



## Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

## Linee guida per l'utilizzo

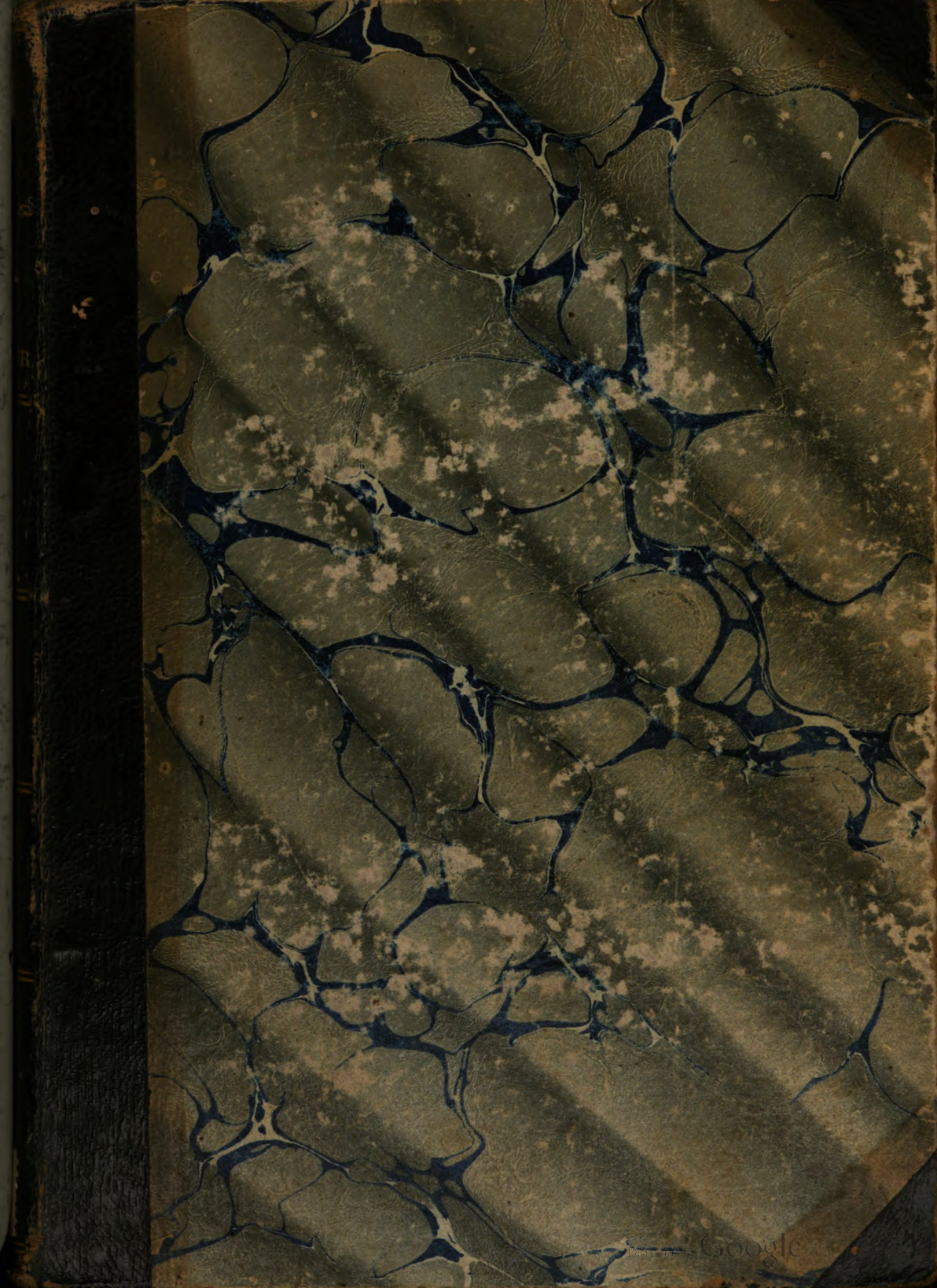
Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

## Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>





600004214H



Sac. 713











# SAGGIO DI AGRICOLTURA

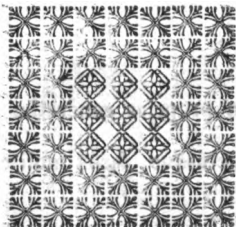
PER LE ISOLE DI MALTA, E GOZO.

## DEL P. CARLO GIACINTO

DI G. M. CARMELITANO SCALZO

PROFESSORE DI BOTANICA &c. &c.

MALTA 1811.



*D. G. G.*

---

IN MESSINA

Presso Giovanni del Nobolo

*Con Approvazione.*

---

1811.

---





---

**Manifestum est, regnum vegetabile institutum esse**

**Ut alimento sit regno animali, quod ex inde plane sustentatur.**

*Lin: pan succus in Am: Ac:°*

**Quare agite, o proprios generatim discite cultus**

**Agricolæ, fructusque feros molite colendo.**

*Virg: Geor: 2:*

---

A SUA ECCELLENZA

L' ONOREVOLISSIMO

## LORD VISCONTE VALENZIA

Membro della Regia Società; della Regia Istituzione;

Della Soc: Antiquaria, della Soc: Linneana.

di Londra &c. &c. &c.

### ECCELLENZA

*Frà i lodevoli desiderj, che occupano da gran tempo l' animo degli industriosi Maltcsi, quello certo si distingue di vedersi un giorno arricchiti di qualche breve, adattata Istruzione per ampliare, e migliorare la loro Agricoltura. La feracità senza pari delle loro Campagne; la qualità del terreno analoga al loro clima caldo piuttosto, e arsiccio; i molti mezzi, de' quali vanno forniti; la naturale loro propensione alle rurali fatiche furono di tal brama la cagione costante, inalterabile. Non mancano trà d' essi dei Genj, i quali riuscire potrebbero felicemente all' no-*  
ps-

po : piacque alla sorte ~~di~~ disimpegno, e già sento di tripudiarne, perchè sicuro, che sotto gli auspici vostri, o Signore, sarà questo mio saggio di agricoltura per queste avventurate Isole accolto con giubilo, e parzialità dai bravi Maltesi, e Gozitani, e che riporterà quel pieno, felice effetto, al quale è unicamente diretto, e che essi bramano cotanto. A Voi, o Signore, che tanto siete ammirato per il vostro genio alle scienze; alla Botanica, all' Agricoltura, ,, ,, ,, ,, che osservaste di presenza la feracità, e la coltura di Malta, e del Gozo, che ne vedeste in questa parte gli urgenti bisogni; che ne foste commosso, e che i provvedimenti ne suggeriste opportuni, a Voi consacro questa mia fatica. Compiacetevi di accettare, vi priego o Signore, quest' offerta tuttochè tenue colla solita vostra amorevolezza; il compimento si prefigge delle vostre intenzioni rapporto al miglioramento della coltivazione di quest' Isole, e non v'è disgiunta dai più profondi sentimenti di rispetto, che mi fanno essere inalterabilmente.

Di vostra Eccellenza

A dì 20: Agosto 1811:

Umil.<sup>mo</sup> ed Osseq.<sup>mo</sup> Servo  
LE P. CARLO GIACINTO DI G. M.  
CARMELITANO SCALZO & C.

# INTRODUZIONE

§. 1. **S**embrerà senz' altro a molti , che questo saggio di Agricoltura fatto per le Isole di Malta, e Gozo , riuscir non possa che di tenue vantaggio , e pressochè superfluo, da poichè tanti celebri professori di Agricoltura in tutte le Accademie di Europa, ne hanno pubblicate le più precise , e ragionate istituzioni , le quali servire pur possono ai Maltesi , ed ai Gozitani di esatta norma , e istruzione per coltivare le loro campagne , e tutti quei generi , e specie di piante, delle quali può essere suscettibile il proprio clima , e terreno .

§. 2. Sono Isole troppo piccole , dicono , e troppo mal fornite di terra per occuparsi di proposito della loro Agricoltura, e prometersene dei successi assai vantaggiosi. Appunto , perchè innumerevoli sono in Europa i pretettori di Agricoltura , che quasi ogni paese , ne riceve

a

par-

particolari istruzioni , pare, che quest' Isole più desiderar non debbano un mezzo sì opportuno per promuovere, e raffinare la coltivazione dei loro Terreni; ed è questo il vantaggio certo non indifferente , che ho il piacere di promettermi con questa mia fatica. Molti professori si occupano in migliorare l' Agricoltura dei Regni , e delle provincie , ma riuscirebbe l' opra loro inutile , se alcuni non si occupassero in seguito di quella delle particolari possessioni .

§. 3. Si promuoverà la coltivazione di queste fortunate Isole con introdurvi nuovi generi , e nuove specie di piante , delle quali sono senz' altro capaci , di tanto mi assicurano l' esperienze fatte nell' Orto Botanico : mi sforzerò di avvantaggiarla con suggerirne le più sperimentate , e ragionate maniere con i mezzi di adottarle al loro clima .

§. 4. Ed in vero per quanto sia ristretto il terreno coltivabile di quest' Isole , per quanto poca sia la profondità del medesimo , che da alcuni non si ha difficoltà di dirle nudi scogli , pure non v' ha dubbio , che migliorar non possano, ad ampliare ancora la loro agricoltura , e quindi a proporzione della popolazione trarne que-

van-

vantaggi , che renderle possono non dirò indipendenti da altri paesi, ma in istato di acquistare gran parte di quelle cose , delle quali mancano , e le quali assolutamente loro necessitano, col sopra più al proprio bisogno di quelle , che potrà produrre il loro terreno , e che in altri diversi climi non possono essere coltivate .

§. 5. L' estensione del terreno deesi certo riputare necessaria non meno della profondità per poter felicitare col mezzo dell' Agricoltura le popolazioni. Le ampie coltivazioni di certi generi di piante , che recar sogliono profitti quasi incalcolabili , l' esigono assolutamente : gli Alberi ex: gr: da Basco, da Foresta , quelli di alto fusto , da costruzione ; quelli , che si coltivano per legname , per il fuoco , dove mai aver si possono , se non in paesi di grande estensione, ed assai ricchi di terra ? Ma pure se bene si rifletta, che amplissimi paesi non sono per il loro clima suscettibili di tali coltivazioni , e che ad altri meno estesi non mancano quelle produzioni , che li rendono doviziosi, applaudire dovremo ai tratti infiniti della somma sapienza , co' quali stabilì la mutua corrispondenza dei Popoli più lontani: non evvi alcuno , che bisogno non abbia più , o meno degli altrui prodotti , e

dicesi

dicesi felice quello che può con i proprj permutarli, base su di cui poggia il ramo più florido del commercio: Un'occhiata alle produzioni di tante Isole, che con enorme profitto trasmettono nel Continente; un'occhiata a quelle delle diverse provincie, e Regni, delle quali è d'uopo partecipino le Isole.

§. 6. Potranno facilmente i miei Lettori, in seguito delle osservazioni, che con ogni maggior semplicità, e chiarezza vado ad esporre, conoscere quanto godano di già degli accennati vantaggi queste Isole, e quanto potranno loro aumentarsi, se i proprietarj, ed i coltivatori dei Terreni vorranno con ogni attenzione, e attività secondare le sollecitudini, e le opportune disposizioni date da chi presiede al loro Governo: Io intanto me ne faccio il più preciso dovere si nella sedula direzione dell'Orto Botanico, come nelle istruzioni di Botanica, e di Agricoltura, che quasi con trasporto di piacere faccio a Giovani Maltesi, e finalmente con questa piccola opera, che a tale effetto mi venne ordinata, e che spero sarà non senza qualche parzialità accolta dai Maltesi, e dai Gozitani per quell'oggetto, al quale è diretta, il miglioramento cioè della coltivazione delle loro campagne.

§. 7. Ciononostante già mi persuado che molti dei coltivatori poco , o nulla si cureranno dei miei suggerimenti , quando qualche vero amatore del bene della sua patria , si compiacerà di loro insinuarli nel proprio idioma : parmi di vederli mostrare arditamente la più ferma risoluzione di non volere in nessun conto adottare nuovi metodi di coltivazione , e molto meno determinarsi a coltivare nuove piante .

§. 8. Rifletteranno forse, che dai loro campi ritraggono due , e tre prodotti nell' anno , sebbene non li lascino mai per alcun' anno in riposo , e che perciò non è possibile migliorare la loro Agricoltura: ma sia con tutta buona pace , a me sembra , che si dovrebbe conchiudere assai diversamente , e dirsi in vece da essi medesimi: Che i nostri Campi siano feracissimi, non vi ha dubbio alcuno , se poi colla tale, e tale maniera di coltivare quella, o questa specie di piante , o sostituirne ad esse qualche altra nuova , sia per essere di maggior profitto , è cosa incerto da considerarsi , da ben ponderarsi da farsene anzi tutte quelle prove, che il maggior vantaggio può suggerire ; quando non riesca , che si avrà perduto ?

§ 9. Spero , che ogni buon Maltese si occuperà di



proposito degli accennati sentimenti ; e che avrà per un' errore, per un idiotismo il credere, che l' Agricoltura di Malta , e del Gozo , presa particolarmente in tutti i suoi rapporti , sia così nel pieno suo vigore , e perfezione , che più non sia possibile di migliorarla : tanto spero , e di tanto mi lusingo , sebben sia certo , come dieci anni addietro diceva ai Toscani il celebre Sig. Ottaviano Targioni Tozzetti , che i possessori , ed i coltivatori , venendo troppo gli usi , e le costumanze antiche , buone , o cattive che siano introdotte nella coltivazione , trascurano , e si burlano d' ogni pianta , che non conoscono , d' ogni scoperta , d' ogni progetto , d' ogni miglioramento , che sia proposto , o ritrovato utile in altri paesi . E qui , sebbene sempre lontano dal voler offendere chicchessia , non posso astenermi dall' accennare alcuni fatti , occorsi , non è guari , in quest' Isole stesse , i quali comprovano appunto , non esser la mia persuasione , che troppo fondata , vale a dire , che i coltivatori di Malta , e del Gozo , non sono punto differenti nei loro adottati principj , da quei di Toscana , e di tutti gli altri paesi . Il male è pressocchè universale ; operano alla fine le medicine a seconda del desiderio del medico , ma è d' uopo  
forni-

fornito sia della più instancabile pazienza, e di quella costanza, che sorpassa li più grandi ostacoli.

§. 10. La coltivazione delle patate è ora mai comune in Europa, in America, anzi in qualche regno è creduto tanto utile, che vi è più estesa di quella del frumento, eppure in quest' Isole non sono più di otto in nove anni che s' incominciò, e forse si sarebbe trascurata, se chi le governa, e molti Sig. Inglesi non le avessero dato qualche eccitamento: Non parlerò del *Gran-Turco* tanto utile per gli Uomini; e per il bestame, non della *Brasica rapa* e sue varietà, non di far prati, non della maggior coltivazione delle viti, e di tanti altri generi di piante, uno più utile dell' altro, solo dirò della specie del Cotone barbadenze tanto, e poi tanto superiore ad ogni altra, che già vi si coltiva. Chi il crederebbe? I Campagnoli al solo vedere le sementi alquanto differenti da quelle delle specie da essi conosciute perchè nere, ed affatto spogliate della peluja, ricusano assolutamente di seminarne, o si contentano per compiacenza di seminarne pochissime; ne vale far loro osservare nell' Orto Botanico la smisurata grandezza della pianta, la quantità indicibile dei frutti, che produce, la fi-

nez-

nezza , e la lunghezza della sua bambagia , e finalmente il vantaggio di poterne affatto spogliare le sementi , la durata , e successivo ingrandimento della pianta ; tanta è la difficoltà , che s' incontra con i Coltivatori per staccarli dai costumi , e dalle pratiche , che già adottarono , e ereditarono dai loro maggiori ,

§. 11. Nulladimeno , siccome non posso credere , che non siano mai per riflettere , che quasi tutte le piante , che coltivano , non sono native di quest' Isole , ma portate da diversi paesi , e che perciò possono nella stessa maniera avervi luogo altre specie , e generi , e col tempo assuefarle a questo clima , non lascerò mai di profittare di tutte le occasioni , e circostanze favorevoli per surmontare gli ostacoli suddetti , e di fare tutti gli sforzi per ottenere l' intento propostomi , il miglioramento cioè della loro Agricoltura .

§. 12. Sono pure persuaso , che rincrenerà a non pochi , l' uso , che farò dei termini e nomi botanici a preferenza dei volgari , e vernacoli , diranno , che sarebbe stato meglio , perchè più utile , se nominato avessi le piante , e le loro parti con i termini della popolare favella , mentre sarei stato così inteso da quelli pure , che colti-

coltivano le piante , e che non hanno ne tempo, ne comodità di studiare la Botanica , ed altre scienze : Veramente essendo l' Opera intieramente dedicata al vantaggio dei Maltesi , e dei Gozitani , ed essendo i nomi , e termini vernacoli a notizia tanto degli Eruditi , che degli Idiotti , potrei in certa maniera risparmiarmi questo rimprovero , ed evitare il pericolo di dispiacerli , dall' altra parte , se rifletto , che abbiain in Malta un' Orto Botanico , che le scuole di Botanica , e di Agricoltura sono ordinate secondo i principj Linneani , co' quali non è punto compatibile l' adottare i nomi vernacoli ad esclusione dei tecnici , cioè proprj della scienza , e che per i coltivatori delle piante d' ordinario Idiotti , verrebbe lo stesso , perchè incapaci di leggerli da per loro , mi sembra di dover piuttosto far uso dei termini , e nomi botanici ; e per piena soddisfazione di tutti aver cura di aggiungere quei schiarimenti, che mi sembreranno opportuni , per ben individuare quelle specie di piante , delle quali mi occorrerà parlare , acciò siano con ogni facilità conosciute da tutti quei Maltesi , e Gozitani , che leggeranno questa mia opera ; anzi negli Indici delle piante dell' Orto Botanico , che in seguito si pubbli-

che.

cheranno , non lascerò di opporre in margine il nome volgare Maltese di tutte le piante indigene , e di tutte quelle , che si coltivano in quest' Isole , per vieppiù render loro facile la cognizione delle medesime nei rispettivi loro nomi , e termini proprj .

§. 13. Non è però con ciò , che io pretenda di formare dei perfetti Agricoltori , dei perfetti conoscitori delle piante , e di perfezionare in un tratto l' Agricoltura di Malta . E' opinione incontrastabile , che il miglioramento , e raffinamento dell' agricoltura di qualunque siasi paese vada sempre nella stessa proporzione delle cognizioni botaniche . Eccitano queste il genio per la coltivazione , l' amore per le piante ; determinano a far gli esperimenti , a tentar tutti i mezzi pel felice riuscimento ; ad essere intenti per fare dei nuovi acquisti di piante , per fare nuove , più diligenti osservazioni , nuove scoperte . . . . . *Ignoti nulla cupido* .

§. 14. Non per altra ragione pieno di entusiasmo , e di amore per la sua patria esclamò l' immortale Linneo nella sua *Disertazione de Fundamento scientiæ economicæ* §c. “ Optandum, ut in Universitatibus nostris , Litterariis , Mineralogiam , Botanicam neque ne-

„ ces-

„ cessarias judicarent, quam hodie historiam, logi-  
 „ cam, Methaphisicam, et doctrinam moralem. Sic  
 „ nemo Magistri titulo condecorandus esset, nisi phy-  
 „ sicam, et scientiam naturalem funditus quidem ad-  
 „ didicisset. Hi enim sunt, qui æcclesiis rusticis præ-  
 „ ficiuntur, et si scientiarum istarum lumine ipsi  
 „ gauderent, brevi completam patriæ nostræ cog-  
 „ nitionem, immo summum perfectionis fastigium spe-  
 „ randum haberemus.

§ 15. Difatti quai progressi non farebbe l' Agri-  
 coltura, e quindi quali vantaggi non ne risulterebbero,  
 se gli Ecclesiastici dei Casali, e le persone principali  
 fossero istruite, come si conviene nella Botanica? Oh  
 quanto meglio d' ogni altro istruire potrebbero i Col-  
 tivatori, e introdurre nel proprio Casale quelle piante,  
 che realmente sono le più utili. Penetrato da questa  
 verità il Regio Commissionario il fù Cavaliere Giovan-  
 ni Alessandro Ball, frá le tante sollecitudini, che si  
 diede per felicitare quest' Isole, non ebbe per l' ulti-  
 ma quella di stabilirvi oltre un Orto Botanico vicino  
 alla Città Valetta, un pubblico Giardino in ciascun  
 Casale sotto la direzione di un' abile Inspettore, appua-

to

to perchè maggiore fosse il comodo per ogni Coltivatore d'istruirsi, e di fare acquisto delle nuove piante, che per di lui disposizione vi si introducevano.

