spaccarello bianco.  
Persico giallo.  
Persico sanguigno.  
Non si stacca dal Persico durace a polpa gialla.  
Persico a polpa bianca dura.  
Persico a polpa bianca sugosissima insipida.  
Percoco comune.  
Percoco due a rotolo.  
Persico detto nocepersico. *Amygdalus persica*, var. *nucipersica*.
18. Bricoccolo, albicocco, crisommola. *Armeniaca vulgaris*.  
Bricoccolo dolce primitivo.  
Bricoccolo molle di color bianco.  
Bricoccolo duro di color rosso esternamente.  
Bricoccolo grosso della Regina; saporitissimo.
19. Pero. *Pyrus communis*.  
.a. Di età. [p. 222]  
Pero spadone di età.  
Pero ciccasantillo.  
Pero spino.  
Pero moscadello vero, piccolissimo. *Pyr. com.*  
Pero moscadello bastardo. *Pyr. javonia vera*.  
Pero garofolo.
- Questi ultimi tre sono i primi a maturare.

- 
- Pero capodasino. *P. volema, vel libralis*.  
Pero cocomero.  
Pero bianco. Il migliore per essere seccato.  
Pero squarciaventre.  
Pero lauro. Di un sapore eccellente, e di un odore aromatico.  
Pero picano. Si valuta per farsi secco.  
Pero bruttobuono.  
Pero quaranta.  
.b. di autunno.  
Pero spadone.  
Pero caifer.  
Pero angelico. *P. angelica burdigalensis?*  
Pero paradiso.  
Pero selvaggio, o peruino. *Pyrus sativa*.  
.c. D'inverno.  
Pero vernile.  
Pero belisario.  
Pero a fiaschetto. *Pyrus sativa cucurbitula?*  
Pero pergolese.  
Pero spino del carpio.  
Pero del duca. [p. 223]  
Pero buoncristiano. *P. s. pompejana?*  
Mela. *Pyrus malus*.  
.a. di età.  
Melo nano.  
Mela ruzza.  
Mela selvaggia. *P. mal. sativa*.  
Melo garofolo.  
Melo pasticciere.  
Mela della Regina.  
Melo d'uno a libra.  
Mele renette, o mela pero.  
.b. d'inverno.  
Melo limoncello.  
Mela genuese.  
Melo zucarino.  
Mela rosa. *P. mal. rosea*.  
Melo sgranarello.  
Melappio rosso. *P. m. appiola rubra*.  
Melappio bianco. *P. m. ap. alba*.  
Melo perugino. *P. m. prasomila*.  
20. Uva. *Vitis vinifera*.  
.a. bianca.

- 
- Uva moscadella. *V. v. muscatellus*.  
Uva moscadellone.  
Uva molle da vino.  
Uva zibibbo. *V. v. zibib*.  
Uva Principe.  
Uva S. Paola.  
Uva di Procida. [p. 224]  
Uva silvestre.  
Uva pizzutello.  
Uva cornetta.  
Uva Tokai. *U. v. tokeum*.  
.b. nera.  
Uva cornetta.  
Uva roja.  
Uva vipera.  
Uva moscadella.  
Uva agrestone.  
Uva bianco-nera.  
Uva di pellagrello.  
Uva abboti.  
Uva nera comune.  
Uva labrusca ec.  
21. Fico. *Ficus carica*.  
.a. nero, o colorito.  
Fico sampietro. *Ficus carica sampierorum nigra*.  
Fico brugiotto. *F. c. aemonia*.  
Fico trojano.  
Fico tondo.  
Fico terracinese.  
Fico cappuccino.  
Fico romanello.  
.b. verde.  
Fico sampietro.  
Fico paradiso.  
Fico trojano. [p. 225]  
Fico tennerello.  
Fico ottato.  
Fico pallana.  
22. Gelso.  
Gelso nero. *Morus nigra*.  
Gelso rosso. *M. s. fructu rubello*.  
Gelso bianco. *Morus sativa foemina, fructu albo*.  
Ordinariamente tutte queste piante vengono coltivate, innestate, e così si migliorano. Le

---

viti alla destra del Garigliano son tutte basse, senza appoggi fissi, piantate strette, ed in questa guisa porta il campo il nome di *vigna*. Alla sinistra poi son tutte alte, appoggiate a degli olmi, o degli orni, piantate lontane tra loro, e il campo porta il nome di *alboreto*, o *chiusa*. Li altri frutti sogliono aver luogo tralle viti. L'arte però di fare il vino è ancor bambina, e senza principj; e perciò non è meraviglia, che spessissimo i vini contraggan de' vizj, e non possano arrivare all'anno.