§. 16. Bravi Maltesi é questo per Voi il momento più felice di ampliare, e perfezionare la vostra Agricoltura, di rendere le vostre Campagne amene, e piacevoli, capaci, di più abbondanti, e migliori prodotti. Altro non si richiede in Voi, che quell'entusiasmo, quell'eccitamento, con cui solo si riesce all'intento: non lasciate ai vostri Nipoti luogo di dolersi di Voi, di rimproverarvi. Il Governo vi sollecita coll' esempio, coll' insinuazione, vi alletta con facilitarvene i mezzi, secondate le di lui paterne disposizioni, e la vostra patria diverrà ben tosto anco per questo riguardo annoverata, frà le più felici.

§. 17. Non vorrei, che i miei Lettori dietro le franche asserzioni dell' Autore delle *observations on the Climate, Manners, and amusements of Malta*, opuscolo di 116. pagine pubblicato nel 1810 in Londra, il quale si fece lecito di arbitrariamente descrivere l'Orto Botanico fondato in quest' Isola dal Cavaliere G. A. Ball, s' immaginassero d' aver io inteso di parlare

di quella divisione soltanto del medesimo descritta dal detto Autore, e che fin da principio fu destinata al pubblico passeggio; dicesi é vero Orto Botanico, e come tale vien denominata nell' Iserizione in Marmo posta frà le due porte a fronte della Valetta. Ma questa denominazione quanto é impropria per quella sola parte, altrettanto conviene all' altra divisione, ignota, (pare incredibile), al detto versatissimo scrittore, separata dalla prima per mezzo soltanto della strada, e che formano perciò un solo stabilimento.

§. 18. Mi guarderei bene di pubblicare, che il Cavaliere G. A. Ball abbia fondato un Orto Botanico, e che lo abbia intieramente destinato al divertimento del popolo. Gli è piaciuto di dèdicarne a questo dilettevole oggetto una buona porzione; ha ordinato quindi, che fosse disposta in una commoda, deliziosa passeggiata; che fosse ben fornita di piante curiose, e vistose, ma non volle, che fosse esposta al pubblico l' Iserizione *Quest'Orto Botanico fu incominciato, e ridotto a termine sotto l' amministrazione &c. &c.* prima che non fosse portata a perfezione l' altra divisione contigua, la quale venne tosto sottoposta a tutte le leggi, colle quali sono diretti i veri Orti Botanici.

§. 19,




§. 19. Molto più arrossirei di censurare la detta Iscrizione ( per far sfoggio d' ingegno , ) con notare , che un' Orto Botanico non può mai essere finito , perchè ogni giorno si possono acquistare delle nuove piante fino al numero di quarantamila , e forse più ancora . Chi non si persuade , che l' Iscrizione riguarda il locale , e non già le piante ! Quanto si sarebbe compiaciuto il celebre Carlo Lodovico Willdenow della conoscenza d' un sì erudito botanico , il quale asseverantemente insegna , che un' Orto Botanico può acquistare più di quarantamila piante . Non avrebbe certo asserito egli nell' anno 1797. *Numerum plantarum totius orbis longe pauciores esse , quam vulgo creditur ; satis certo calculo intellexi , ut-potè qui vix decem mille attingat*: Spec. pl. Tom. I. part. I. p, xv.

Mi si permetta di aggiungere per amor del vero qualche altra semplice nota, ad alcune altre insistenti asserzioni di quest' autore :

§. 20. L' Orto Botanico è ben provisto d' acqua, dice egli , per mezzo d' un' acquidotto dal Boschetto . Dal Boschetto , dove è stato a ricrearsi , si conduce acqua all' Orto Botanico? E si presume di scrivere le

cose


 cose di Malta, di dire, che vi si dimorò per tre anni in continue osservazioni? Evvi pure qualche differenza dal Sud-west, in cui si trova il Boschetto, al Nord-west, dove sono le varie sorgenti, dalle quali per mezzo d'un' acquidotto si conduce l'acqua all'Orto Botanico, alla Città Valetta.

§. 21. Il *fongo melitense*, *Cinamarium coccineum* L., non cresce naturalmente in Malta, ma solamente nel Gozo; se si fosse ben informato, ogni Maltese l'avrebbe istruito, che in Casal Bingli, poco distante del Boschetto si trova spontaneo; e frequente quanto sopra lo scoglio contiguo al Gozo, e che per custodirlo vi sono due Guardiani coll'annua pensione di scudi cinquanta per ognuno.

§. 22. Il professore Don Carlo Giacinto un Monaco Carmelitano da Genova ha pubblicato un Catalogo delle piante del Giardino, (sembra, che non l'abbia letto) il quale però ne contiene molte più di quelle, che si trovano nel Giardino.

Quante volte l'ha egli visitato senza della sua moglie, e del suo Ragazzino. Quante volte si abboccò col Direttore dopo la questione avuta col medesimo

intor-

intorno alla *Jolanda grandiflora*? Il Catalogo fù pubblicato nel 1806: che non si trovano tutte nell'Orto, si disse nel 1810; In qual'Orto non si trovano tutte? fin dall'anno 1807: furono nella massima parte trasportate, e sementate nella seconda divisione.

§. 23. Il principale incarico del Giardiniere Inglese è d'innestare, e d'insegnare quest'arte sconosciuta a Malta, doveva dire piuttosto di raffinarla, e di perfezionarla, giacchè prima d'*assai assai* che venisse questo Giardiniere si mangiavano a Malta moltissime qualità di buoni frutti; come osserveremo.

§. 24. Alla pagina 106. mostra d'essere stato pienamente informato dell'epoca precisa, nella quale un Monaco dell'Ordine Carmelitano fu scelto per professore di Botanica, e dice francamente, che fu allora appunto, quando si mise in piedi il progetto dell'Orto Botanico: Doveva dire due anni dopo, quando cioè ritornò a Malta il Cavaliere G. A. Ball come Plenipotenziario, e poi nuovamente Regio Commissario: il progetto di fatti era quasi effettuato, ed il Monaco Carmelitano ne trovò la prima divisione di già ben fornita di piante di aranci, e limoni, di peri, pomi,

pomi, fichi, prune, albicocchi, persici, pomi granati ec. ec. le quali erano indizio evidente della determinazione del Cavaliere G. A. Ball di non dedicare quella porzione di Giardino a vero Orto Botanico, ma a diporto soltanto della popolazione.

§. 25. Fu con graziose maniere obbligato il Monaco suddetto a dimettersi dalla pubblica Cattedra di Filosofia, alla quale era stato da circa sei mesi eletto per dedicarsi esclusivamente alla Botanica.

Si portò due volte in palermo all'oggetto di far acquisto di piante, e di sementi. Ebbe tempo, e agio opportuno per compiere la di lui commissione; acquistò è vero, solamente seicento circa piante vive, e tremila circa sementi. Numero, il quale, sebben piccolissimo per il nostro autore delle quaranta mila, e più formava pressochè la ricchezza totale di quel Regio Orto.

Ebbe pure luogo di fare con quei celebri professori frequenti scorriere botaniche per le montagne all'intorno di Palermo, e fin nell'interno della sicilia; di formarsi un ben compito, e ben disposto Orto secco . . . .

§. 26. Ritornando a Malta trovò, che non era

per

per ancor disposto il locale della seconda divisione destinata intieramente a vero Orto Botanico : la necessit  di rinnovare le sementi delle piante annue , e biennali , di non lasciar invecchiare quelle delle piante perenni lo determin  di farne una interinale sementa nella suddetta prima divisione , nella quale deposit  pure tutte le piante vive , che portato aveva da palermo . Fu forse questa operazione , che fece credere ad alcuni , che vi si formasse assolutamente un vero Orto Botanico .

Se questa persuasione ebbe ancor luogo allora cio  nel 1806. nella bella imaginazione del nostro osservatore delle cose di Malta ; dal 1807. fino al 1810. poteva agiatamente osservare l'intrapresa coltivazione a vero Orto Botanico della seconda divisione .

§. 27. Sarebbe poi contento il Monaco . . . . d'aver egli tanto gusto per la Botanica, quanto appunto ne hanno comunemente i Monaci per le scienze .

Il Catalogo delle Biblioteche pu  facilmente istruire a qual ceto d'Uomini appartenga la massima parte dei volumi , che contengono , in tutte le scienze .

§. 28. Proseguirsi queste mie note , e son certo,

che

che troverei da produrle assai più a lungo dell'opuscolo medesimo, ma a qual' oggetto perdere il tempo; perchè occuparmi in quest' opera oltre al mio scopo, d' un' Autore, il quale si fece lecito di parlare nella più insultante maniera d' alcuni dei Maltesi, e di deriderne altri con dei falsi encomj? E', in realtà, un libercolo, pieno di osservazioni o immaginarie, o inutili, o frivole, che fu conseguentemente disprezzato da tutti quei Uomini di buon senso, che per curiosità si occuparono in leggerlo.

**CAP-**

## CAPITOLO I.

TERRENO COLTIVABILE DELLE ISOLE DI MALTA , E GOZO.

Attività , e industria dei Contadini

*Maniera di formare i Campi artificiali , arnesi campestri.*

§. 29. **P**er quanto sia grande la feracità dei terreni coltivabili delle Isole di Malta , e del Gozo , per quanto indefessa l'attività dei Contadini in coltivarli , per quanto amino i facoltosi Maltesi , e Gozitani di fare acquisto di fondi , e finalmente per quanti mezzi abbia mai sempre il Governo somministrato per vieppiù estendere la coltivazione , pure si può francamente asserire , e tutti generalmente convengono , che non v'abbia per anco maggior estensione di colto terreno di quella , che eguagliar possa le due terze parti delle medesime prese insieme , una cioè per l'altra , essendo quella del Gozo in proporzione assai più coltivata di questa di Malta .

§. 30

§. 30. Secondo i Geografi Malta non ha che dodici circa miglia di larghezza, venti di lunghezza, e sessanta di circuito: ha il Gozo sei miglia di larghezza, dodici di lunghezza e trenta di circonferenza.

Nonostante queste date dimensioni non è possibile senz'altra riflessione formare il calcolo per conoscere l'area precisa di entrambi, attesa la grande irregolarità della loro figura. Se fossero perfettamente piane, sarebbe d'uopo calcolarla sulle carte Chorografiche nella stessa maniera, colla quale si calcola la superficie dei poligoni piani, irregolari, con ridurle cioè a triangoli, trapezi, quadrati ec.

§. 31. In questa supposizione si troverebbe l'area di Malta di 180. circa miglia geometriche, e quella del Gozo di miglia sessanta. Dato quindi, che ogni miglio sia mille passi di cinque piedi, e che ogni piede sia quindici oncie italiane, cioè un palmo, è un quarto: Essendo la canna, di cui si servono gli Agrimensori Maltesi, di otto palmi italiani, ed essendo il Tumolo il quadrato di sedici canne, cioè canne 256: ed essendo finalmente la salma sedici Tumoli, ossia 4096; canne, sarebbe la superficie, o area di Malta.



26822: salme , e quella del Gozo 8940. Lascio le frazioni , non sembrandomi necessaria tanta precisione .

§ 32. Ma la loro superficie non è perfettamente piana; non vi sono alte montagne è vero, vi sono però molte colline , le quali sebbene non sembrano tali da portare un' assai notevole differenza , non mancano a mio credere di farne tanta da poter compensare i molti seni , pe' quali risulta la grande irregolarità della loro circonferenza , e da poter quindi con i dati diametri formare presso a poco il calcolo stesso proposto da archimede , e da altri per la quadratura , e superficie del Circolo , perlocchè essendo i diametri di Malta uno di dodeci , e l' altro di venti miglia , si potrebbe formare la proporzione geometrica colla metà dei detti diametri presi insieme cioè  $7: 16:: 22: y$  : e si troverebbero  $50$  : miglia e  $\frac{2}{3}$  di circonferenza , la quale moltiplicata come intiera base di tutti i triangoli , che eguagliano la superficie , e che sono della stessa altezza del semidiametro , cioè di miglia otto , perchè tutti coll' angolo opposto alla base nel centro , per la metà dell' altezza perpendicolare degli stessi triangoli , cioè per quattro miglia , risulta il prodotto di miglia 201.

§. 33. Colla stessa proporzione, e coll' istesso calcolo si hanno per il Gozo 28: miglia di circonferenza; la quale moltiplicata per la metà del semidiametro per due miglia, e un quarto, dà per prodotto 63: miglia superficiali.

Sarà quindi l' area totale di Malta 29955: Salme, e quella del Gozo 9449: presi poi insieme i due prodotti ottenuti tanto per il primo, quanto per il secondo calcolo; si ha dal primo la somma di salme 35762: e dal secondo 39404: dalle quali dedotto il terzo per quella parte, che ancora rimane incolta, restano salme 23841: o al più per il secondo calcolo 26270: salme per i due terzi resi di già come dissi, a coltivazione.

§. 34. Essendo la differenza trà il primo, e secondo calcolo di sole due mila quattro cento ventinove salme per l' altezza delle colline posta in compensò dei seni della circonferenza, non mancherà, chi voglia ripeterli, e chi persuaso, che sia corrispondente ai detti seni, abbia qualche difficoltà rapporto all' altezza delle colline. Sentirò con piacere il risultato dei nuovi calcoli; son certo intanto, che qualunque possa essere, non recherà mai una sensibile differenza.

§. 35. In quanto poi alle 11920 salme, ovvero secondo l'altro calcolo 13134: che diconsi ancora incolte, non vorrei, che taluno credesse potersi tutte interamente ridurre a coltivazione. Decisi aver riguardo alla riva del mare, a molti luoghi di qualche estensione; che sono coperti di grossi macigni, e a molti altri, che sono affatto nudi di terra, e di pietra, e roccia, come dicono assolutamente dura. Vissì coltivino ancora quattro in cinque mila salme, non senza molta fatica, e spesa per la maggior parte, e potremo gloriarsi, che tanto Malta, quanto il Gozo sono così coltivate, che più non vi resta, per modo di dire, una salma di terreno capace di qualche coltivazione, che già non vi sia ridotto. Potranno però i Maltesi, e Gozitani coll'industria loro vieppiù ampliarla con occuparsi in migliorare quella porzione non indifferente, la quale sebben dicasi di già coltivata, pure per essere troppo scarsa di terra non è capace dei principali, più vantaggiosi prodotti, come osserveremo.

§. 36. Intanto possiamo qui osservare l'ingrandimento della coltivazione in quest' Isole dalla metà del secolo decimo sesto fino all'epoca presente. Secondo il

Com:

Come Abela Malta Illustrata Lib. I. Not. XII: non erano allora in Malta ridotta a coltivazione, che sedici mila salme di tesseno, e nel Gozo salme circa scimila. Vi crebbe la popolazione, se ne ampliò la coltivazione, sebbene in una troppo disuguale proporzione. Sedici mila salme di frumento, che si tiravano d'ordinario dalla Sicilia, erano allora sufficienti pel prodotto del paese al bisogno della popolazione; non bastano adesso, anno per anno salme cinquanta mila; eppure la coltivazione si è estesa più, poco meno d'un terzo.

§. 37. Pare incredibile come i Contadini Maltesi, e Gozitanî resisten possono al caldo fortissimo, che vi si fa sentire nei mesi particolarmente di estate. Si veggono in mezzo dei campi esposti al sole senza riparo di sorta alcuna continuare per tutto il giorno, i loro faticosi lavori; avessero almeno il dolce soglievo dell'ombra di qualche albero, ma altri alberi quasi non si trovano intorno dei Campi, che di Fichi, e questi in si poca quantità, e così piccoli, che si può dire essere la campagna affatto nuda, ed i poveri Lavoratori privi di tutti quei soglievi, che pur si hanno in altri paesi che sono caldi.

§. 38. Alla levata del sole incomincia la loro giornata di lavoro, riposano mezza' ora alle otto per far colazione, e poi per il loro desinare cessano dal travaglio alle undeci, e riposano fino ad un' ora... Tanto la loro colazione, che il pranzo non può essere più frugale. Consiste molte volte in pane di semplice Orzo, qualche cipolla, porro, o safanellò, in mancanza de' quali portano seco al campo pochi olivi salati, un poco d'olio, qualche sarda, o altra cosa salata. Dopo un tal pranzo si mettono a dormire; cercano molti d' essi un poco d'ombra, ma molti altri si contentano di strajarsi sotto del piccolo muro del campo medesimo, ne d' altro si curano, che di coprirsi bene il capo, lasciando che i coccenti raggi del sole pereuotino pure sopra del loro corpo.

§. 39. Ripigliano il lavoro colla massima energia, e vigore, al tramontar del sole suonasi in tutte le Chiese una campana, che dicono la prima *ave maria*, cessano al momento dal travaglio, e corrono frettolosi alle rispettive case, dove trovano d' ordinario una compita minestra di pasta, e pane per la cena.

Costumano da qualche tempo di bere un poco di

vino

vino tanto al pranzo, che alla cena, quando però possano averlo commodamente. Questo tenor di vita l'osservano i Contadini quasi inalterabilmente per tutto il corso dell'anno, ad eccezione, che nell'inverno riposano solamente dalle undeci fino a mezzo giorno.

§. 40. A questa instancabile attività, e forza del campagnoli deesi senz'altro tutta l'estensione del terreno di già coltivato di quest'Isole. Non senza qualche ragione dissero alcuni, che Malta era un nudo scoglio; in realtà pochi sono i fondi forniti naturalmente di terra, nei quali potessero formarsi dei campi naturali, come si suol dire; eppure al dì d'oggi vedesi coltivata, come abbiain osservato, nella massima parte, e forse più non vi sarebbe un sol piede capace di coltivazione, che già non vi fosse ridotto, se il timore dei Barbareschi, che più, e più volte nel passato Governo tentarono, e vi effettuarono degli sbarchi, non avesse allontanato i coltivatori dalle parti dell'Isola affatto inabitate. Questa però, sebbene fosse la primaria ragione, non ne fu l'unica. Mi si permetta questa breve digressione.

§. 41. Ne furono ragione in oltre la mancanza di abitazioni, la lontananza di due o tre miglia dai casali,

e principalmente il non aver mai i proprietarj presa la determinazione di distribuire quei grandi siti incolti a delle famiglie volonterose, e capaci di coltivarli; come nei tempi passati fecesi da alcuni Signori, e da tutti i luoghi pii, i quali andavano a gara in dare i loro fondi suddetti con tenui annue pensioni ai buoni contadini o in enfiteusi per tre generazioni, oppure per anni novantanove. Terminano alla giornata molte delle dette enfiteusi, sono quindi costretti i livellarj, pagare il duecento, e trecento di più all' anno per avere gli stessi terreni a semplice affitto. Oh quanto più volentieri molti di essi intraprenderebbero la coltivazione di qualche nuovo terreno, se aver lo potessero alle medesime condizioni di quel di prima, per avere così la dolce consolazione d' imitare i loro avi, e di assicurare colle loro fatiche un' onesta sussistenza ai loro figli, e Nipoti, ed esser fuori di quella grave ansietà di dover pagare annualmente, comunque vada l' annata, grandi somme, senza quella lusinga di più di aver mai l' opportunità di poter usare straordinaria industria, e fatica, perchè sempre nella certezza di dover frà breve cambiar padrone, e passare dal male in peggio, perchè gli affitti dei terreni sono sempre porta-

ta

ti dai proprietarj al ragguaglio dei prodotti, dei quali sono capaci!

Restano intanto quei fondi tutt' ora incolti, la speranza di vederli un giorno d' incomparabile utilità ai proprietarj, ed al paese, si fà sempre più lontana, e con essa si allontana quel piacere, di vedere cioè felicitata qualche povera famiglia.....

§. 42. E' affatto singolare la maniera, colla quale formansi i nuovi terreni artificiali: In altri paesi, se il sito è sassoso, si sprofonda a cinque, o sei piedi, si cavano fuori le pietre, si concima, si eguaglia, ed infine al dato tempo si semina, o vi si fanno quelle piantagioni, che più si credono confacenti; se non é sassoso, se ha la cura di estirparne le piante selvagge, il che si fà di frequente col fuoco, rivoltarlo colla zappa, lasciarlo qualche tempo esposto al sole, all' aria, ed alle piogge, e poi seminarlo: Ma in quest' Isole assai diversamente. Già nei siti incolti poche piante selvagge vi nascono, ne crescono a quell' altezza, che ridotte in cenere possano servire di qualche vantaggio pel nuovo terreno, piuttosto si tagliano fin sopra la radice, e servono per il fuoco, molto meno possono le loro radici spro-

fon-



fondarsi , essendo la soda pietra d' ordinario alla superficie ; trovasi un poco di terra sparsa quà e là solamente , la quantità sufficiente per formare il campo che si desidera trovasi il più delle volte nelle concavità della roccia , e nelle sue aperture .