In molti luoghi, i frutti si preparano secchi. In *Fondi*, le pere; nelle *Fratte* e a *Coreno*, i fichi. In altri luoghi vi si conservano verdi, come in Arce, Sora, Atina, Alvito, ed in tutte le comuni appiè degli appennini. Pare che iv' il gran freddo tenga addietro la loro fermentazione, e tardino ad infradiciarsi.

23. Castagna. *Castanea vesca*.

Castagna del prete. Son le più grosse, ma rare nella Provincia. [p. 226]

Castagna pizzutella. Mediocri, ma saporitissime.

Castagna da porco. Hanno del selvaggio.

24. Legno santo. *Diospyros lotus*.

25. Fico d'India. *Cactus opuntia*.

## VII. PIANTE PER TINTE

Su questo articolo abbiamo spontanee quasi tutte le piante, delle quali son per parlare, ed il solo bisogno d'una maggior quantità ha chiamato l'uomo alla coltura di qualcuna di esse. Citerò le principali, e quelle di un uso più comune, e volgare.

1. Robbia, rojena, rubbia. *Rubia tinctorum*, conosciutissima per le sue radici, che danno un bellissimo rosso. Si trova in copia dappertutto sulli nostri colli, e tralle macerie.

2. L'uvajola. *Phytolacca decandra*. Si coltiva dappertutto pel rosso colore che da suoi frutti si può estrarre. Colla farina il loro sugo dà un'ostia di color di carminio.

3. Zafferano bastardo. *Carthamus tinctorius*. I fiori di questa pianta, dappertutto coltivati, danno due colori, il giallo, e 'l color di rosa.

4. Berretta di prete. *Evonymus europaeus*. Dal signor *Millin* negli *Elementi di Storia Naturale* si propone pel color rosso l'uso del pericarpio di questa pianta, comunissima tra noi. Non so che siasene fatto uso. [p. 227]

5. Sellecoaina. *Cercis siliquastrum*. Dal *Tellier* molto vantato pel color d'anchina.

6. La Bietola selvaggia. *Reseda luteola* per la tinta gialla.

7. La Ginestrella. *Genista tinctoria*, per la stessa.

8. Il Totomaglio. *Euphorbia neapolitana Tenor*, per la stessa tinta si usano le radici, come quelle di altre euforbie nostrali.

9. La Dafnide. *Daphne gnidium*, per la tinta giallo-verde.

10. Rojanella. *Galium*, *Valantia*, ed *Asperula*, tre generi mal distinti dal volgo, che colle radici danno tinta rossa; colla pianta, e co' fiori, gialla.

11. Fior d'ogni stagione. *Calendula officinalis*. I fiori tingono in giallo.

12. Zafferano nero. *Crocus sativus*, per la stessa tinta.

---

13. La Crapinella. *Plumbago europaea*, pel color pallino.

14. Il Guado. *Isatis tinctoria*, per l'indaco. Questa preziosa pianta, di cui v'ha dovizia tra i seminati nella valle del Liù, nelle comuni vicine ad Arpino si coltiv'ancora, e se n'estrae il pastello con gran vantaggio di quelle manifatture di panno. Niun'altra pianta indigena finora ha corrisposto alle speranze di trovarvi l'indaco, come nell'*Isatis*, o nell'*Indigofera*. Il signor de [p. 228] *Lasteyrie* ne ha fatto un catalogo, ma le sperienze di *Giobert* non han dato verun risultato soddisfacente. Questo difetto appunto rende più pregevole l'*Isatis* nostrale.

Finalmente abbiamo moltissime altre piante, ed alberi li quali trattati con diversi mordenti applicati alle sostanze colorabili, danno de' belli e varj colori. Il signor *Tellier* nel suo prezioso libro ne ha sperimentati, e ne ha messi a cimento una buona quantità.

## VIII PIANTE PER LA CONCIA DELLE PELLI

Tranne forse la *Vallonea*, che non è altro che il calice del frutto del *Quercus Eglyops*, nativa del levante, noi abbiamo le migliori piante usate per la concia. In fatti alla *Vallonea* si sostituiscono i calici, e le cortecce delle seguenti piante.

Cerro. *Quercus cerris*.

Quercia. *Quercus robur*.

Mortella (le foglie della). *Myrtus communis*.

Sommacco. *Rhus coriaria*.

Corbezzolo. *Arbutus unedo*.

Uva orsina. *Arbutus uva ursi*.

Scopillo. *Erica arborea*.

Prognolo. *Prunus spinosa*.

Capotosto. *Pistacia terebinthus*.

Lentisco. *Pistacia lentiscus*. [p. 229]

E di moltissime altre, le quali sebbene non abbian tutte un'istessa quantità di concino, pure, più o meno, tutte son riuscite benissimo per conciar le pelli. Quanto denaro si risparmierebbe, se i nostri conciatori, lungi da far venir a caro prezzo la *Vallonea*, mettessero a profitto tante piante che tuttodì periscono nelle nostre montagne.