§. 43. Scrastano la roccia alla profondità d'un pollice circa non sempre per l'intera superficie, ma a fascie a fascie di due piedi alternando solamente. Spianano le prominente più elevate , riempino con qualche regolarità di piccole pietre le concavità maggiori per risparmio di terra, procurano in somma di rendere il fondo più piano, che possono, vi distribuiscono poi la terra all' altezza di uno a due piedi , e più se è loro possibile ; ed hanno così formato un terreno capace in realtà di tutte le produzioni ordinarie in quest' Isole ; basta il dire , che avendo la comodità dell' acqua coltivano tali terreni ad Orto e ne ricavano tutte le sorti di erbaggi in brevissima tempo in tutto il corso dell' anno , senza lasciarli mai vacanti per un sol giorno .

§. 44. Qualunque professore di agricoltura si riprebbe di simili campi , e Orti artificiali particolarmente nel caldo clima di Malta , ma pure convinto dall' espe-

rienza

rienza potrebbe annoverare questa pratica trà i fenomeni, e ricercarne tosto la cagione, la quale, a mio credere, altra non può essere che la seguente . . .

La pietra, o roccia di quest' Isole, e quella singolarmente, su cui formansi i detti terreni, è molto dolce, e porosa, ha d' ordinario una crosta assai dura, ma sottile rompono quella crosta, acciò possa bene imbeverai d' acqua nel tempo delle piogge; si asciuga, e si riscalda dal sole quella poca terra, la pietra allora restituisce a proporzione l' umidità, di cui è imbevuta, e le radici delle piante distese sopra di essa, succhiano dalla terra, che immediatamente le cuopre perchè sempre alquanto umida, sufficiente nutrimento.

L' osservazione, che io stesso ebbi il piacere di ripetere più volte non lascia luogo di dubitarne. Si fanno quà della stessa pietra i vasi per i fiori; sortono dalla fabbrica a torno bianchi poco meno del marmo; appena si adacquano divengono opachi, come una spugna piena d' acqua. La pianta vi stende presto presto le sue radici all' intorno dell' interna superficie, e vi formano come una rete. Inlanguidisce pel forte caldo la pianta, se non è adacquata, ma sul far della sera riprende il suo vigore

con

con assai maggior facilità di quelle , che sono nei vasi di creta , ne si disecca , se non dopo alcuni giorni dell' altre; sebbene non sia in maggior quantità di terra. Quest' osservazione è assai più sensibile pei vasi a fiori coloriti a olio al di fuori , e più non ha luogo , quando gli stessi vasi formano coll' andar del tempo la solita crosta nella superficie interna . Finalmente i detti campi artificiali divengono sterili , nè riacquistano la pristina loro feracità , se l' industrioso agricoltore non ne scuopre la sottoposta roccia , e non ne rompe altra volta l' indurita superficie .

§. 45. Hanno fin per ultimo i fabricatori dei terreni artificiali la diligenza, per essere più sicuri di godere del frutto delle loro fatiche , di circondarli con rustici muri dell' altezza di cinque in sei piedi almeno; non solo per diffenderli dagli animali , ma molto più dal vento , nemico principale dei vegetabili in quest' Isole : a dir il vero vi soffia sì spesso, e sì gagliardamente, che alle volte le bagna da una parte all' altra di spruzzo marino , e sembra , che ne voglia trasportare per fino le pietre. Oh quanto perciò è ammirabile la divina provvidenza ! non si forma un campo che non si trovino sul luogo le pietre

per

per alzarli d'intorno il muro di tanta necessità per proteggerlo .

§. 46. Oltre agli arnesi campestri, dei quali si servono per formare i detti terreni artificiali , oltre cioè alle miserabili zappe , e forti picconi accuminati da ambe le parti , o con una punta tagliente , fanno uso d'una grossa mazza di ferro, colla quale rompono le prominente della pietra , quali se non sono separate per qualche vena dal forte della roccia , hanno la sofferenza di tagliarle a poco a poco con il piccone , di cui pure hanno di mestieri , per cavar fuori la terra , che trovano nell' aperture della roccia , e che raccolgan colla zappa, quale più tosto dir si dovrebbe una lastra di ferro piana , colla punta troncata a cinque o sei pollici di larghezza , e mal fornita di manico .

§. 47. Se devono poi levar fuori qualche largo, e profondo tratto di roccia, fanno allora la stessa operazione di quelli , che tagliano le pietre per le fabbriche . Con i picconi taglienti da ambe le parti; e con il manico assai lungo sedendo sopra la stessa roccia formano a poco, a poco un solco, detto da loro *trinea* largo quattro a cinque pollici , e profondo, quanto è l' altezza della roccia, che

vogliono cavar fuori : fatto questo solco, o taglio da due ed alle volte da tre lati, aprono una, o più piccole scannellature larghe circa un pollice, e profonde tre a quattro dall' altro lato al piano del taglio ; mettono in esse due piccole lamine di ferro rettangolari, e frà d' esse un forte conio pure di ferro ; a colpi di mazza sforzano i conj, e staccano così colla massima destrezza grassissimi banchi di roccia, che nello stesso luogo con altre piccole scannellature suddividono nella stessa maniera in pezzi di diverse grandezze, dei quali si servono per formare i muri all' intorno del nuovo terreno, o per fabbricare, se loro occorre.

§. 48. Più spreggievole ancora della zappa, e di tutti gli altri arnesi campestri, e perciò più atto ad esercitare la pazienza di questi poveri contadini è il loro aratro, vorrei descriverlo con i veri termini tecnici, ma a che serve, se appena si riconosce per tale, sembra un' uncino da raccogliere i fichi, e i frutti dagli alberi; un pezzo di ruvido legno, lungo circa tre piedi, di quattro in cinque pollici di diametro, al quanto accuminato da una parte, dove è armato d' un certo ferro, che non saprei dire vomere, perchè colla punta troncata, o

roton-


rotondata , ne più lungo di tre , a quattro pollici ; e dall' altra è fornito quasi ad angolo retto d' un buon bastone , lungo poco più di due piedi con un piccol traverso in cima , sopra del quale poggia con la mano l' uomo , che conduce l' aratro , e che comprime più o meno secondo che vuole insinuarlo nella terra ; Un ramo d' albero poi alquanto curvo da una parte , che fissato alla metà del detto legno , serve per attaccare tutta la gran manechina al giogo degli animali , che devono tirarla , è quello che compisce il primo arnese campestre cioè l' aratro , col quale coltivansi i campi in quest' Isole . I solchi d' ordinario non sono ben uniti , ne profondi , ma però dopo d' avere arato tutto il campo secondo una direzione , l' arano altra volta a traverso , e così non hanno bisogno di grandi pesanti arnesi armati di grosse punte di ferro per romper le glebe : usano solamente per spianar la terra un piccolo telajo di legno più largo , che lungo con varj traversi a guisa di scala , sù di cui legano qualche pietra , perchè sia alquanto pesante .

§. 49. Questa coltivazione è pressochè commune per tutti i terreni mediocri , pe' quelli poi , che sono ricchi

alme.

almeno di due , a tre piedi di terra , fanno di quattro in quattro anni , e particolarmente quando li vogliono coltivare a Cotone , e a melloni , un lavoro molto ben disposto : Li zappano alla profondità d' un piede , e mezzo aprendo un largo fosso , e disponendo la terra a muchj a muchj ; mettono nel fosso buona quantità di stabbio , lo cuoprano colla terra , che tirano fuori per aprire un altro simile fosso , e che dispongono nella stessa maniera della prima , e così proseguono il loro lavoro per tutto il campo ; dopo alcuni mesi spianano la terra per seminare il Cotone , o il melloni , e per tre anni non fanno in quel campo altra coltura , che quella di zappare leggiermente , quando il Cotone ha due foglie oltre le seminali , e nel secondò , e terz' anno quando ripullula ; ammenochè non vogliauo nel second' anno seminarvi frà il Cotone , Frumento , oppure Orzo da svellersi fresco per gli animali ; ovvero Piselli , e Fave , che raccolgono prima che ripulluli il Cotone .

**CAPL**




## C A P I T O L O II.

### TERRE PRIMIGENIE

Mezzi per conoscerle ,

*Qualità dei terreni di Malta , e del Gozo ; maniera  
di migliorarli .*



§.50 **A**ccennata l'estensione del terreno, che già si coltiva in quest' Isole , e descritta, la maniera, e gli arnesi campestri, co' quali gl' infaticabili contadini ne continuano la coltivazione , e la ingrandiscono con formare dei campi artificiali , non potrei parlarvi della fertilità del medesimo, se prima non indicassi le diverse qualità delle terre , delle quali comunemente si compongono i terreni coltivabili, e non suggerissi i mezzi , co' quali si distingue quale d' esse prevalga in alcuni , e quale in altri , per poter quindi conoscere di qual natura siano quelli di quest' Isole , e come dovransi migliorare nel caso , che abbia luogo la persuasione di poterne ritrarre maggiori vantaggi .





§. 51. Tre sono le sorti principali delle terre primigenie , o semplici, e che fanno al nostro proposito, la terra cioè *argillosa*, la *terra calcaria*, e la *silicea* per *terra argillosa* quella s' intende , che è tenace , e glutinosa , che s' imbeve dell' umido , e che lo ritiene per molto tempo ; che essendo alquanto umida si può impastare, e distendere come più piace, basta dire, che se ne fanno i mattoni , e che se ne servono i figoli , ed i vassaj per le loro opere.

La *calcaria*, o *creta* è quella, che essendo formata in pietra si riduce col fuoco in calce ; incorpora pure l' umido , e lo ritiene alquanto , ma non è duttile, diceasi terra calda a distinzione dell' argillosa , che chiamasi dai campagnoli terra forte , e fredda .

La *silicea*, o *sabbiosa* facilmente si distingue, essendo ruvida , e sciolta a segno , che non ritiene l' umido ; ne è in modo alcuno agglutinabile , o coerente .

§. 52. Nei terreni colti queste tre sorti di terra quasi mai si trovano veramente semplici ; ma l' argilla contiene della silicea , e della calcaria , le arene non sono puramente silicee ; la calcaria è mescolata con sabbia :

*Le terre pei campi* dice il Sig. Corradori della fert: delle  
terre,

terre , *bisogna considerarle come un composto* di più terre , in istato di aggregazione , e di giusta posizione , le quali assolutamente sarebbero sterili , se fossero separate , ma che unite insieme scambievolmente si correggono , e diventano atte alla vegetazione delle piante .

Si diranno perciò argillosi, cretacei, o sabbiosi, quando in essi prevalerà oltre la giusta combinazione una delle dette terre .

§. 53. Secondo il Sig. Ottaviano Targioni Tozzetti lez. 3: di agr. dee dirsi marna calcaria , unione cioè di terra calcaria , e di argilla quando predomina la calce dalle settanta , alle ottanta parti : marna argillosa se predomini l'argilla , e la calcaria non ecceda venti a trenta per cento .

§. 54. Per conoscer poi queste specie di terra , e la varia loro combinazione nei colti terreni altri fanno uso dell'analisi chimica ; n' osservano altri il colore , l'odore , ed il sapore ; alcuni le bruciano per vederne il fumo , e la fiamma , il Linneo con tutti i Botanici stimò meglio valersi delle cognizioni Botaniche delle piante , che vi nascono spontanee .

Avendo ciascheduna delle terre primigenie i caratte-

ri

ri suoi proprj, e distinti, non v' ha dubbio, che l' analisi chimica non sia un mezzo opportunissimo per conoscerle precisamente però non lascia d' essere alquanto implicato per gli agricoltori, riguardo particolarmente ai terreni, che da varj anni sono ridotti a coltivazione potranno far uso di qualche acido minerale, ovvero di forte aceto, per investicare la porzione di creta, che vi si trova, ma l' ingrassi, dei quali sogliono essere ben forniti tali terreni, li rendono suscettibili d' ebollimento, e perciò sarà sempre dubbia la scoperta fatta, rapporto alla terra calcaria, come quella sola, che con i detti acidi è capace di bollire; anzi gli stessi ingrassi, o concimi ne alterano il fumo, e la fiamma, ne cambiano il colore, ne varriano l' odore, e molto più il sapore, singolarmente se già vi saranno uniti degli ossidi metallici, dai quali dipende il differente colore delle medesime. Il mezzo invece adottato, e prescritto dal Linneo riesce assai più acconcio, ed è più comodo per gli Agricoltori, e per li proprietarj: non solo fà loro conoscere, le varie qualità di terra, e quella, che predomina nei loro terreni, ma inoltre insegna loro a distinguere quella  
che

che è fertile, e coltivabile da quella, che propriamente è sterile.

§. 55. Dovrà dirsi, e sarà di fatto secondo il Linneo, terreno sabbioso, se vi nasceranno spontanee il poligono, *aviculare*, o *centinodia*; La *reseda luteola*, ossia *erba guada*; il *salcio bianco*, l'*artemesia volgare*, detta *canapaccia*, o *erba bianca*. La *scorzonera* invece; la *coda di cavallo* *equisetum arvense* Lin: il *Farfara*, ossia *Tussilagine* nascono in luoghi umidi; ed in terreni argillosi; dove poco scola l'acqua, e dove sono delle sorgenti, perciò son riguardate fin da plinio per indizio di terre frigide, umido, e poco fertili.

Finalmente la *vecciolina*, ossia *polygala volgare*, l'*asperula*; la *quercio'la* ossia *Camedio*; le *Lappoline* o *xantium* del Lin: le *Tignamiche*, ossia *Gnafalium*; Le *onobrichi*, e particolarmente l'*Hedissarum coronarium* conosciuto qui sotto il nome di *sulla*, indicano terreni aridi, *calcarj*. „ *Frumentj dandej*, *scrisse paladie*, utile *signum est*, e per conseguenza di buon terreno fertile, e coltivabile con profitto; *Ebulum*, *Tuncum*, *calamum*, *Gramen*, *Trifolium non macrum*, *Rubos pingues*; *pruna silvestria* in generale conchiude il Sig.

Con-

Conte Re. agr: to: I: Quando una stoppia ed un terreno incolto è più ricoperto d' erbe vigorose, e delicate può giudicarsi più, o meno fertile.

§. 56. Riuscirà difficile ai Contadini conoscere le suddette piante indicate dal Linneo, ma sarà altrettanto facile ai proprietarj; se non tutti, la massima parte d' essi supponesi istruita; sarà sufficiente se saranvi due, tre forniti delle cognizioni Botaniche, o premurosi almeno di volerle distinguere; allora convinti della necessità della Botanica per migliorare l'agricoltura, avran ricorso a qualche autor Botanico, e così potranno colla cognizione di poche piante far il massimo bene al proprio paese.

§. 57. Io intanto dovrei quì indicarne minutamente i caratteri si generici, che specifici, i quali le distinguono, ma non avendole trovate, meno due, comuni nei terreni di quest' Isole, non essendone anzi alcuni d' esse indigene, amo meglio di descriverne altre, che vi si incontrano assai frequenti, e che segnate col nome Tecnico, ed insieme col nome volgare riuscirà a ciascuno molto facile d' individuarle.

§. 58. Nei siti adunque, nei quali prevale piuttosto

la sabbia , o rena , o per meglio dire la terra sciolta , si trova primieramente l' *ambrasia marittima* , chiamata in Maltese *Zaxica'i* . Ha le foglie moltofesse ; spighe solitarie pelose quasi senza gambetto ; il suo odore è molto forte , aromatico . E' comunissima alla parte dell' West prima di arrivare in faccia del Gozo .

La *Reseda undulata* detta dai Maltesi *Demp-il-Marut* porta le foglie pennate , i suoi fiori sono trigini , e tetragini , cioè con tre , o quattro pistilli .

La *centinodia polygonum aviculare* , che in Maltese dicesi *Leusa* , ha i suoi cauli giacenti , e i fiori solitarj nelle ascelle , le foglie lanciolate , acute . Si vede vigorosa non meno della *Reseda* nei luoghi appunto di terra sciolta , e sterile .

Abbiamo nei terreni argillosi assai frequenti l' *arum maculatum* volgarmente *pan di serpe* , e dai Maltesi detto *Garni* , le sue foglie sono saettate , intiere , il ricettacolo cilindrico fatto a clava , il calice dritto , e senza caule .

Il *Cyperus longus* , in Maltese *Sohèda* , che ha il colmo con tre angoli , e che termina in ombrella arcicomposta , circondata da foglie , i peduncoli nudi , le spighe alterne ; si distende nella terra colla sua striscante

radi-

radice a segno , che i coltivatori durano fatica per estirparlo .

Il *Ranunculus ficaria* , *Bibula* dei Maltesi : le sue foglie sono cuoriformi , angolate , picciolate , il caule con un sol fiore , che comparisce in Gennaro , e Febbraro .

Nei terreni poi calcarij oltre alla *Querciolina Teverium camedrium* , il *Barhòm* dei Maltesi , commune verso S: Giuliano ; oltre alla *sulla Hedissarum coronaria* , tanto coltiyata in Malta , è frequentissimo l' *Hyperium perforatum* chiamato dai Maltesi *shàtra-tal-bassamo* . I suoi fiori gialli portano tre pistilli , il fusto è racemoso , le foglie bislonghe , ottuse , con punti trasparenti .

Potrei indicarne altre molte non meno frequenti , che lascio per non cagionare confusione agli agricoltori .

§. 59. Determinata per mezzo della cognizione delle piante la varia , differente combinazione delle terre , che formano i campi : le terre primigenie , e la rispettiva loro fertilità quando più o meno vi prevalgono , non resta , che applicare questi principj alle terre dei terreni particolarmente già colti di quest' Isola ; e adittar la maniera di renderli fertili , o accrescerne la loro feracità , quanto potranno essi esserne suscettibili !

§. 60. Altra distinzione di terre non fanno questi coltivatori, e agrimensori, che di terra rossa, e di terra bianca; la prima è per essi tanto più prezziabile, quanto il suo colore è più forte, e più vicino all' oscuro: di questa scelgono sempre per fare le piantaggioni più interessanti, come di agrumi, di alberi di frutti, e dei fiori; preferiscono quindi quella dei contorni di Casal Dingli, ne loro rincesce di trasportarla spesse volte con carri fino alla Valetta.

La maggior parte dei campi sono formati di questa terra, e quella che si trova nelle aperture della roccia, e d' ordinario simile: lungo però la strada dalla Valetta alla Città Notabile nel luogo detto *Mriettel* vicino al molino a vento osservasi un' estensione non indifferente di terreni bianchi, che dicono assai freddi, appunto perchè abbondano di soverchio di terra argillosa, la quale s' imbeve dell' umido, e lo ritiene. Fà sorpresa poi di vedere quasi in tutte le parti dell' Isola tanto di Malta, e del Gozo di tratto in tratto uno, o più campi di terra bianca, alcuni meno, ed altri egualmente argillosi dei sopradetti.

§. 61. I miei Lettori avranno osservato, che nell'

indi-



individuare i principali caratteri che distinguono le terre semplici, non ho fatto punto menzione ne di color rosso, ne di bianco, perchè in realtà il colore non distingue di più le qualità delle terre, di quello, che distingue le specie delle piante, per le quali è accidentale, siccome il colore più o meno rossiccio della terra dipende dalla minore, o maggiore quantità di ferro, che evvi mescolato: Difatti nel detto Casal Dinguì poco lontano dal mare particolarmente, veggonsi molti piccoli pezzi di ferro a guisa di tanti chiodetti rugginiti, sparsi quà e là sulla superficie, ed in maggior quantità vi si trovano mescolati colla terra; ciò nonostante ho usato la distinzione di terra rossa, e bianca per conformarmi al costume del paese, e poter così più facilmente essere inteso dai Coltivatori.

§. 62. Secondo le osservazioni chimiche del Sig. Giobert Re agt. 1: p: 70. che stabilisce per fertile quel terreno, il quale è adattato alla maggior produzione del grano, e che in tal caso anzitutto le terre, che lo compongono, lo dice veramente fertile, quando vi si trovano 75: a 70. di silice, o rena; 5 a 13. di calcaria; 9. a 14: di argilla; dovremmo cer-

to

to persuadersi, che nei terreni colti di quest' Isole non manca la detta quantità di silice, o rena, ma che anzi nella massima loro parte si trovano tutte le tre qualità di terre esattamente combinate nella suaccennata proporzione, mentre la produzione del grano non può desiderarsi più copiosa. Eppure non havvi un sol campo in cui prevalga la silice, o possa dirsi arenoso, anzi nemmeno lungo il lido del mare trovasi una minima quantità di rena veramente silicea.

§. 63. A questa mancanza però supplisce una buona porzione di terra, calcaria, ed una qualità di rena semplice, la quale sebbene non possa paragonarsi nella durezza alla rena silicea, ha nulladimeno quella consistenza, che si richiede per conservarsi sciolta, e non ritenere l'umido; mai però trovansi la calce, e la rena in tanta quantità da poter formare delle marne calcarie, e arenose, come si scorge dalla pietra assai dolce, e porosa, quasi unica, in Malta, e nel Gozo, essendo tutte le altre sorti rispettivamente in assai poca quantità. I frantumi intanto di questa pietra quando son cacciati per spianare le strade, si rassodano con l'acqua dopochè sono alquanto calpestatì, e si

riduc.

riducono finalmente colle pioggie in fango glutinoso , e duttile : di fatti trasportato dalle pioggie nelle fosse ai lati delle strade , o nelle cisterne , invece di servire , poi d'ingrasso pei campi , come avete oltre le terre semplici , delle parti animali , e vegetabili , non reca loro alcun vantaggio , anzi dalla lunga esperienza ognuno è persuaso , che apporta ad essi piuttosto qualche auocumento. Non v'è alcuno perciò , che si dia premura di farne acquisto , appunto perchè creduto , ed isperimentato troppo freddo , cioè troppo argilloso .

§. 64. Si guardano bene i Coltivatori di zappare i campi , o di ararli , quando sono umidi ; allora la terra s'impasta , e poi col sole , e coll'aria s'indurisce di modo , che ne vi nascono le semenze , ne è capace in seguito d'esser coltivata se non con molta fatica , e attenzione , il che non succederebbe se non vi prevalessesse l'argilla , sebbene a dir il vero in pochi soli prevalga soverchiamente , se si ha ragione del clima , e questi sono quelli suriferiti campi di terra bianca , e quelli ordinariamente di terra rossa non artificiali , e profondi a tre , o quattro piedi almeno .

§. 65. I primi , per qualunque pianta vi si coltivi ,

nem-

neppure nel più forte caldo possono adeguarsi; si raffreddano di troppo, dicono i campagnuoli, e le piante non vi crescono vigorose; questi per quanto siano asciutti, mai si possono zappare alla profondità di circa tre piedi colla semplice zappa; mentre è così ben rassodata e compatta in essi la terra, che a qualunque forza non vi si può insinuare dentro, e per qualsiasi specie di piante possano esservi state coltivate, pochissime radici, vi si trovano, che siasi insinuate assai profondamente.

§. 66. Vorrebbero i Coltivatori migliorare questi terreni; si danno quindi la pena di rivolgerli di tanto in tanto, e di stabbiarli largamente, ma non si avveggonono, che in vece di sanarli dal loro male, con medicarli efficacemente, non fanno che nasconderne per poco tempo la piaga; frà due o tre anni si consumano gl' ingrassi, e questa si discuopre, e incrudelisce di nuovo.

§. 67. Ecco pertanto secondo il Sig. Corradori, e tutti i professori di agricoltura la medicina efficace, ed opportuna non solo per i detti terreni, ma per qua-

lunque siasi altro, in cui prevalga di soverchio qualche sorta di terra primigenia.

„ *E' evidente*, dice egli *loc. cit.*, che se si mescoli insieme con della terra selciosa o sabbia, o arena dell' argilla, o anche con della creta, o terra calcarea, o meglio si uniscono tutte tre insieme, la tenacità dell' argilla rimarrà mitigata, e acquistando mediante l' interposizione delle molecole della terra selciosa, o della calcarea una conveniente divisibilità, ed in conseguenza una porosità moderata, perderà le sue qualità di fredda, e di forte; e diverrà atta alla vegetazione.

Molto più, che vi concorrerà la terra calcarea, la quale oltre all' essere ottima per la fertilizzazione, siccome ella ha la proprietà di disgregarsi, e di decomorsi, e perciò più d' ogni altra capace di dividere le più glutinose argille. E la terra selciosa o sabbia con l' intervento dell' argilla, che le apporta la coesione, e la freschezza, perderà quell' aridità, che la rendea sterile, e diventerà buona a serbare il nutrimento alle piante, e a dare alle radici loro un fermo appoggio.

Ecco pertanto, come queste tre specie di terra, che

sareb-

sarebbero assolutamente sterili separate, unite insieme si correggono, e si prestano uno scambievolmente, ottimo ufficio. Dal detto fin qui ella è conseguenza legittima, che ogni volta, e quando un terreno coltivabile abbondarà di una delle tre sopra indicate specie di terra, non potrà non partecipare dei difetti, che sono propri di quella specie di terra, di cui abbonda, e che per liberarlo da essi non vi è, che scemmare la proporzione della terra predominante, o accrescere la proporzione dell'altre. Non ci manca la terza calcarea, alla parte di S. Giuliano, e specialmente di S. Giorgio anco nei luoghi incolti si trova in molta quantità: non abbiamo a desiderare la sabbia, sebbene non sciolta, tutti i valloni ce n'offrono quanta possiamo aver di mestieri. Supposto adunque, che i terreni di quest'Isole non abbiamo, che il difetto d'essere un poco troppo argillosi, perchè in vece di far consumo di tanti, e poi tanti ingrassi, non si risolvono i proprietarj di marnarli nella suddetta maniera? Spero di vedere ben tosto farsi da più d'uno qualche piccola prova, e che in seguito persuasi dall'esperienza del vantaggio di questa importante operazione, non

si vedrà più un campo, nel quale predomini eccessivamente l'argilla.

§. 68. Le osservazioni, che vengo di esporre, ed alcune altre, che riferirò in seguito mi persuasero ad adottare la suspressa opinione rapporto la terra primigenia, che predomina nei terreni coltivabili di quest' Isole, nonostante che alcuni le chiamino francamente roccia calcarea, e non ostante che una gran porzione della loro pietra sia realmente piuttosto calcaria.

### CAPITOLO III.

#### FERTILITÀ DEI TERRENI DI MALTA.

##### E del Gozo.

§. 69. **L**A fertilità dei terreni coltivabili, dipende assolutamente, come abbiamo osservato, dalla combinazione, o mescolgio delle terre primigeme, cosicchè nessuna di esse potrebbe mai da se sola, essere capace di qualche prodotto.

Que-

Questa combinazione però, o mescolio, che trovasi tanto vario nei diversi terreni, alcuni dei quali perciò sono più, altri meno fertili, e quindi la necessità di nuove marne, non vi ha dubbio, che esser non debba sempre proporzionato al clima del paese rispettivo; supposto sempre, che non abbiasi alcun ostacolo dall'acque, o dall'aria tanto necessarie a quest'oggetto.

§. 70. Se nei paesi ex, gr. nei quali le piogge sono frequenti, e copiose, e che sono in oltre soggetti alle nevi, credesi più fertile quel terreno, nel quale predomina piuttosto la silice, o rena, che l'argilla; in altri invece, come in quest'Isole dee riputarsi, ed è in realtà migliore la marna argillosa, perchè più confacente al loro clima. Secondo le osservazioni del celebre C: de Dolomieu il Thermometro di Reaumur è ordinariamente nel corso dell'estate al disotto dei 25: gradi, e quasi mai al disopra dei 28: Nell'Inverno vedesi rare volte al disotto degli 8: gradi sopra il punto del gelo. V'anno degli anni, nei quali le piogge sono scarsissime; nell'estate è maraviglia se piove qualche volta; il sole è caldissimo, i venti nell'inverno sono per lo più maestrale ponente, o Greco, nell'està



spesse volte sirocco, che non disecca nò, ma brucia; soffrono quindi le piante, e soffrirebbero assai di più, se nei terreni non predominasse l'argilla. Gli stessi alberi di aranci, e di Limoni, frà tutti i più floridi, che vi si osservano per quanto siano in terra buona, e profonda, non danno frutti, e poco manca, che non muojano, se nell'està non sono per due, o tre volte ben adacquati . . .

§. 71. Nonostante tutti questi ostacoli per la facile, e vigorosa vegetazione delle piante, appoggiato all'esperienza, parmi potere francamente asserire, che i terreni coltivabili di Malta, e del Gozo, appunto perchè argillosi, sono effettivamente fertilissimi, meno quei pochi, nei quali l'argilla predomina di troppo, e che in altri paesi di clima diverso, sarebbero quasi assolutamente sterili . . .

Nè quì mi si opponga, che supposta la marna argillosa, abbastanza non si intende, come possano le piante distender in essa sì rapidamente le loro barbe, e radici, ed averne quindi due, o tre prodotti all'anno. Richiamisi a memoria la maniera, colla quale si coltivano di quattro in quattr'anni i terreni più abbondan-

ti

ti di terra, e forse un poco di soverchio argillosi. Gl' ingrassi copiosi, che vi mescolano, sebben non ne cambino la natura, li rendono fino ad una data profondità alquanto più sciolti, e così possono i semi sbocciarne fuori, standervi le piantine il fitone, e le prime barbe, con che acquistando, vigore, e robustezza ne potraggono alcune più oltre nella terra men sciolta, e quindi resister possono al forte caldo, aver' umido bastante per ben vegetare, e correre per così dire alla florescenza, e fruttificazione, benchè manchino le pioggie.

§. 72. Prima di riferirne i reali prodotti di grano, come quelli, che più d' ogni altro indicano la fertilità dei terreni, accennerò di questo de diverse qualità, che vi si sogliono coltivare; le annue derrate, che i coltivatori ne contribuiscono ai proprietarj, come pure le differenti qualità di Cotone, ed i loro rispettivi prodotti, i quali, non essendo tanto soggetti alle luttuose vicende, quanto quello del grano, rendono i terreni, che ne sono capaci, più preztabili.

§. 73. Secondo Dioscoride a due sole qualità possono ridursi tutti i grani, e fementi, a quello cioè, che

che seminato in autunno, si miete nell'estate seguente, e a quello, che chiamasi trimestre, o *sitanio* perchè seminato in primavera si miete nell'estate consecutiva.

Il Sig. Giovanni Targioni Toz: che distingue con Casimira il grano dal *Furro Triticum spelta* del Linneo, riduce pure tutti i grani a due soli generi principali, cioè al *Robo* ed alla *siligine Robus. & siligo*. Dice essere il *Robo* ossia quello, che noi chiamiamo comunemente *grano duro*, il più universale; La *siligine* poi, che dice *nostrale*, perchè comunissima in Italia, comprende le due specie distinte del Linneo; del *grano gentile Triticum hybernum*, e del *grano grosso Triticum aestivum*, le quali hanno i granelli più tozzi, e pieni, ma più leggeri del grano duro; sono di colore biondo, e gialliccio di varj gradi, un poço pelosi in cima, non trasparenti, candidi dentro, e farinacei, facili a rompersi, e masticarsi, e lasciano in bocca una pasta bianca, e morbida.

Questa distinzione del Sig. Targioni sembra da principio contraria a quanto osserva Bauhino, cioè che la *siligine* dopo alcuni anni passa in *Robo*, o grano duro, e questo in *siligine*. *In umida, ac uliginosa solo,*

dice

dice Bauhino, *Robus degenerat, & post tertiam sationem in siliginem, quæ tamen rursus in Robum, seu præstantius triticum biennio transit, si in conveniens solum translata gravissima ejus grana, etiam plinio monente, serantur.*

Osservò però lo stesso Sig. Targioni, che nelle campagne di Firenze i Robi si adomesticano per così dire a poco a poco tanto bene, che producendo granelli più grossi, ma un poco meno gravi, non duri, non trasparenti, né vetriini al di dentro, come li ha il grano duro, ma per di fuori giallastri, e dentro ripieni di candidissima farina cessano alla fine d'essere Robi, e diventano siligine, che mai più nei detti terreni riprende la natura di Robo, o grano duro, ed è riputato il più bianco, e buono per far pane. Ebbe adunque ragione il Sig. Targioni di fare con calumella questa distinzione, tanto più, che nonostante le osservazioni di Bauhino potè il Linneo determinare molte distinte specie del grano, che dà profitto per i suoi semi, e che è dei principali oggetti dell'agricoltura.

§. 74. Le individuerò col medesimo per meglio conoscere le specie solite coltivate in quest' Isole, e quelle, che si si potranno coltivare in seguito.

La

La prima è il grano gentile *Triticum hybernum* detto Ricella di Ancona, che ha le spighe senza testa, ed è il più bianco.

2: Grano grosso *Triticum aestivum*, le di cui spighe sono adorne di resta.

3: Grano duro, *Triticum turgidum* il quale si semina in tutti i climi, e paesi caldi, che ha i granelli più pesanti, ma più magri del *gentile*, e del *grosso*, trasparenti alquanto nel giallo, duri, e difficili a rompersi coi denti, e rotti, che siano, appariscono dentro vetrini, scuricci, masticati riescono renusi, e non si sciolgono in pasta morbida.

4: Grano di polonia *Triticum polonum* colla spiga più grande, e di color cinereo.

5: Grano a Grapoli, o del miracolo *Triticum compositum*, perchè la sua spiga è composta di nove, a dieci spighe adassate, e restate; facilmente però passa a produrre una sola, e perciò può considerarsi, come una varietà prolifera del grano grosso, al quale molto si rassomiglia.

6: Il grano finalmente spelta *Triticum spelta*, conosciuto sotto il nome di Farro Frà le distinte specie del

gra-

grano non viene annoverato dal Linneo il trimestre di Dioscoride, il quale in realtà secondo Calumella, e tutti i Botanici, non è che una varietà del grano gentile, o del grosso, e perciò appartenente alla siligine.

§. 75. In quest' Isole si coltiva generalmente il Robo, ossia il grano duro del Linneo, si coltiva pure il Grano trimestre, che dicesi dai Maltesi *Tomonia* ma in assai minore quantità; ed un' altra varietà del Robo, che chiamano *Tomonia dura*.

§. 76. Come gli agrimensori dividono la misura superficiale dei terreni, come già abbiám osservato, in salme, Tumoli, mondelli, e piccole misure, dieci delle quali formano il mondello, sei mondelli il Tumolo, e sedeci Tumoli la salma, cioè 4096: canne quadrante di otto palmi Italiani, così si divide in commercio la misura del grano dell' orzo, e di tutti i legumi. Se il grano è di buona qualità una salma pesa quasi tre quintali; quello di Sicilia, e particolarmente di Termini trovasi sempre più di due quintali, e ottanta rotoli.

§. 77. Per coltivare a frumento un Tumolo di buon terreno, non vi mettono meno di mezzo Tumolo di semente: i più diligenti nel mese di Febrajo lo so-

chia,

chiano bene, e ne svellono l'erbe salvaggie; hanno in oltre l'attenzione di svellere le piante stesse di frumento, che si trovano di superfluo in alcuni siti, e le trapiantano in quelli, nei quali maficano. Il prodotto è d'ordinario da venti a venticinque Tumoli, vale a dire da quaranta, a cinquanta per uno. Se il terreno sarà di mediocre bontà, mettono quattro mondelli di semente, ed il prodotto è di nove, a undeci Tumoli.

§. 78. Sebbene il prodotto del Grano sia in quest' Isole tanto abbondante, pure vi si osserva assai più estesa la coltivazione dell' Orzo, *Hordeum vulgare* lin: non solo perchè è più spedita, e nell' intrinseco valore del prodotto eguaglia quella del grano, ma principalmente perchè non v'è soggetta ad essere danneggiata dai venti sirocchi, che dominano nel mese di maggio: è vero, che la semente non suole essere meno di cinque mondelli per Tumolo, ma il prodotto è di due salme nel buon terreno, e di una salma, e mezza nel terreno mediocre, oltre la paglia, che sull' aja stessa legano in piccoli fasci per venderla, e conservarla, come più sostanziosa, a preferenza di quella del grano per nutrirne il bestiame, essendo dopo la sulla l'

unico

unico foraggio secco, che fornisce il paese specialmente per i muli, e cavalli. Ogni fascio deve essere di cinque rotoli, si vende a dieci a dieci fasci, che dicono un carico, al prezzo generalmente, che si stabilisce da chi ne fa provvista per la scuderia del palazzo, e per i muli dei molini, e forn. pubblici; quattro anni addietro per la miglior qualità, cioè per la più bianca, fu di dieci tari al carico, l'anno dopo è stato di tari quindici; l'anno scorso si vendette due scudi, e quest'anno trenta tari; quella d' inferior qualità si vende sempre due, o tre tari di meno.

§. 79. Tre sono le specie di Cotone, che sogliono coltivarsi in Malta, e al Gozo.

Il Cotone rosso *Gossypium religiosum* Lin: il quale produce la bambagia di color di ruggine, o di canuscio, qual colore si mantiene anche lavandola, e se ne tessono quelle tele di Nankin, corrottamente dette *anchine* e che i Maltesi chiamano *Bassini rossi*. Questa specie coltivata in buon terreno, ben preparato come dissi, essendo spesso adaequata cresce quasi all' altezza d' un Uomo; il colore però della sua bambagia degenera facilmente, e si fa di color di carne, e piuttosto bian-

castra



castra, che dicono allora *bastardo*; quindi è, che i contadini per averlo sempre ben colorito naturalmente non seminano, che la semente raccolta dai terreni non adacquabili; ciò nonostante molte volte fino del primo anno incomincia a perdere molto del suo colore, ed è allora, che raccolta la bambagia prima di separarla dai semi l'espongono sopra i terrazzi delle case al sole, e alla rugiada, in venti circa giorni acquista il suo vero naturale colore.

Questa specie, come pure l'altra detta dell'Indie, *Gossypium hirsutum*, la di cui bambagia è assai fina, e bianca, e che dicesi *Cotone verde*, o di seme verde, perchè i semi liberati dalla peluja, hanno un color verde-scuro, sogliono coltivarsi nei terreni adacquabili per averne maggior prodotto; sebbene si coltivano ancora con vantaggio da alcuni nei buoni terreni rustici, così detti, perchè non adacquabili. Non è però possibile coltivarle con profitto nei terreni mediocri, nei quali perciò coltivano l'altra, specie detta di Malta, e che è una varietà del *Cotone erbaceo* *Gossypium herbaceum*.

§. 80. La sua bambagia è meno fina, più corta, le tele perciò restano assai più pelose.

Dico.

Dicono i Maltesi, che le fabbriche di Barcellona le preferiscono nonostante alle altre qualità, come più adattata a ricevere i varj, differenti colori, dei quali tingono le Indiane. Tutte le dette tre specie di Cotone durano in Malta tre anni almeno, sebben in paesi soggetti nell'inverno a qualche grado di gelo siano annue, e al più biennali.

§ 81. Nonostante, che quello detto di Malta fruttifici nei terreni mediocri, e l'altre specie solamente con profitto, quando non sono adacquate, nei migliori, pure abbiamo con dispiacere osservato particolarmente nell'anno 1809: che non essendo stati i detti terreni nell'inverno, e nella primavera ben imbevuti d'acqua per la mancanza quasi totale delle piogge, le sementi vi germogliarono con pochissimo vigore, e non ebbero le piantine forza sufficiente di stendere prima del caldo le loro radici sopra della roccia, per trovarvi quell'umore, che le nutrice anco nell'estate, quando però abbia essa pure avuto luogo di assorbire molt'acqua. Perlochè ne fu assai scarsa la raccolta, non avendo fruttificato, che quello coltivato nei terreni adacquabili, e qualche poco nei più argillosi.

§. 82. S' incomincia a coltivare un' altra specie *Gossypium barbadense*, che dicono del p. Carlo, perchè ebbe il piacere di coltivarla per il primo; è questa preferibile di molto, come già osservai, alle suaccennate; esige la stessa coltivazione delle due prime, ed è pianta perenne. Sono sett'anni, che si coltiva nell' Orto Botanico, di anno in anno diviene più grande, e più forte; nel primo anno fruttificò quindici giorni dopo dell' altre specie, il terzo, è il quarto le anticipò di quindici a venti.

§. 83. I prodotti delle suddette differenti tre specie di cotone secondo la diversità dei terreni, si possono osservare unitamente ai varj prezzi, o derrate, che per i medesimi si contribuiscono annualmente ai proprietarj.