## PIANTE PER USI DIVERSI

Borragine. *Borago officinalis*, per minestre.

Porcacchia. *Portulaca oleracea*, per insalata.

Cerfoglio. *Chaerophyllum sativum*, per insalata.

Pitartara. *Coriandrum sativum*, per condimento.

Grescione. *Sisymbrium nasturtium*, per insalata.

Nocella. *Poterium sanguisorba*, per insalata.

Menta impepata. *Mentha piperita*, per condimento.

Menta da salsa. *Mentha crispa*, per condimento.

Trifoglio, con molte sue specie. *Trifolium pratense, stellatum, incarnatum, resupinatum*, per foraggi.

Sparago tannino. *Tamus communis*, per minestra.

Sparago volgare. *Asparagus acutifolius*.

Origano. *Origanum vulgare*.

Pungitopo. *Ruscus aculeatus*.

Tritico gramigna. *Triticum repens*, per foraggio. [p. 230]

Peste degli orti. *Digitaria sanguinalis*, per foraggio.

Gelsomino. *Jasminum officinale*, per pomate.

Majorana. *Origanum majorana*.

La medica, e sue specie. *Medicago falcata, orbicularis, intertexta*, per foraggi.

Stecade. *Lavandula stoechas*.

Spiconardo. *Lavandula spica*, per odori.

Serpillo. *Thymus serpyllum*, per condimento.

Lilla. *Aloysia citriodora*. Per odore.

Olmo. *Ulmus campestris*. Nella Provincia la *Chrysomela calvariensis* è la peste degli olmi; rodendo tutto il parenchima delle foglie. Per istromenti agrarj, ed altri usi economici.

Spina rossa. *Crataegus pyracantha*, per siepi.

Rovo. *Rubus fruticosus*, per siepi.

Salcio comune. *Salix alba*.

Veteca. *Salix caprea*.

Salice piangente. *Salix babylonica*. { per i vinchi, e lavori di ceste,  
panieri, canne per i bambini.

Olivella. *Daphne laureola*, per emetico, e purgante drastico.

Alloro regio. *Prunus laurocerasus*, per spalliere, e viali di giardino.

Petrosino, prezzemolo. *Apium petroselinum*.

Petrosino a foglie minute frangiate, *var.*

Petrosino mezzano a foglie ricce, *var.*

Petrosino di Spagna a foglie grandi, *var.*

Basilico comune. *Ocimum maximum*. [p. 231]

Basilico minuto o di frati. *Ocimum minimum*.

Basilico anisato. *Ocimum anisi odore*.

Cardo da lana. *Dipsacus fullonum*, per le fabbriche di panni.

Garofali. *Dianthus caryophyllus*; piccolo bianco odorosissimo rosso.

Garofalo rosso.

Garofalo rossoscuro.

Garofalo velletrano grossissimo.

Felce. *Pteris aquilina*, per le ceneri onde farne sapone.

Tabacco. *Nicotiana tabacum*, per us'infiniti.

Tartufi. *Lycoperdon tuber*.

Funghi varj. *Agaricus cantharellus*. Gallozzi.

*Agaricus caesarius*, ovoli, veloccia.

---

*Agaricus georgii*, brugnali.

*Agaricus clavaria coralloides*, manicciole.

*Agaricus hydnum parasiticum*, riccio ec.

*Fragolaria*. *Nigella damascena*.

Salvia, varie specie. *Salvia officinalis*.

*Salvia sclarea*.

*Salvia pratensis*.

Erba amara. *Teucrium marum*.

Centaurea. *Erythraea centaurium*.

Nascienzo. *Artemisia absinthium*.

Ruta. *Ruta graveolens*.

Rosmarino. *Rosmarinus officinalis*, per le api.

Nepetella. *Melissa nepeta*, per condimento.

Acetosa. *Rumex acetosa*. [p. 232]

Acetosella. *Oxalis acetosella*, per salse.

Finocchio maritimo. *Crithmum maritimum*.

Chiappero. *Capparis spinosa*, per conservars'in aceto in un con l'antecedente.

Bituminosa. *Psoralea bituminosa*. Le foglie di questa pianta fumata come tabacco, sono un rimedio efficace nell'odontalgia.

Finalmente potrei accrescer moltissimo questo catalogo; se tutte volessi riportare le piante indigene, o coltivate, sugli usi delle quali tanto si è scritto dagli Autori; ma prevedendo che superfluo e noioso sarebbe il ripetere quello che han detto tanti Valentuomini, e li miei stessi Colleghi, me ne astengo, aspettando il tempo, in cui avrò visitato il resto di questa Provincia, per istenderne una seconda memoria.

Gaeta, li 3 Novembre 1814