Un Tumelo di terreno di buona terra rossa, come dicono, della profondità oltre due piedi, e mezzo, preparato, cioè zappato, e stabiato nella maniera, che dissi, in cui siavi di più una piccola cisterna d'acqua, per poter indi adacquare le sementi del Cotone, le piantine dei melloni, e dei cavoli, quando le trapiantano, si dà in affitto per anni quattro al prezzo, o pensione di scudi venticinque Maltesi, ossia di dieci pezzi. E' ben vero,

che

che il proprietario per prepararlo non spende meno di scudi trenta , ma ben gli torna a conto spendere dodici pezzi di quattro in quattro anni , mentre deve altrimenti contentarsi di tredici a quindici scudi all' anno per anni otto , e non già per quattro , acciò che possa il Fittajolo aver tempo , e comodo di prepararlo , e coltivarlo due volte a Cotone. Nel qual caso coltivato a Cotone di Malta , che non esige , che poc' acqua quando si sementa , produce d' ordinario un quintale , e mezzo cioè cento cinquanta rotoli di oncie trenta italiane. Se poi vi sarà il comodo di adacquarlo con acqua corrente , allora senza che il proprietario vi faccia alcuna spesa , non solo trova ad affittarlo al detto prezzo di scudi venticinque , ma per quel tempo , che più gli piace ; vi si coltiva il Cotone rosso , o il bianco dell' Indie , e tanto l' uno , che l' altro da oltre i due quintali di prodotto ; anzi non è questo il solo prodotto , che ne ricava in un anno il contadino , come vedremo. Tanto è valutabile l' abbondanza dell' acqua , e la profondità della terra nei campi , che se manchi quella affatto , e questa non sia , che all' altezza d' un piede , allora non rende al proprietario , che otto circa scudi , quando lo dà in affitto per

e

anni

anni otto; e quando lo dà per anni quattro, e sarà perciò ben preparato, allora gli rende scudi dodeci a quattordici.

§. 84. Il prodotto del Cotone della specie di Malta, è di mezzo quintale circa, ne vi hanno luogo le altre specie, ne altre molte coltivazioni, come nel primo, anzi se il fondo, ossia la roccia non sarà molto porosa, e tenera, capace cioè d'imbeversi bene d'acqua nell'Inverno, per conservarsi fresca nell'estate, gli rende solamente nove, a dieci scudi tuttocchè sarà zappato, e stabiato. Questa rimarcabile differenza frà terreno, e terreno solo per la maggiore, o minore profondità di terra, e porosità della roccia, comprova assolutamente, come dicevo, la necessità della proponderanza dell'argilla in questo clima. Intanto il campo povero di terra non dà in proporzione eguale prodotto di Cotone, appunto perchè essendo in esso la terra quasi per tutta la sua altezza sciolta dagli ingrassi, la piantina del Cotone stimolata dal caldo ad insinuarsi in cerca dell'umore, di cui ha bisogno, per nutrirsi, arriva assai presto sulla roccia, la quale per quanto umida possa trasmettere nella terra arsa di troppo dal sole, non può mai la pianta trarre tanto nutrimento da farsi orgogliosa; tanto più  
che

che di mano in mano che lo trasmette , vien tosto asciutto , siminuisce nella quantità , e dall' altra parte il caldo si fa di giorno in giorno più forte : sembra , ed è in realtà la più grande maraviglia come possa sostenersi in vita, e dare anzi qualche prodotto. Basterebbe osservarla nel mese di Luglio dopo il mezzo giorno per disperare della successiva sua vegetazione . Negli altri terreni in vece prima di essere eccessivamente stimolata dal caldo , e quindi costretta ad insinuarsi fino sulla roccia, già ebbe luogo di farsi forte , e vigorosa , e quindi più atta alla florescenza , per quel nutrimento , che potè succiare nell' interno della terra , non ancora dissecata dal sole , ne la roccia perciò , quando pervengono sopra d' essa le radici , si trova ancor sprovista di quell' umido, che le è tanto necessario per portare a perfetta maturità i suoi frutti.

§. 85. Fin qui degli annui prezzi o pensioni, e dei prodotti dei differenti terreni di terra rossa , restaci ad osservare quelli dell' altra qualità , cioè secondo che distinguono i Maltesi , di terra bianca . Questi terreni perchè più , anzi quasi troppo argillosi , non esigono che due piedi di profondità di terra , per produrre un

quin,

quintale ; e mezzo di Cotone , buoni melloni di tutte le sorti , e quasi tutti gli altri generi , che produce , non però in sì breve tempo , il migliore di terra rossa . Mai han bisogno d' essere adacquati , e la semenza del Cotone resta alquanto più piccola , e la bambagia più pesante ; cosicchè una pesa , o rotoli cinque danno un rotolo , e tre quarti di bambace netto , quando degli altri non danno mai più d' un rotolo , e un quarto ; quindi è , che i proprietarj possono affittarli allo stesso prezzo degli altri , tuttoche non siano tanto abbondanti di terra , e non abbiano la commodità dell' acqua .

§. 86. Il Cotone di Malta vendesi d' ordinario scudi trenta il quintale ; il bianco detto dell' Indie trenta due , a trenta cinque ; il rosso poi tanto per la sua finezza , che per il suo color naturale quaranta cinque , a cinquanta .

§. 87. Deesi avvertire , che questi prezzi , ed i suaccennati pesi sono della bombagia non separata dalla semenza ; per il qual lavoro si servono d' una piccola macchina a due cilindri , che chiamano rotella ; si fa comunemente dai ragazzi , e si paga coll' importare della semenza medesima : si vende questa sette in otto scudi

il

il quintale per nutrirne le vacche, le capre, e le peccore, alle quali è in realtà un' ottimo nutrimento particolarmente nell' estate, quando non vi sono foraggi freschi; le ingrassa, e ne fa la carne bianca, e saporita: sogliono però darla loro a mangiare mescolata colla paglia minuta, e con il gluma del frumento, e dell' Orzo, non già per risparmio ma perchè ne mangino anzi in maggior quantità, e s' ingrassino più presto, se già sono destinate pel macello, altrimenti ha luogo la solita economia dei campagnoli.

Ma a che serve ricercare tanto minutamente la quantità di alcuni prodotti, e l' ammontare dei medesimi, quando non è possibile calcolare tutti gli altri, che se ne ritraggono nelle diverse stagioni. Sono molti, variano da tempo in tempo di prezzo; l' attività è industria non è eguale nei contadini; perlochè sembrami più a proposito accennare il prezzo preciso, al quale si comperano i detti terreni, come quello, che unito all' annua pensione che ne contribuiscono i coltivatori meglio potrà sciogliere questo problema.

§. 88. Il buon terreno suddetto, il quale ben preparato rende al proprietario per anni quattro scudi ven-



ticinque all' anno , vendesi usualmente scudi seicento Maltesi , cioè duecento quaranta pezzi al Tumolo , poco meno d' un pezzo per ogni canna quadrata ; prezzo per verità esorbitante di troppo , eppure ha il proprietario il tre per cento di lucro del suo danaro , ed il contadino vi si trova assai bene , appunto per i molti secondarj prodotti , che ne ritrae , oltre quello del Cotone , del grano , della sulla &c. e che formano l' inscrutabile arcano contadinesco . Quanto diversi sono i calcoli , che si devono fare in quei paesi , nei quali o si lasciano i terreni in riposo per uno , o due anni dopo una raccolta di grano , di frumentone &c. o non se ne ha , che un prodotto all' anno .

§. 89. Diranno forse taluni non essere cosa punto straordinaria , che i terreni rendino al proprietario il tre , ed anco il quattro per cento all' anno , e che n' abbiano in oltre i coltivatori un' onesta sussistenza , ma non lascia con ciò d' essere straordinarjssimo , e di comprovare un' incomparabile , fertilità che un Tumolo , il quadrato cioè di sedeci canne di terreno dia il lucro alla sudetta ragione di scudi seicento .

§. 90. Che molti dei facoltosi poi preferiscono di  
fare

fare acquisto piuttosto di fondi, che trafficare in commercio, o in altre maniere i loro capitali, tuttoche il lucro sia di gran lunga minore non saprei quì, oltre al rischio, addurne il vero motivo, ne posso indagare altre cagioni d' un fatto, che solo dipende dal genio tanto vario, quanti sono gli uomini, e quanto sono differenti le loro circostanze.

§. 91. Ecco intanto i prodotti, che nel corso di quattr' anni si ritraggono da quei terreni pei quali ben preparati si pagano annualmente scudi venticinque. Primieramente.

E' da osservarsi, che i contratti di affitto sogliono farsi alla metà di Agosto, essendo che in tal' epoca sono sgombri il quart' anno d' ogni cosa.

Sul finire di Settembre, o al principio di ottobre i nuovi Fittajoli vi seminano l' orzo, che chiamano *faraina* perchè lo svellono ancor in erba per il bestiame nel mese di Gennajo, e di Febrajo; il prezzo ordinario è di quindici a venti scudi al Tumolo, qualche anno però per la mancanza di pioggia, e quindi perchè non cresce vigoroso nei terreni mediocri, si vende fino a trenta scudi. Dopo la metà di Aprile incominciano a seminare

nare il Cotone, e con esso il sesamo, qualche melone, è qualche rafanello. Dal sesamo coltivano le due specie cioè l'orientale, e dell'indie dette dai Maltesi Giuggiolena bianca, e Giuggiolena rossa, sebbene il seme solamente della seconda sia di colore rossiccio, o di giuggiola. Non se ne servono per far olio, come costumano in Egitto, e nell'indie, ma soltanto per metterlo sul pane; la qualità bianca è più stimata, perchè più grossa; si vende dieci tarì al mondello, e l'altra poco più di sette. Una piccola misura di semente coltivata trà il Cotone, al quale non reca alcun pregiudizio, produce circa tre Tumoli.

§. 92. A tutto Ottobre il campo è libero meno dal Cotone, che lasciasi per il secondo, e terzo anno; immediatamente vi seminano di nuovo una buona quantità di orzo per foraggio, ovvero i piselli, che dicono fuori di stagione, se pure, non gli avevano già seminati fino dagli ultimi di Agosto per raccogliarli freschi in Dicembre, Gennaio, e Febbraio; in questo caso sono obbligati di adacquarli nell'atto che li seminano, come fanno per le sementi del Cotone, diversamente, attesa la siccità della stagione, non nascerebbero. Per quanto

in

in tutto l'inverno sia il mercato ben provisto di piselli freschi, non mancano di portare ai coltivatori un profitto ben considerevole, mai si pagano meno di quattro tari al rotolo con tutta la loro scorcìa; i primitivi poi si vendono per fino uno scudo, e quindici tari. Altri in vece vi seminano fave, aglio, e rafanelli, ed altri finalmente nel mese di Febbraro; e marzo li riempiono di melloni, cavoli, e finocchio; ma la maggior parte dopo i suddetti piccoli prodotti, nel mese di maggio li zappano per coltivare il Cotone, che ripullula, ne fanno con esso altra coltivazione, mentre essendosi alquanto ingrandito occupa da per se il campo abbastanza.

§. 93. Raccolto il Cotone ne svellono alcuni le piante a motivo, che nel terz' anno il prodotto non ne è tanto abbondante; ai 25. Novembre vi seminano questi orzo, e grano insieme, che dicono, *mischiato*, o solamente grano, che mietono sul fine di maggio. In Agosto al principio cioè del quart' anno vi spargono la semenza della sulla, la quale nasce dopo le prime pioggie; la tagliano poi matura in maggio, e serve di foraggio per l'inverno.

§. 94. Alcuni altri in vece lasciano il terreno in riposo fino ai dodeci di Marzo, nel qual giorno lo coltivano a melloni d' ogni sorta; agli undeci maggio poi frà gli stessi melloni sementano a piccole tavole cavoli rape, e Capucci, che non adacquano più di due volte ( agli ultimi di Ottobre riempiono il terreno dei cavoli suddetti, dopo la metà di Aprile seminano il Cotone; in Novembre orzo frà il Cotone, in Agosto la sulla, colla quale lasciano pure il Cotone per il second' anno, devono però tagliarla fresca in Marzo, e Aprile, prima cioè che ripulluli il Cotone; raccolto il quale preparano tosto il terreno per l' ultima coltivazione di orzo, o di grano, o dell' uno, e dell' altro insieme.

Convien persuadersi, che il solo prodotto dei melloni, che quest' ultimi ricavano nel primo anno sia equivalente a tutti quelli, che ritraggono i primi, altrimenti non soffrirebbero di lasciare in riposo il terreno per sette mesi intieri. Abbiam pure di certo, che tanto i primi quanto i secondi nel giro di quattr' anni fanno dallo stesso campo almeno sette raccolte, frà le quali due di Cotone, due di orzo, o di frumento ed una di sulla, ovvero una sola di frumento, ed una di melloni.

§. 95. Può quindi ognuno inferire, che i nostri Contadini nonostante, che contribuiscano annualmente un ragionevole lucro d'un straordinario capitale al proprietario, possono realmente ritrarre anche per essi loro un' onesta sussistenza non meno, che negli altri paesi; colla differenza però, che quà non hanno di mestieri di affittare, che pochi Tumoli di buon terreno, e altrove son costretti di adossarai l'incarico di coltivare grandi masserie.

Ed è per questo, che amano meglio i coltivatori Maltesi, e Gozitani di prendere i terreni in affitto, che coltivarli per conto altrui, sebbene la loro giornata importi sempre oltre un terzo di pezzo: e molti proprietarj preferiscono di coltivarli per conto proprio, nonostante che le giornate dei lavoratori portino loro tanto dispendio.

§. 96. Nei terreni finalmente, nei quali non ha assolutamente luogo la coltivazione del Cotone perchè troppo scarsi di terra, seminano in Dicembre il grano, che dicono *Tommonia*; dura, o in Febrajo l'altra qualità, che chiamano semplicemente *Tommonia*; alcuni li coltivano a erzo; altri vi seminano il *soer-*

*piu-*

*piurus muricata*, detta *Widna* per il bestiame, e specialmente per le pecore.

Ma per quanto sia abbondante la raccolta dell' orzo, o del grano, mai oltrepassa il sette e nove per uno; e ben vero, che è altrettanto piccola la spesa, che fanno per coltivarli; non si curano di zapparli, ne di stabbiarli, ma solamente ne rompono col l' aratro la superficie della terra. Qualche volta dopo dell' orzo, vi seminano la *sulla*, non già per averne molto foraggio, ma per provvedersi di buona semente da coltivarne poi i migliori terreni.

§. 97. Oltre alle sopra accennate coltivazioni, vi sono alcuni nella parte del est, e del Sud, che in Febrajo, e marzo seminano i campi, nei quali era il Cotone a camino dolce, detto *anacio* pimpinella anisum Lin. • a Camino aere *Caminum cyminum* Lin: Questa coltivazione sarebbe più estesa, essendo il prodotto di maggior vantaggio di quello del grano, e dell' orzo, se i terreni non ne rimanessero pregiudicati a segno di non poter essere coltivati con profitto l' anno seguente non dirò a Cotone, ma nemmeno a frumento; si possono però seminare nuova-

Dico-

mente a comino , e se le piogge saranno abbondanti vi riesce bene ancora la sulla , che vi seminano allora subito dopo d' aver svelto il medesimo . Non fanno molti anni , che i proprietarj dei terreni mettevano per espressa condizione nell' affittarli , che non si potessero mai , e particolarmente nell' ultimo anno dell' affitto , coltivarli a comino . E' proverbio Maltese , in un terreno cent' anni piuttosto , che un' anno , comino . Lo svellono in Luglio , quando cioè stà per disseccarsi ; lo espongono al sole sù i terrazzi delle Case ; dopo due o tre giorni lo battono legermente con dei bastoni per separarne il seme .

§. 98. Entrambe le specie si mettono in commercio , la prima di sapore dolce , aromatico per uso dei confetturieri , e per farne acque , ed essenze , siroppi , rosolj , ed altri lavori di credenza , e di profumeria . L' altra viene ricercata da molti paesi del Nord per uso dei Tintori . I frantumi delle foglie , e del caule si comprano dai Tintori Maltesi , per farne il colore oscuro pavonazzo . Pochi sono i contadini , che coltivino il comino , prima di assicurarne la vendita : risevono da qualche Negoziante una buona caparra

ne



ne stabiliscono il prezzo, e poi ne incominciano la coltivazione: il dolce non fu mai venduto meno di scudi trenta sette, ne più di cinquantacinque il quintale; il prezzo dell'acre si calcola sempre un terzo di meno: il prodotto poi è d'ordinario d'un quintale, e mezzo per ogni Tumolo di buon terreno.

§. 99. Per quanto veri, e reali siano i suriferiti, ed altri non pochi secondarj prodotti dei buoni terreni di quest' Isole, non vorrei, che qualch' uno calcolando a suo modo ne inferisse quelle, che l'esperienza ci assicura di non potere al dì d'oggi verificarsi assolutamente di poter essere cioè del tutto indipendenti, rapporto ai mezzi di sussistenza.

Fa duopo primieramente osservare, che non tutto il terreno coltivato è capace di tante produzioni, che buona porzione dee coltivarsi a foraggio per il bestiame, e che quanto si accrescerebbe la raccolta del grano, si avrebbe altrettanto meno di Cotone. Volesse il Cielo, che tutti i colti terreni fossero ben forniti di terra, e non v'è ne fosse una grande estensione ancora incolta. Allora forse non le mancherebbe il bestiame per la carne, ne avrebbero bisogno di com-

perare

perare cinquanta circa mila salme di frumento all'anno: la raccolta del Cotone, quando ne fosse certo lo smercio, quasi quasi supplirebbe alla mancanza totale del vino, dell'olio, dei legumi, del lino, e di tutti quei generi, dei quali mancano, e che le necessitano.

§. 100. Che attesa la feracità dei loro terreni possono essere un giorno assai più felici, di quello che in seguito dei progressi dell'Agricoltura prometteva alla sua patria il Linneo, lo spero, e lo desidero, ma che da questo momento a vista di cento mila circa abitanti oltre ai forastieri, presuma taluno di instituire dei calcoli, formare dei problemi, se possono, o no sussistere indipendenti da altri paesi, cioè colla sola coltivazione del proprio terreno, bisognerebbe certo essere troppo compiacente per ascoltarlo.

Rendano pure i buoni terreni coltivati a grano quaranta, a cinquanta; rendano i mediocri diecisette a venti per uno; che mai potremo inferirne? Quel tanto solamente, che l'esperienza ci fa conoscere alla giornata. Il prodotto del Cotone è riputato più ricco di quello del grano, il sopra più al necessario consumo degli abitanti, non fu mai sufficiente, ne potè mai egua-

eguagliarsi coll' importare di tutti gli altri generi che fanno di mestieri tanto per il vitto , e vestire, quanto per le case; molto meno adunque potrà mai essere bastante a tal compenso quello del grano, comunque ne sarà più estesa la coltivazione, ammeno che non si procuri di coltivare la porzione del terreno, che ancor trovasi incolta , e di migliorare quell' altra non indifferente, la quale per essere troppo scarsa di terra può riputarsi pressocchè superflua .

Perchè questa digressione? Perchè nessun Maltese sorpreso forse dalla straordinaria fertilità dei terreni della sua patria, si occupi in calcoli, e progetti oziosi, anzichè prevalersi di tutte le opportunità, che le circostanze le presentano per ampliarne, e migliorarne la coltivazione, unico mezzo di poter realizzare il suo vivo desiderio .

**CAPIT.**

---

## CAPITOLO IV.

### ORTI DI MALTA, E LORO COLTIVAZIONE

---

§. 101. **O**ltrechè gl' industriosi Contadini Maltesi procurano con ogni attenzione di coltivare piante *olitarie* ossia *erbaggi* per uso domestico in tutti i buoni terreni, per cui vieppiù reputansi prezziabili, ne fanno ampie coltivazioni nei rispettivi loro Orti, per le quali ne viene largamente in ogni stagione provveduto tutto il paese.

§. 102. Per Orti intendonsi dai Maltesi, tutti quei colti terreni, che possono essere adacquati per tutto il corso dell' anno, sebbene non tutti siano coltivati a soli erbaggi, ma a Cotone bianco, e rosso dell' Indie, ad *orze*, e sulla per feraggio, a Fragole, e a Carcioffi, e a tutti gli altri generi, come i migliori terreni non adacquabili.

§. 103. Per formarsi una giusta idea degli Orti di Malta conviene distinguerli primieramente in quelli, che

sono non molto distanti dalla Città Valetta , come nella Marsa, mezz' ora cioè, a tre quarti di strada dalla detta Città , ed in quelli , che trovansi nell' interno dell' Isola , e nelle parti del Nord , e West lontani almeno sei miglia .

§. 104. Nei primi coltivansi tutto l' anno i generi , e le specie tutte di erbaggi soliti coltivarsi in Malta ; nei secondi quelli solamente si coltivano , che non esigono continuo , giornale lavoro , che sono di maggior intrinseco valore , e che non obbligano gli Ortolani a viaggi assai frequenti fino alla Valetta . In alcuni dei primi l' acqua sorgente non è troppo dolce , ma, piuttosto, alquanto salmastra , è in oltre molto profonda e quindi il bisogno di machine, e di molta fatica per adagnarli , e pochi sono , i quali per la comodità , e dolcezza dell' acqua possano paragonarsi a quelli dell' interno , o più lontani ; eppure essendovi l' acqua bastantemente dolce per coltivare gli erbaggi , sono sempre in quanto all' annua rendita di gran lunga preferibili agli altri i quali solo per essere lontani dalla Valetta , non sogliono affittarsi , che poco più dei buoni terreni , dei quali abbiam parlato .

§. 105.

§. 105. Un Tumolo in vece dei primi rende di netto al proprietario quindici pezzi all'anno, ammenochè l'acqua non sia ad un' enorme profondità, come sarebbe di cento quaranta, a cento sessanta piedi; nel quale caso sogliono i proprietarj lasciare annualmente un giusto compenso per il sopra più delle spese necessarie per la manutenzione della machina, che usasi per tirare l'acqua, e per la minor quantità, che nello stesso tempo può cavarsene fuori.

§. 106. I Contratti d'affitto degli orti si fanno nella stessa epoca di quelli dei terreni rustici, cioè alla metà di Agosto, da incominciare però il giorno di S. Martino agli undeci di Novembre. Intanto il fittajolo, che dee cedere l'Orto continua le sue coltivazioni, si dà anzi tutta la premura, che sia ben fornito di erbaggi per l'epoca suddetta mentre il nuovo Ortolano è obbligato di ricevere a suo conto, secondo la stima dei periti nominati da entrambe le parti, tutte le piante, che trovansi nell'Orto, e pagarne l'amountare. Vi si trovano d'ordinario piante di Carcioffi, di Cavoli fiori pavonazzi, detti bastardi, Brocoli di Palermo, e Romani, qualche residuo di Cavoli Rape, o Ravacoj pa-

vonazzi , e bianchi , lattughe cappucci bianche , indivia , e agli .

§. 107. Il nuovo Ortolano incomincia tosto tosto , e forse fin dal medesimo giorno a spiantare alcuni dei suddetti erbaggi come Lattughe , Indivie , Ravacoj , Brocoli &c. a questi sustituisce immediatamente larghe piantaggioni di *sedano* di lattughe romane da mangiarsi in Aprile. Frà i Carcioffi rossi , cioè primitivi mettono pure alcuni delle piantine di *sedano* , volgarmente *celleri* , senza alcuna previa coltivazione , avvertendo solamente , di tagliare le foglie più lunghe dei carcioffi , che coprono il terreno . Altri in vece vi coltivano le zucche d' ogni qualità , e qualche volta anco le Calebasse lunghe ; amano finalmente altri di piantarvi i Cavoli Cappucci , che dicono Maltesi , perchè dalla semenza sementata nei terreni rustici , e che perciò non furono adacquati , che due volte . Frà i Carcioffi poi bianchi , che dicono tardivi , perchè mangiansi in Marzo , e Aprile , quando gli altri già son finiti , mentre non restano , che pochi , e dopo d' averne pure tagliate le foglie inferiori , vi piantano le due varietà dei Cavoli rape . Rimarrà forse talun sorpreso della sollecitudine quasi capricciosa degli

Orto-

Ortolani Maltesi di fare grandi piantaggioni di colleri, eppure conviene dar loro tutta la ragione, se si rifletta, che da essi traggono maggior profitto, che da qualunque altra specie di erbaggi. Delle due varietà di sedano, coltivano la più piccola, detta *sedanina*, come quella che più dell'altra produce dei rampolli, e che per mancanza dell'altra, può vendersi senza l'incomodo, e consumo di tempo per imbiancarla; così si costuma, e non c'è ragione; incomminciano al fine di Novembre a tagliarne la pianta Madre, ed alcuni dei rampolli più grossi; proseguono giornalmente fino a tutto Ottobre dell'anno seguente, nel qual mese li svellono intieramente per sostituirne delle nuove piantine.

§. 108. Le Calebasse lunghe, varietà della *cucurbita leucantha* lin. si coltivano in grandissima quantità, essendo credute più rinfrescanti delle altre, e più saporite per la zuppa, e adattate per farle ripiene tanto in grasso, che in magro, particolarmente quando sono ancora molto tenere. Si mangiano dalla metà di Aprile fino alle prime piogge, e a tutto Settembre prima di queste cioè in Marzo si mangiano le zuc-



che bianche una delle principali varietà della *Cucurbita pepo* Lin: dette quì di S. Gregorio .

§. 109. Da alcuni si coltivano espressamente per tagliarle tutte ancor tenere , e perciò ne riempiono anco dei campi non adacquabili: sono molto delicate , e se ne fa grandissimo consumo , particolarmente prima , che commincino le Calebasse lunque; altri tagliano le primitive , e serbano le restanti per l'inverno .

§. 110. Le zucche in vece gialle, altra principale varietà della *cucurbita pepo* lin. non si tagliano, che mature : divengono così grosse , e si pesanti , che il più robusto facchino non è capace di trasportarne due insieme . Maturano in Agosto, nel qual mese incominciano a mangiarsi i Cavoli Capucci, che nelle annate regolari durano a tutto Settembre .


§. 111. Sembrami superfluo di accennare la sollecitudine degli Ortolani Maltesi in proseguire tosto le piantaggioni delle suriferite qualità di erbaggi , mentre non soffrono anzi, che resti vuoto un benchè meonomo spazio di terra; sanno per fino occupare prontamente i contorni delle tavole , e le sponde dei solchi , pei quali scorre l'acqua ; In Settembre stesso vi

met-

mettono le piantine d'aglio, in Novembre. quelle di cipolle, in dicembre vi seminano gli spinaci; in Febrajo i ceci, *cicer arictinum*; lin. i quali si vendono mazzi a mazzi ancor freschi.

§. 112. Coltivano due varietà di *pomodoro solanum lycopersicum*; una che dicono di està, e l'altra d'inverno; della prima trapiantano le piantine nel mese di marzo, frà le quali, o all'intorno mettono alcuni di tratto in tratto qualche lattughia; La seconda si coltiva sotto dei muri esposti al mezzo giorno per cagione del vento, e perchè siano meglio dominati dal sole: esigono buon terreno, non hanno mestieri d'essere adacquati; il frutto incomincia a maturare in ottobre, e continua sino a maggio.

§. 113. Finalmente agli ultimi di marzo, o ai primi di Aprile fanno grandi piantaggioni di peperoni delle due specie dolci cioè, e di sapore assai bruciante, dette dal Lin: *Capsicum grassum*, la prima, e *Capsicum annum* la seconda di petronciani, o Melangane della varietà di color oscuro pavonazzo, appartenente alla specie di *solanum mclongena* Lin: s'ingrossano tanto prima di divenire dure, e amare, che si vendono


 dono non a peso, o a dozzina, ma a un tanto per una. Non mancano di coltivare lungo i solchi dell'acqua, o sotto di qualche muro l'oxalida Rumet acetosa detta volgarmente *agretta* tanto ricercata dai Cuochi per le salse, e per condizionare le vivande: Le Bietole bianche, gialle, e rosse, che dicono erba molla le prime, e l'altre Bette-rave, o barba-bietola: I cetrioli, o cucumeri *Cucumis sativus* come pure i porri *allium porrum* i quali sogliono mangiarsi dai Lavoratori al loro desinare.

§. 114. Altri erbaggi non si coltivano in quest'Isole, anzi al Gozo ne coltivano qualche qualità di meno, e pochi terreni vi sono solamente coltivati a ortaglie, mentre ciascuna famiglia ha cura di provvedersi dai proprj.

Restami ad accennare la maniera, colla quale preparano la terra negli Orti, e la dispongono per le piantaggioni delle tenere piante, e come coltivano queste finchè arrivano ad essere buone a mangiarsi, il tutto non può essere più semplice, e nel tempo stesso più faticoso.

§. 115. Di tre in tre, o al più di quattro in quattro anni gli stabbiano, come i buoni terreni non adacqua-  
 bili;



bili ; in seguito poi prima di fare le piantaggioni rompono leggiermente la superficie della terra colla zappa , o coll' aratro , se il sito è assai grande , senza avere particolar cura di rivoltarla , spianarla , e di scioglierla .

§. 116. Ne formano delle divisioni per tutto il lungo con larghi solchi , pe' quali deve passar l' acqua ; di queste lunghe fascie poi con buoni mucchj di terra distanti l' un' l' altro circa dodeci palmi ne formano tante subdivisioni , bislunghe , rombèe , o quadrate , che chiamano *tavole* ; in queste distribuiscono con qualche ordine le piccole piante ; v' introducono immediatamente un torrente d' acqua , che le inonda ; passati quattro , o cinque giorni per soverchio timore , che non soffrino un poco di sete , le adacquano altra volta ancor più abbondantemente ; lasciano quindi asciutar la terra , tanto che possa appena travagliarsi colla piccola zappa ; lo sorchiano allora , spargono sulla superficie una buona quantità di stabbio , la mescolano colla terra , acciocchè l' acqua non lo trasporti in una sol parte della tavola , finiscono con dare loro un' altra buona bevuta , e le lasciano finchè passata l' ubriachezza mostrino d' aver sete altra volta , se pure giungono mai

a far travedere questo bisogno, poichè gli Ortolani amano meglio di vederle nel fango, che alquante asciutte, di modo che sembrano essere d'opinione, che l'acqua abbondantissima sia l'unico mezzo per far ben vegetare gli erbaggi.

Ma come mai possono fare tanto consumo d'acqua? dove mai la prendono? se in Malta non vi sono fiumi, ne grandi sorgenti, particolarmente nei contorni degli Orti suddetti. Vi sono però negli Orti medesimi, trovata colla più grande fatica, e instancabile pazienza.

§. 117. Quando un proprietario risolvesi di ridurre ad orto qualchè suo terreno si accinge tosto a provvederlo d'acqua sufficiente per adacquarlo. Apre nella parte superiore del medesimo, o in quella, che gli sembra più opportuna, una fossa larga cinque, a sei piedi, e lunga tredici, e mezzo, con ferma determinazione di sprofondarla nella roccia finchè trovi, la sorgente che desidera: alle volte ha tal'uno la sorte d'incontrarla alla profondità di quindici, a venti piedi; tal'altro a cinquanta, sessanta, alle volte sono obbligati di proseguire il lavoro fino a cento trenta a cento cinquanta, ed hanno poi il dispiacere o di non trovarla, il

che

che però segue assai di rado, o di trovarla d'acqua tanto salinatra, che appena vale per coltivare gli erbaggi. Formano immediatamente una Machina, che chiamano *siemia* per poterne con essa più facilmente alzare quella quantità, di cui hanno di mestieri. Consiste questa in due legni d' un palmo circa di diametro, uno perpendicolare, e l' altro orizzontale; questo quasi alle sue estremità porta due grandi rote, una dentata, e l' altra piana, sulla quale mettono due grosse corde di erba, poco più lunghe di quanto è profonda l' acqua, e queste corde legano piccoli barrili di legno fatti a cono troncato, in maniera, che facendosi girare da un mulo per mezzo d' un' asta lunga dodici palmi il legno perpendicolare, ossia l' asse della machina, si mettono pure in moto le due rote suddette, e le corde con i barrili, i quali nel discendere vanno voltati all' ingiù, e perciò arrivando ad immergersi nell' acqua, ne sortono pieni, e la ritengono, finchè compiono il giro, ed incommincian a rivoltarsi altra volta. Passa quindi l' acqua da un piccolo recipiente per via di canali di pietra, o direttamente nell' Orto, o in un altro assai grande, in cui la raccolgono, per servirsene poi, quando loro occorre.

§. 118. Essendo l'acqua assai profonda da cento cioè , a cento sessanta piedi , che è la profondità maggiore , può un Mulo in un giorno alzarne appena quantità bastante per adacquare la terza parte d' un Tumolo di terra , cioè due mondelli ; il che fa gran differenza da Orti , ad Orti , mentre dalla profondità di venti a quaranta piedi ne cava fuori nello stesso tempo quanta è necessaria per adacquarne quasi quattro Tumoli .

Intanto fa sorpresa , come non sia ancora introdotta in quest' Isole una maniera assai più industriosa di coltivare gli Orti , particolarmente per la qualità della terra argillosa , che in essi prevale ; e come non vi si coltivino molte altre qualità di erbaggi .

§. 119. Se per esempio in vece di smuovere appena la terra colla zappa , o coll' aratro , e di stabbiarla soltanto di quattro in quattr' anni largamente , si zappasse a dovere per ogni piantaggione , vale a dire , se si spargesse sulla superficie una conveniente quantità di stabbio , e poi colla zappa si aprisse un solco di circa un piede , vi si tirasse dentro quella porzione di stabbio , che occupa il sito per formarne in seguito un' altro simile , e si coprisse colla terra , che sta alla superficie.

perficie, ed in cui erano le barbe, e le radici della pianta, che ne furono svelte, e poi si alzassero due, o tre zappate della terra più interriore per riempier bene il detto solco, si avrebbe in tal maniera la terra sufficientemente stabiata, rivoltata, e ben sciolta per ciascuna piantaggione, e così avrebbero luogo le piantine di distender meglio le loro barbe, e di vegetare più vigorosamente, mentre la terra, in cui sarebbero piantate, non sarebbe tanto smagrita, cioè spogliata di quell'umore necessario per la vegetazione. Sarebbe quindi necessario, che tanto le zappe grandi per preparare bene la terra, quanto le piccole per sarchiare le piantine, fossero più lunghe, e acuminate; le prime più facilmente si potrebbero insinuare dentro la terra, con queste si potrebbero meglio svellere le piante salvagge, e sciogliere di nuovo la terra alquanto condensata dall'acqua intorno delle pianticelle, senza recare alcun pregiudizio alle loro radici, quando incominciano a distendersi.

§. 120. In quanto poi alla maniera di adacquare gli erbaggi, siccome non v'è cosa, che loro più giovi per farsi vigorosi, che un moderato calore, ed una suf-

ficien-



ficiente umidità , come vedremo parlando della vegetazione delle piante, parmi che in vece d'innondarli, particolarmente quando sono in terreni argillosi , che ritengono l'acqua , e difficilmente si riscaldano si dovrebbe piuttosto imitare la natura, che soccorre i vegetabili colle piogge , e non già con torrenti , o inundazioni, come si costuma dagli Ortolani Maltesi , per cui ne risultano molti gravi inconvenienti , come con tutti i precettori di agricoltura osservò , il celebre Bourgoing Tableau de l'espagne moderne to: 3:

Frà gli altri le piante non si fanno sostanziose, ne saporite , come quando crescono naturalmente , o in una maniera pressoche naturale ; quelle particolarmente da foraggio , vengono tanto snaturate , che il loro male si estende sensibilmente , e si comunica agli animali , che se ne nutriscono ; divengono deboli , e incapaci perciò di fare quei lavori e quei serviggj , ai quali sono destinati ; quanto diffatti si preferisce dai Maltesi medesimi la sulla coltivata in buoni terreni rustici , a quella che si coltiva da molti in terreni adacquabili a guisa delle piante olitarie negli Orti. Quanto più saporiti si trovano quei Cavoli Capucci , quei Brocoli , quei Ra-

vacoj,

vacoj , e quei Cavoli fiori , che si coltivano nell' inverno fuori degli Orti . Non vi è dubbio in somma , che l' adacquare troppo spesso , e troppo abbondantemente gli erbaggi non ne ritardi la lor vegetazione , non ne alteri il sapore , e la sostanza perlochè per imitare quanto è possibile la natura nella coltivazione di essi , si potrebbe dividere primieramente il terreno zappato , e ben preparato , come si è detto , in tante fascie larghe circa dodeci piedi con piccoli solchi , per questi far scorrere l' acqua , e l' ortolano arrendandola di tanto in tanto co' piedi potrebbe con una piccola pala innaffiare facilmente a guisa di pioggia gli erbaggi delle due fascie laterali .

§. 121. L' innaffiamento perchè assai più leggiero delle solite adacquate dovrà essere più frequente , ma sarà auco meno faticoso , e più spedito ; minore sarà il consumo dell' acqua , e più pronta , e vigorosa la vegetazione , mentre oltre a che la terra non si raffredderà mai di soverchio avranno il vantaggio di ricevere dalle foglie quell' umore , che , come vedremo , somministra loro naturalmente il fresco della notte , e che per esse è poco meno interessante di quello , che succhiano per mezzo delle radici .

§. 122. Osserverò quì intanto per quiete , e governo degli ortolani , e degli abitanti non molto lontano dagli Orti , quali esser possano gli effetti delle irrigazioni , e innaffiamenti pressochè continui dei medesimi , rapporto all' alterazione dell' aria , particolarmente nei mesi più caldi , quando la fermentazione della terra è più forte , le esalazioni più copiose , e più attenuate , e perciò capaci d' essere trasportate per larghi spazj nell' atmosfera . Convien primieramente supporre , che le acque , delle quali si fa uso per la coltivazione degli Orti , siano buone , e salubri , altrimenti gli effetti , che ne risulterebbero non sarebbero più delle semplici irrigazioni . In questo caso per quanto possa l' atmosfera alterarsi per le particole eterogenee degli ingrassi , che per l' azione del sole si inalzano insieme ai vapori dell' acqua , non potranno mai alterarla tanto da rendere l' aria nociva agli Abitanti dei paesi , e Città vicine , mentre oltreiche la maggior parte ricade nei medesimi Orti , e viene assorbita dalle piante in esse coltivate , sono in tanta poca quantità , e tanto attenuati quelli , che si diffondono nell' aria a qualche distanza , che non possono essere di alcun sensibile nocumento . Quindi è , che non v' ha Città ,

la quale non abbia nel suo circondario grande estensione di terreno coltivato a Orto per godere degli erbaggi freschi in buona condizione. Ciononostante è altrettanto vero, che quelle, le quali sono ben dirette, e che con attenzione si guardano da tutto ciò, che può loro recare qualche incommodo, non lasciano mai di fare ampie piantaggioni di alberi lungo le strade, che le circondano, non solo per ornamento, e delizia delle passeggiate, ma ancora per purificare insieme ai fuochi delle case l'aria da tutti i vapori eterogenei, che esalano dagli Orti, dalle acque, e dalle abitazioni medesime.

§. 123. Non hanno minor attenzione di avviare, che si fabbrichino case negli Orti, o all'intorno di essi immediatamente; perchè sebbene le piante erbacee, che vi si coltivano ne assorbiscano la massima parte, e con la loro traspirazione purifichino l'aria, pure siccome l'esalazione n'è continua nel giorno, e non vengono assorbiti, che nella notte, quando già sono per ricadere in terra, gli abitanti ne potrebbero essere molestati; si perchè dopo il tramontare del sole l'aria d'essi imbevuta sarebbe troppo umida, e impedirebbe loro quella traspirazione solita farsi dormendo,

e

per


per cui succedono poi le costipazioni, le indigestioni, i dolori di capo, le vigilie, e quelle febbri intermitten-  
 tenti che tanto infastidiscono. Non si ha tanto ri-  
 guardo però, quando negli Orti si trovano degli Al-  
 beri lungo i canali dell'acqua, sotto dei muri, e nei  
 luoghi precisamente, nei quali si vorrebbero fabricare  
 le case; appunto perchè per essi non solo vien impe-  
 dito di cadere quell'umido, che si suppone nocivo,  
 ma traspirano nel giorno dalle foglie grandissima quan-  
 tità di umore, che sale dalle radici, come evidente-  
 mente dimostra il veloce appassimento di piante vigo-  
 rose, quando vengono svelte dalla terra, o di sem-  
 plici rami recisi da esse; e ne assorbono di notte  
 per mezzo delle foglie medesime della corteccia, e di  
 tutte le parti maggior quantità, come si conosce dal-  
 la freschezza e vigore, con cui si mostrano la mat-  
 tina, e che conservano, quando svelte dalla terra  
 sono poste nell'acqua, o in qualche luogo umido.  
 Che in realtà questa traspirazione, è inspirazione di  
 umore, che si fa dagli alberi, e da tutti i vege-  
 tabili (se non osservino le qualità nel cap. seg. do-  
 ve della vegetazione delle piante) sia opportunissima

per

per purificar l'aria dalle nocive esalazioni, è troppo certo, e troppo sperimentato per dispensarmi qui di provarlo.

Non per altro mezzo, che con proporzionate piantaggioni di alberi cessarono d'essere dannose ai Viandanti, ed agli abitanti circonvicini le esalazioni di molte paludi, e stagni. Gli antichi Romani avevano consacrato ai Dei loro Tutellari le immense foreste, e boschi delle vicinanze di Roma all'unico oggetto di conservarli sempre intatti alla salubrità dell'aria.

Sarà quindi lodevole quell'Ortolano, che dopo le giornali sue fatiche in vece di fermarsi a riposare nell'orto, tramontato il sole se ne ritira a qualche distanza, e dopo la sua cena prende riposo al coperto dell'aria; come pure quello, che si guarda di dormire lungo la sponda di qualche fiume, o in altri luoghi soggetti ad essere la notte bagnati da molta rugiada, o dalle umide esalazioni del giorno, che poi ricadono. Quanto questa precauzione deesi commendere negli Ortolani, e quando vi sono molti orti insieme, sarebbe altrettanto soverchia per gli Abitanti delle Città, e di quelli altri, che hanno le loro case in qualche distanza dagli Orti.


 e quando non sono questi in grande estensione. Abbiassi per regola certa, che le irrigazioni degli Orti non ap- porterranno mai sensibile, pregiudicievole alterazione nell' aria, se non a quella distanza, che per esse si scor- gerà soggetta nella notte a molta umidità, per avviare la quale non v' ha altro espediente, che far piantaggio- ni di alberi, come dicevo.

§. 124. Non sò esprimere quanto i Maltesi sieno in questa parte guardinghi, e delicati; non esitano punto ad opporsi, a chiamar in giudizio chiunque ar- disce di formare qualche orto qualunque siasi grande, o piccolo nelle vicinanze dell' abitato: riguardano co- me assolutamente inabitabili quelle case, che ne han- no qualche d' uno vicino, e quasi quasi non fan di- stinzione frà gli Orti, e quei siti paludosi, o di ac- que stagnati, nei quali si fanno le più forti decom- posizioni; s' ingannano quindi spesse volte, e attribui- scono all' esperienza quello, che solamente è effetto dell' alterata loro fantasia.

§. 125. E' occorso d' indagare seriamente la ca- gione, che rendeva pressochè inabitabile una delle più deliziose case di campagna proprietà della Contessa

Bolo.

Bologna, e vicina alla gran Villa di S. Antonio. Fu sempre costante opinione di tutti i Maltesi, che ne fossero l' unica, alcuni orti circonvicini: ma fatta riflessione, che il palazzo pure di S. Antonio è quasi intieramente circondato da Orti, e che ciò nonostante vi si gode buona salute, e che nessuno della numerosa famiglia del Regio Commissario; che vi soggiornava per tutta l' estate; che nessuno dei giardinieri, e dei vicini abitanti ha mai avuto a dolersi dell' aria men sana, si passò tosto a far altre ricerche, sicuri, che ben diversa doveva essere la funesta cagione da quella, che comunemente si credeva. Non si tardò ad osservare l' acqua, della quale facevasi uso; si trovò d' un sapore non troppo piacevole, che la distingueva, per chi non era costumato di beberla, da quella della gran fontana. Questa scoperta fissò l' attenzione dell' osservatore, e quasi certo, che questa, e non altra fosse la causa di tanti spiacevoli effetti, che molestavano gli abitanti di quella casa, consigliò ai medesimi di non farne più uso in appresso, e per vieppiù assicurarsi della realtà della sua scoperta suggerì loro di non servirsi, che di quella di S. Antonio.





nio, o della gran fontana, della quale non v' ha dubbio, che non sia buonissima. Meraviglia; in pochi giorni cessarono le vigilie, l' inappetenza, lo stordimento di testa &c. &c. tutto che non siasi fatta alcuna innovazione rapporto agli Orti, e la casa fu creduta, e provata ottima per essere abitata.

§. 126 Il disgustoso sapore dell' acqua credettero alcuni, che fosse proveniente dalla roccia del pozzo domestico; volevano altri, che fosse dal non essere stata per molti anni agitata. Il tempo comprovò l' opinione dei secondi: continuò quella famiglia a farne uso per le domestiche faccende, finchè le piacque di provèdersi d' altra casa di campagna. Un' altra quindi passò da circa due mesi ad abitarla in sua vece. Questa vi gode la più perfetta salute; non fà uso che di quell' acqua; la prova di ottimo sapore, e la preferisce per la sua freschezza a quella della gran Fontana.

§. 127. Eccomi di nuovo al vero nostro proposito. Frà le altre qualità di piante olitarie, che si potrebbero coltivare in Malta, oltre quelle, che già vi si coltivano, sarebbero molto vantaggiose alcune altre varietà di cavoli, ex. gr. il cavolo nero tanto commune in Italia, ed

in

in altri paesi; dicesi nero, perchè le sue foglie sono d' un verde-cupo, tendente al nero; e sebben non siano capaci di addossarsi l'una sopra l'altra in forma di palla, come fanno quelle dei Capucci, perchè sono bollose, e concave per di sotto, pure possono formare un buon grumolo, che si taglia per mangiarsi lasciando intanto la pianta per i secondarj, terzi e quarti, che si vendono a mazzi mazzi, come quei dei broccoli. Convien avvertire, che di questa sorta di cavoli detti *Bauh*: *Brasica oleracea viridis*, e da Dodon: *Brasica nigra* ve ne sono alcune secondarie varietà, come sarebbe il così detto *cavolo nero maggese*; che in Italia si semina a Febbrajo per mangiarsi in Maggio, anzi si continua questa sementa a tutto Luglio, e perciò si può mangiar d' esso fino all'inverno, in Malta poi avrebbe luogo tutto l'anno. Il Cavolo *crocino* o *tardino* che è più picciolo, e spesso confuso con i broccoletti, o rimessiticci secondarj del cavolo nero più grande. Il Cavolo *verzotto* detto *Brasica sabellica*, o *sabauda*, una delle principali varietà della *Brasica oleracea*; e primiticcio più del capuccio, ha le foglie bollose, e crespute, produce cesto, e palla, ma non tanto serrata quanto quella del cavolo

ca-

capuccio ; in Italia si mangia nei mesi di Gennaio , e Febbraro .

Non tarderà a farsi commune negli Orti Maltesi non meno che le altre qualità di lattughe, la lattuga sbrairdellata , o ricciuta , che ha le foglie laciniate come l'indivia , si perchè può aversi in ogni stagione , si perchè piace , e si ricerca da chiunque la conosce .

Nella primavera si fa grand' uso del *Radichio salvatico* , che per essere duro , e amaro si mangia lessato . Spero, che questa pianta finora trascurata non starà molto ad introdursi negli Orti , per mangiarne il *radichio novellino* cioè quando è nata di pochi giorni : per averne due, o tre volte una buona insalata delle foglie alquanto ingrandite ; per mangiarle come tritate quando incominciano a farsi alquanto dure, e amarucce ma sempre gustose ; per farne poi la tanto delicata insalata detta *costetti*; mangiarne i mazzocchi, e finalmente la radice lessata o cotta in altra maniera se gli Ortolani Maltesi conoscessero bene questa pianta , è il vantaggio , che potrebbero ritrarne, son certo che la coltiverebbero a preferenza di qualsivoglia altra insalata .

§. 128. Nemmeno si veggono per anco coltivate in Malta la scorzonera di Boemia, e di Spagna eppure vegetano assai bene in questo clima; frà tre, quattro mesi la loro radice dolce, e saporita, della quale solamente si fà uso, s'ingrossa assai più del pollice.

Sono persuasi, e provano effettivamente gli Ortolani di Malta, che reca loro maggior profitto la varietà dei *celleri*, che coltivano, come già dissi; non mi prometto quindi di persuader loro la coltivazione dell'altra varietà, sebbene sia in realta migliore, e perciò da tutti desiderata, e ricercata. Nonostante passo ad accennare la maniera di coltivarla; chi sà, un giorno non sia da essi medesimi preferita alla prima.

Si semina il *sedano* o *celleri* di Genajo, ed in seguito fino all'estate; in marzo, in aprile, e più avanti si trapiantano in filari adacquandoli molto; quando sono cresciuti si legano in due luoghi, e si cuoprano di terra per mezzo braccio senza però piegarli, e lasciando trà un filare, e l'altro una fossa, nella quale si manda acqua quasi ogni giorno, per tal modo s'imbiancano, e divengono dolci, e buoni a mangiarsi.

§. 129. Questa stessa coltivazione gioverà ancora

ROB.

non poco alla suddetta qualità tanto coltivata in queste Isole, mentre se via via, che i sedanini sviluppano le foglie &c. si legano, e si ricoprono di terra, non potendo in tal modo crescere in frondi, o in rampolli, si sfuogano nella radice. L'ottimo effetto però di questa coltivazione, scorgesi piucchè in altra varietà, nei *Celeri rapini*; appunto perchè coltivati in tal maniera producono una grossa radice di figura ovale: nei Finocchj dolci, i grumoli dei quali divengono delicati, e assai grossi. Serve pure per fare i Gobbi dalle vecchie piante dei Carcioffi: nel mese di ottobre, o un poco più tardi s' involgono non troppo strettamente, nella paglia le foglie loro accestite, e grumolate; così coperte si curvano leggermente verso la terra, e si ricoprono; dopo tre, o quattro giorni si coprono di nuovo con altra terra all' altezza d' un palmo, cosicchè rimangano affatto sotterrà, dopo un mese, o trenta cinque giorni i Gobbi sono imbiancati, e sono da potersi cavare colla radice divenuta anch' essa tenera, e mangiabile.

§. 130. Nella Liguria, e specialmente in Savona si fanno i Gobbi non dai Carcioffi vecchj, ma dalle giovani piante d' una specie del Cardo; s' imbiancano nella

stes-

stessa maniera dei celleri, e divengono tanto grossi, che le coste delle foglie primarie sono più larghe della palma della mano; si mangiano in molte maniere e sono molto ricercati.

§. 131. La stima, e lo smercio, che si fa degli sparagi salvatici *asparagus acutifolius*, dovrebbe determinare gli Ortolani, a coltivare li domestici, *asparagus officinalis*, per averne i getti, o talli assai più grossi, e più saporiti: forse non intrapresero mai questa coltivazione perchè essendo accostumati ad avere dagli Orti di mese in mese qualche prodotto; sembrava loro troppo tedioso aspettare per tre anni quello degli sparagi domestici. Spero, che questa difficoltà più non avrà luogo; dietro la riflessione, che si possono seminare gli sparagi, e nello stesso terreno mettere altre piante, come spinaci, cipolle, insalate &c. &c. nel tempo, che va a formarsi la sparagiaja; anzi per risparmio di sito si possono seminare assai spessi, e dopo due anni trapiantarne le barbe a scacchi, nel qual caso fin del primo anno si potranno tagliare dei buoni talli, ed in seguito per molti anni sempre più in maggior quantità, senza alcun incomodo d'altre faticose coltivazioni. Il terreno  
deve

deve essere ottimo , e piuttosto sciolto , cioè non troppo argilloso , sebbene in altro clima più umido , e più freddo sia migliore per la coltivazione degli sparagi il terreno alquanto arenoso . Si zappa , si sotterrano assai profondi dei concimi di durata , si ricoprono bene di terra , si mescola altro ingrasso ordinario , e si piantano le barbe alla profondità di circa mezzo piede : in tal maniera avranno luogo di diramarsi , e di produrre i loro getti più grossi , ed in maggior quantità , particolarmente se nei primi anni si avrà l'attenzione di zapparli , e di concimarli in seguito di tempo in tempo .

Potrebbero coltivare ancora negli Orti di Malta alcune altre varietà di Cavoli , di Carcioffi , d' Insalate , di radici , o armulacci &c. &c: che lasciò all' industria , e avidità degli Ortolani di scegliere a proprio genio .



## C A P I T O L O V.

DEL FORAGGIO, E DEI MEZZI PER ACCRESCERLO  
TANTO IN MALTA, CHE AL GOZO .



§ 132. **D**ue sole qualità di Foraggio coltivansi di proposito a Malta, ed al Gozo: La *sulla Hedissarum coronaria*; e l' Orzo *Hordeum vulgare*, detto *Foraina*. Questa si consuma ancor fresca da Gennajo, a tutto Marzo; di quella se nè serba la maggior parte secca per tutto l'anno. Non può negarsi, che queste due piante non diano ottimo Foraggio, abbondante, e molto appetito dagli animali domestici, ma crescono entrambe nell'inverno, quando il bisogno di pascoli freschi non è poi tanto urgente; occupano in oltre il terreno per molti mesi, come abbiám osservato. Per avere quindi da queste piante quantità di Foraggio sufficiente per il nutrimento dei Bestiami, che si rilevano in quest' Isole, troppo grande dovrebbe essere il numero dei campi coltivati



a *sulla*, come quella, che dovrebbe servire pel corso di dieci mesi. E' vero che questa pianta cresce anco nei siti più aridi; ma però nei soli buoni terreni adacquabili si alza a due, e tre piedi, ed è allora solamente che torna a conto ai Contadini di coltivarla di tempo in tempo, secondo i varj prodotti, che si propongono di ritrarre dai terreni nel giro dei quattr'anni del loro affitto; per questa cagione mai, e poi mai si avrà la quantità di *sulla* necessaria al detto oggetto.

§. 133. Viene quindi destinata a Foraggio, non senza notabile discapito dell'agricoltura rapporto agli ingrassi, la paglia tutta dell'orzo, e del grano, che si raccoglie, e la semenza del Cotone, anzi in qualche terreno d' inferior condizione, si coltiva specialmente per le pecore, e per le capre il *scorpiurus muricata* detto *Vidna*, che dicono essere come l'insalata, che quanto ne taglia la pecora nel giorno, altrettanto cresce nella notte. Ciononostante chiunque rileva qualche animale domestico, è costretto di nutrirlo per la metà dell'anno, di fave, orzo, ceci, granone, e di Carobe che portano dalla Sicilia. Per risparmio d'una gran porzione di queste cose, che attualmente fanno di mestieri per

il bestiame, basterebbe, dirà taluno ampliare la coltivazione della *sulla*. Ottimo suggerimento, se i Contadini non fossero persuasi dall'esperienza, che non è di loro interesse occupare più frequentemente del solito i terreni con questa pianta; e se ancorchè si ampliasse questa coltivazione, non si restasse sempre privi di foraggio fresco per l'estate, e per l'autunno, quando appunto n'è più preciso il bisogno, per ristorare il bestiame inaridito dal forte caldo, e dalla continuazione del nutrimento secco.

§. 134. Sembrami piuttosto dover ciascun Maltese, e Gozitano seriamente occuparsi per introdurre nei rispettivi suoi terreni la coltivazione di qualche genere di piante da Foraggio opportune all' uopo, le quali sieno perenni, e sempre fresche, o di lor natura verdeggianti nell'estate, giacchè pel forte caldo non è possibile seminare in maggio, o Giugno qualche annua semente; o formare con gramigne dei prati capaci di conservarsi freschi nella detta stagione, e giacchè mancano in Malta le foreste, ed i boschi, che ricoverar possano il languente bestiame.

Mi lusingo, che il mio progetto non incontrerà la

ben-

benchè menoma difficoltà, che anzi sarà con ogni prontezza messo in esecuzione, particolarmente quando avrò il piacere di aver convinto chichesia non solo della facilità di eseguirlo, ma ancora dell' evidenza, d' essere l' unico, che adottar si possa con felice successo in questo clima. Sia pur forte il caldo, sia pure scarsa qualche anno la pioggia, l' esperienza mi assicura, che può aversi in Malta non senza grande risparmio di terreno solito di già ad occuparsi per il foraggio pascolo fresco per il bestiame tutto l' anno.

Si dedicano dei buoni terreni anco adacquabili per coltivare la *sulla* che si tagli una sol volta all' anno, che non cresce più di due a tre piedi, e che tagliata una volta, non torna a conto lasciarla per il second' anno, perchè non si rinforza la pianta, ma piuttosto si indebolisce per il gran caldo appunto, e siccità dell' estate. Consacri ogni Contadino un terzo di quello stesso terreno adacquabile, se è possibile, dal quale ritrae d' ordinario appena sufficiente quantità di *sulla* pel nutrimento del proprio bestiame, lo consacri alla coltivazione dell' *erba medica* detta volgarmente *fieno d' Ungaria* *medicago sativa* Lin. e vedrà effettivamente

mente

mente in meno d' un' anno , se questa pianta sia , o nò, in realtà quella sola opportuna in questo clima al suaccennato interessante oggetto .

§. 135. Oltrecchè è pianta perenne, e che di anno in anno si fà vieppiù rigogliosa , è appetita dalle bestie , e specialmente dalle Vacche a segno , che se loro si permette di mangiarne a piacimento , se ne riempiono tanto , che muojono avventrinate , cioè di colica, e distensione ventrale ; perciò si dà loro mescolata [con paglia , o con altra erba . Si puo falciare otto , a nove volte all' anno , perchè in pochi giorni cresce , e si affittisce , se pure la stagione non sia troppo arsosa, mentre allora dopo averla falciata, converrebbe adacquarla almeno una volta per averla in meno d' un mese di nuovo alta circa due piedi , e perciò buona per essere tagliata , e così successivamente .

Disseccandosi le cadono le foglie , e perciò conviene pascolarne il bestiame essendo fresca piuttosto che ridurla in fieno . Il mese di Aprile è il più adattato per farne la sementa , avvertendo , che per maggior comodità di falciarla , e di adacquarla , fà di mestieri spianar bene il terreno , formarvi dei solchi pei quali possa scor

per l'acqua : non esige particolar coltivazione; deesi solo aver l'attenzione di non lasciarla crescere troppo spesso , e di sarchiarla di tanto in tanto .

Per meglio persuadersi di quanto vengo di dire di questa notissima pianta perenne , bramerei , che i coltivatori della campagna , e chiunque può avere qualche premura di essere ben provisto di foraggio fresco per tutto l'anno , senza eccettuare i mesi più caldi , si portassero all'orto Botanico per osservarne una piccola coltivazione , e son sicuro , che adotterebbero al momento il mio suggerimento per non avere più in appresso il dispiacere di vedere soffrire , e quasi illanguidirsi il povero bestiame per cagione del caldo eccessivo , e per l'assoluta mancanza di foraggio fresco .

§. 136. Per quanto sia sicuro , che colla sola coltivazione dell'erba medica supplir si potrebbe intieramente al bisogno di foraggio fresco , che annualmente occorre in quest' Isole . pure per non essere costretti di dare al bestiame per tanti mesi , sempre lo stesso pascolo , e per vieppiù assicurarsi di averne maggior quantità di latte , e di poter più facilmente ingrassar quello , che viene destinato per la carne , ne accennerò altre due

qua-

qualità, le quali, sebbene inferiori alla prima, riuscire possono di non indifferente vantaggio.

La prima di queste è il Formentone *Zea mays* detto volgarmente grano Siciliano, o grano turco. Si, converrebbe coltivare di tanto in tanto in qualche buon terreno questa pianta per avere così nel mese di Giugno, e di Luglio un' altra ottima qualità di foraggio niente inferiore alla *sulla* ed alla *foraina* mentre essendo ben coltivata in circa quaranta giorni si fa tanto vigorosa, ed acquista tanta consistenza, che può soddisfare anche per la quantità di foraggio all' avida aspettazione dei contadini, ai quali propongo di coltivare questa pianta solamente per pascolarne il bestiame, a motivo che tornerebbe loro troppo penoso aspettarne la maturità del seme, per farne poi la polenta, fino al mese di Agosto sull' incertezza del non felice riuscimento pel troppo forte caldo, ammenochè il terreno non fosse adacquabile, nel qual caso non sarebbe loro forse di vantaggio, essendo accostumati di ritrarne più di un prodotto dai terreni adacquabili, nel tempo, che gli occuperebbe il Formentone.

Molte sono le varietà del grano Siciliano si per la via

ta

tà della pianta , che per il tempo della maturazione del seme , e per il calore del medesimo : ne sono state portate a noi , dice il Mattioli , quattro sorti differenti solamente nel colore della granella ; il più comune , ed il più saporito è quello di color giallo , ed è sì grande l'uso , che se ne fa in Italia , ed in altri paesi , che molti vivono di sola polenta . In Lombardia , in Piemonte , nel Veneziano ne è estesa la coltivazione egualmente , che quella del grano ; anzi dopo il raccolto di questo , molti seminano negli stessi campi il Formentone ; se le piogge non saranno troppo scarse , arriva a maturare il suo seme , che dicono *quarantino* , altrimenti lo svellono , e lo serbano per alimentarne il bestiame nell' inverno , il quale l' appetisce egualmente che fresco , e più d' ogni altro foraggio , per un certo sapore dolce , zuccherino , che conserva . La coltivazione del formentone è assai facile ; si zappa il terreno nella detta maniera alla profondità d' un piede , e mezzo almeno , si semina poi a solchi , ovvero a buche alla distanza di due palmi circa : si fa la sementa nel mese di Aprile ; si sarchia quando porta sei foglie , si rincalza poi , cioè gli si fa un grosso mucchio di terra all' intorno del piede , quando è

vici-

vicino alla fioritura; in tal maniera cresce all' altezza di otto a dieci palmi, produce foglie assai lunghe, anzi da sopra la radice molti rampolli, che crescono poco meno della pianta madre particolarmente, se questa si taglia alquanto prima, e se si avrà la diligenza di acquarlo di tanto in tanto, e se finalmente il terreno sarà d' una sufficiente profondità, e piuttosto argilloso,

§. 137. L' altra buona qualità di foraggio fresco, specialmente per le peccore, e per le capre può aversi in quest' Isole dalla metà di Maggio a tutto Ottobre almeno, senza nessuna particolare attenzione di coltivare la pianta, che può fornirlo, a quest' oggetto, che sarà forse il menomo frà i varj, che dovrebbero determinare tutti i proprietarj, e gli stessi fittajoli dei terreni ad intraprenderne la più seria coltivazione. Questa pianta è la vite, la quale vegeta tanto bene in questo clima, che frà tutte le piante può dirsi l' unica, che senza alcun riparo dal vento, e senza essere adacquata, vi divenga rigogliosa, e lusuriente. In appresso ne parlerò di proposito, ed accennerò i vantaggj grandissimi, che può apportare se veramente se ne faranno quelle ampie coltivazioni, che senza particolare notevole danno di qualsisia altra, possono aver luogo nei terreni di Malta, e del Gozo.



Fà d' uopo intanto di osservare , che fin dal mese di Maggio possono tagliarsi dalle vite quei tralcj , che saranno senza frutto ; in seguito si potranno cimare gli altri , e sminuirle la quantità soverchia delle foglie , avendo sempre riguardo però di non esporre i grappoli dell' uva ai raggi del sole , prima che gli acini , o le bacche non saranno ben ripiene di sugo . Finalmente fatte le vendemie potranno gli animali pascersi alla pianta medesima delle foglie residue , senza pericolo , che le rechino alcun detrimento . Forse non si è mai fatto alcun calcolo di questo foraggio tanto appetito , perchè pochissimo in quest' Isole , ma se si estenderà la coltivazione a quel punto , che il miglioramento , e perfezione dell' agricoltura richiede , diverrà senz' altro uno degli oggetti interessanti pel mantenimento del bestiame .

§. 138. Se alle surriferite qualità di foraggio fresco si aggiungesse una maggior coltivazione dei Fichi d' Indie , *Caetus ficus Indica* , dei quali tanto avidamente si pascola il Bestiame , e si procurasse di via via propagare le *Carobe* *Ceratonia siliqua* Lin: non avrebbero certo quest' Isole ad invidiare altri paesi per la copia dei foraggi si freschi , che secchi , dei quali possono avere di

me-

mestieri . Le Carobe senza alcuna coltura vi vegetano, e vi fruttificano assai bene ; può dirsi anzi la sola pianta non propriamente domestica , che vi si trova alquanto propagata , e che vi cresce a notevole grandezza . Ne fanno la sementa in piccoli vasi di creta , il secondo , o terz'anno trasmettono le piantine con gli stessi vasi, che rompono , senza discioglierli , nei luoghi destinati ; per sei, o sett' anni crescono lentamente, ma quando incominciano ad insinuare le loro radici nelle vene, o aperture della roccia, si fanno presto presto rigogliose , e poco tardano a dare il loro frutto ; Costumano d' innestarle col nesto a gemma , che prendono sempre ( siccome è pianta polygana ) dagli alberi fruttiferi da per se soli , cioè di fiori erma froditi perfetti . Il frutto tuttochè inferiore nella quantità, e qualità a quello della Sicilia per essere i nostri alberi nei siti soltanto incolti , e sassosi che si trovano trà terreni , e terreni , non lascia d' essere di buon nutrimento al bestiame . Stanno a tutta ragione i proprietarj nella massima avvertenza , che non si metta alcuna pianta di Caroba vicina ai colti loro terreni , a motivo che nel giro di pochi anni li renderebbe colle sue radici affatto incoltivabili .

AH.

All' attenzione dei proprietarj si uniscono le leggi municipali dirette ad avviare gli inconvenienti, che possono reccar pregiudizio alla coltivazione della campagna, ciònonostante occorrono di continuo dei riclami, delle proteste, e quindi delle liti frà campagnoli, e campagnoli, frà proprietarj, e proprietarj per questa sola cagione. Veramente la Caroba non può dirsi quella pianta tanto ricca nei suoi prodotti, che meriti in Malta, di occupare i colti terreni; ma questo non dovrebbe punto ritenere i proprietarj di farne delle ampie piantaggioni sulle summità delle rispettive colline, e nei siti incolti senza pregiudizio dei campi, oltrecchè sarebbero di ornamento alla campagna, utili per il bestiame, ne risulterebbe l'incalcolabile vantaggio, di aver cioè tutte le coltivazione riparate dall'impeto dei venti.

§. 139. Per risparmio poi di molti terreni, che annualmente si coltivano a sulla, e a foraina, e che mi lusingo sì coltiveranno in seguito nella massima parte a erba medica „ „ „ per avere foraggio fresco, e secco in ogni stagione, sarebbero assai lodevoli i proprietarj, se si determinassero di coltivarne quelli am-

pli

pli terreni ancora incolti, che trovansi nelle parti dell' West . Che dolce spettacolo sarebbe vedere immense mandre di peccore, di Vacche &c. &c: pascolarsi per quelle grandi balze , e colline fino ad oggi nude , e aride, divenute verdeggianti , e amane !

La coltivazione finalmente a foraggio sarebbe il mezzo più facile di rendere utili , e piacevoli tanti spazj pubblici , non dirà quelli solamente , che si incontrano lungo le strade , o nelle parti ancor incolte dell' Isola, ma quelli specialmente delle fortificazioni sorprendenti per la loro ampiezza. In molti converrebbe trasportare d' altronde qualchè quantità di terra , ma molti altri già ne sono ben forniti , ed altri con una tal coltivazione si conserverebbero illesi dalle piogge precipitose , che spesso li rovinano, se ne potrebbero coltivare alcuni a *erba medica* , e gli altri ad ogni qualità di gramigne , di quelle specialmente, che già vi nascono spontanee . Quanto bestiame potrebbe pascolarsi in questi siti senza punto atterrarli rapporto alle fortificazioni ; sarebbero anzi così di doppio riguardo , per la difesa cioè delle Città, e del porto , e per la carne , che vi si potrebbe nutrire , in caso di qualche urgenza !

§. 140. La sola riflessione, che trovansi in Malta mille duecento e più Carrettoni, novecento Calessi per il servizio, del pubblico detti perciò di affitto; due mila duecento e più animali da soma, ed in oltre un numero sorprendente di cavalli, e mule da maneggio, per carrozze, e Calessi particolari; La riflessione, che di sola carne vaccina non bastano per la popolazione dieci teste al giorno, che non bastano altrettante per le truppe, e per le navi da guerra, e che questi animali, non si rilevano, meno pochi, in quest' Isole, ma che si trasportano dalla Sicilia, dalla Barberia, Sardegna... appunto perchè sono troppo scarsi i foraggi d'ogni sorta, e mancanti affatto i freschi nell'estate, e nell'autunno, dovrebbe senz'altro essere di stimolo il più forte ad ogni buon Maltese, e Gozitano d'intraprendere con entusiasmo le suaccenate coltivazioni, e migliorare così in questa parte l'agricoltura, e l'economia del proprio paese.

**CAP.**

## C A P I T O L O VI.

GERMOGLIAMENTO DEL SEME; VEGETAZIONE DELLE

PIANTE PRINCIPALI PROPRIETA' DEGLI ALBERI.

MANIERA DI POTARLI, E D'INESTARLI.

§. 141. **O**sservate le qualità differenti delle terre primigenie, e la maniera di migliorarne le combinazioni nei terreni coltivabili col mezzo delle marme; e quanto sia generalmente ben combinato il mescolglio di esse nei colti terreni di quest' Isole, e quali piante, ed in qual maniera si coltivino in essi, e negli Orti, e quali sieno destinate per il Foraggio; accennate inoltre di già alcune altre piante, che vi si potrebbero introdurre, e come si dovrebbero coltivare per il miglioramento in generale dell' agricoltura, e per ritrarne sempre migliori, e più abbondanti prodotti; deve senz' altro l' accorto agricoltore fornito di tali cognizioni, e diretto sempre da tal principio cooperarsi

perarsi, e procurare colla propria industria, e attenzione, che i semi, che consegna alla terra nascono vigorosi, e troviuo le piantine il nutrimento adattato per crescere rigogliose, e per divenire alla fine in istato di produrre nuovi semi, capaci di riprodurre nuove simili piante.

§ 142. Vedono i Contadini nascere le sementi, ma non si curano di investigare il modo, ne di conoscere gli agenti di questa mirabile operazione della natura. Sanno per pratica, che non ne riesce facile il germogliamento, se il terreno non sarà piuttosto umidiccio, e non si avrà un moderato calore: prima di seminare i loro campi fanno sù di questo tutta l'attenzione; ma intanto non sanno, perchè l'umido, e il caldo moderato giovino tanto al germogliamento dei semi, ed alla vegetazione delle piante.

§. 143. Con quanto più di piacere userebbero questa diligenza, se ne conoscessero la cagione! e con quanta maggior attenzione procurerebbero i succennati agenti, se fossero istruiti della loro necessità.

§. 144. Si eccita nell'agricoltore il genio di coltivare le piante; a proporzione, che le vede crescere, e

acquistare maggior consistenza , e vigore in seguito delle particolari sue diligenze , e fatiche . Questo eccitamento , e quel piacere , che non ne v'è mai disgiunto , tanto più facilmente si prova dagli Agricoltori , quanto è maggiore in essi la cognizione delle piante , e della maniera di coltivarle .

§. 145. Non è mio proposito di fare qu' lezioni di Botanica , ma il germogliamento del seme , la vegetazione delle piante , le principali proprietà degli alberi , mi sembrano tanto necessarie a sapersi , per poter indi regolare le più importanti operazioni dell' agricoltura , dalle quali onninamente dipende il conseguimento di quanto ci siamo proposti , che crederei di mancare all' incarico adottatomi , se non le accennassi .

§. 146. Quanto è facile il germogliamento dei semi , che si consegnano alla terra , e altrettanto difficile spiegarne la maniera , particolarmente se prima non si distinguono con precisione le parti differenti , che li compongono . Tre ne sono le principali , il *Guscio* o *veste* , o *involto* : i *lobi* , o *cotilidoni* , o *placente* ; il *Germe* , o *cuoricino* , del quale la parte squamosa , o interna dicesi *piumetta* o *pipita* , e l' altra , che esce fuori dai cotilidoni , e che solamente si cuopre dal guscio , dicesi *bechetto* .



§. 147. Consegnati i semi alla terra incomminciano tosto ad assorbire l'acqua per i pori del guscio, e per il foro ombelicale, che corrisponde all'attaccatura di essi col frutto: Si comunica quindi ai lobi, i quali essendo di sostanza oleosa, o farinacea, o gomosa, sono capaci di decomporre l'acqua, e di entrare in fermentazione, se però sono ajutati dal calore, e dall'aria atmosferica. Questa naturale osservazione osservasi sensibilmente nei semi dei legumi, e delle biade, quando di tanto in tanto si bagnino, e si tengano rammontati. Incominciata la decomposizione l'Idrogeno unendosi alla parte amidosa, e oliosa, forma un umore, che scorre per i vasi della placenta; e l'assigeno, altro dei due Gas, o arie, delle quali secondo la voisier, è composta l'acqua, portandosi sulla parte glutinosa, e fermentativa, la riscalda, la gonfia, e scorrendo fino al germe, e cuoricino lo stimola, e gl'imprime moto, e vita vegetativa. Continuando questa fermentazione, dice il Sig. Targioni Toz. e disciolta così la sostanza oleosa, o farinacea dei lobi in sugo nutritivo, o latte adattato ad allevare la futura pianticella, si rompono le membrane, il bechetto si allunga, e si profonda nella terra per as-

sorbire anch' esso l' acqua , e il nutrimento , che vi tro-  
 va ; e la piumetta esce fuori dalla terra a godere dell'  
 azione benefica del sole , e dell' atmosfera . Acquistando  
 in seguito la pianticella forza , e vigore la radice diramasi  
 nel terreno , e la piumetta sviluppassi in foglie , ed  
 in rami , e continuando così a crescere arriva a produrre  
 fiori , e frutti , e semi , come quella , dalla quale ebbe  
 origine per lo che essendo il bechetto del germe il  
 primo ad allungarsi per formare la radice , colla quale  
 deve la pianta stabilirsi nell' terreno , e da quello assorbire  
 il nutrimento adattato , devono gli Agricoltori procurare  
 con diligenza , che il terreno sia ben disposto , e ben  
 concimato , mentre il terriccio , ed il concime sono le  
 sostanze convenienti per nutrire le radici .

§. 148. In quanto all' umidità necessaria per il felice  
 germogliamento delle sementi , ne sono tanto persuasi i  
 contadini Maltesi , e Gozitani , che non seminano mai i  
 loro campi se non dopo qualche pioggia , o quando sono  
 nella ferma speranza di averla del più presto ; sebbene  
 nel fatto restino qualche volta delusi . Sogliono per questa  
 ragione , quando la terra è troppo secca , seminare il  
 Catone a buche , e portare co' vasi di creta -

o con barili dai vicini pozzi dell'acqua per adacquarlo a mano. Costumano pure di seminare la *sulla* nel mese di Agosto, preferendo la semente di due, e tre anni alla recente senza preparare il Terreno, ma con introdurvi solamente in aria di pascolare le peccore, e le capre, acciò ne rompono co' piedi la superficie, e così impedire, che scorrino sù d'essa le piogge, e ne portino seco le sementi, che vi si trovano scoperte, unicamente perchè essendo esse di guscio assai duro, possa la rugiada della notte, e il sole del giorno attenuarle, e disporle a ricevere agevolmente l'acqua della terra dopo le prime piogge, e così germogliare felicemente.

§. 149. Non basta per un'Agronomo di aver osservato come germogliano i semi; quali sieno gli agenti di questa apparente metamorfasi, e come si producano le pianticelle, fa duopo, che conosca, come acquistar possano il loro accrescimento, e divenire molte d'esse alberi di smisurata grandezza: come, e da dove tirino il loro nutrimento, e qual debba essere, per poterlo quindi migliorare, e regolare a profitto dell'agricoltura, nel modo meno dispendioso, e più facile: deve in somma conoscere quale sia la teoria della nutrizione, e ve-

geta-

getazione delle piante , per ricavarne dei precetti , e stabilirne delle pratiche utili per l' economia campestre.

§. 150. Le piante , come chiaramente vedesi negli alberi constano di tre parti . Di *corteccia* cioè , di *legno* e di *midolla* . Tre pure sono le parti , che compongono la corteccia ; l' *epidermide* , che è la più esterna , sotto di cui trovasi il *parenchima* , la sostanza cioè *spongiosa* , e *cellulare* ; la terza è un' ammasso di fibre intralciate , e reticolari , che formano ciò , che dicesi *Libro* : copre questo immediatamente il legno , dal quale si stacca , quando gli alberi sono in sugo , e sono per sviluppare le foglie . Nel centro del legno trovasi la *midolla* di sostanza *cellulosa* , analoga al *parenchima* . La midolla per la forza vegetativa , della quale gode , tende sempre a crescere , e a distendersi . La scorza , o epidermide copre sempre colle sue fibre la midolla , altrimenti cesserebbe questa di distendersi , come si vede nelle patate degli alberi . Dalle fibre reticolari del *Libro* si accresce annualmente il legno , come indicano i cerchi concentrici alla midolla , che si osservano negli alberi tagliati orizzontalmente . Tutte queste mirabili operazioni non avrebbero luogo , se le piante fratanto non assorbissero

il

il nutrimento, loro necessario per mezzo delle radici, e non traspirassero dalle foglie nel giorno, e non inspirassero nella notte per le medesime, e per la corteccia molta quantità di umore.

§. 151. Moltissimo inoltre dice il Sig. Targ. contribuiscono all'accrescimento delle piante, ed alla vegetazione il peso, e l'elasticità dell'atmosfera i suoi differenti, e variabili gradi, di calore; l'alternativo riscaldamento, che fa il sole unitamente all'assorbimento, e all'emanazione di calorico prodotto per le composizioni, e scomposizioni, che succedono nella pianta, i quali agenti producono un'alternativa di rarefazione, e condensazione nelle fibre, e nei fluidi dei vegetabili, la quale obbliga a distribuire il succhio nutritivo alle diverse parti.

§. 152. La differenza pure, che si osserva frà la superficie, o lamina superiore di quasi tutte le foglie, e l'inferiore, quasi sempre nascosta ai raggi del sole; ha dato occasione ai Botanicochimici d'indagare l'influsso, e l'azione, che può avere la luce sulle piante rapporto alla loro vegetazione. Le foglie esposte per tutto il giorno alla luce, compariscono verdi al di so-

pra,

pra, perchè se ne riflette da esse, il solo raggio verde, e tutti gli altri ne vengono assorbiti, ossia si rifrangono, e penetrano nella pianta: quindi per l'affinità, che ha la luce con i corpi, o elementi, che incontra nei vegetabili, cagiona diverse scomposizioni, e nuove combinazioni; delle quali, secondo il detto Autore, la primaria è di risolvere nei suoi principj, o elementi, l'acqua, che circola nella pianta, cioè *Idrogene e ossigeno*; il primo dei quali rimane nel vegetabile a comporre gli Alkali, gli oli, le resine, e le sostanze infiammabili; mentre l'altro per l'affinità grande, che ha colla luce, nel tempo, che le piante sono esposte al sole, è traspirato nell'atmosfera. Contemporaneamente il *Gas acido carbonico* sparso nell'atmosfera, ed assorbito dalle foglie, come pure l'ossido di carbonio, che è nella terra vegetabile, o terriccio, e nei concimi, assorbito dalle radici; sono composti dalla luce, ed il loro *ossigeno* è egualmente traspirato nell'atmosfera, mentre il *carbonio* si unisce all'idrogene, e si deposita nelle maglie, e fibre vegetabili. Quando per altro le piante sono all'oscuro, una parte del *Gas-acido carbonico* è traspirato di nuovo nell'atmosfera. L'*azoto*; o *Gas nitrogeno*, ed

il

il Gas Idrogeno superfluo , traspirato dalla pianta , e sparsi per l'atmosfera s'introducono di nuovo nelle piante con l'acqua di vegetazione , e combinandosi con i Gas , e con i fluidi sopradetti compiscono la formazione delle tanto diverse sostanze saporose , che si estraggono dalle piante .

§. 153. Dopo che l'Agronomo è istruito della maniera , colla quale vegetano le piante , come cioè per mezzo delle radici succhiano dalla terra il nutrimento , e come la varia combinazione delle terre primigenie , li conej , o ingrassi , il zappare frequentemente la terra ; l'umidità , e caldo moderato , l'azione della luce , l'aria , il fresco della notte ,, ,, ,, ,, concorranco , come altrettanti agenti alla vigorosa loro vegetazione , deve attentamente occuparsi della differenza delle loro radici , dell'origine , e varia disposizione dei loro rami , della diversità delle foglie , e della diversa maniera , e tempo , in cui fruttificano ; deve in somma procurare d'acquistare un'essatta cognizione delle differenze , che passano trà le parti principali delle piante diverse , e delle essenziali loro proprietà , per poter coltivarne ciascuna , secondo , che esige la naturale sua costituzione . . . . .

§. 154.

§. 154. Quanto di fatti dee essere differente la coltivazione delle piante erbacee , cioè di una molle, e delicata struttura , le quali dentro un' anno , o poco più fruttificano , e periscono ovvero si riproducano ogni anno collo sviluppo dei svernataj sotterranei, vale a dire dei bulbi e delle gemme radicali, da quelle degli alberi , i quali vivono longhissimo tempo, che non perdono mai il loro pedale, o tronco, che vieppiù anzi crescono ogni anno in altezza , e grossezza .

§. 155. Ma come si potrà intraprendere questa differente coltivazione delle diverse piante erbacee , ed arboree, e delle tante qualità, che si trovano dell'une, e dell' altre , se non si distingue la differente loro struttura , e non si intende bene la loro Fisiologia ? per quanto la pratica , e le geniali esperienze , che di continuo si fanno dagli agricoltori , essere possano , rapporto alla differente coltivazione delle piante di non leggiero giovamento , pure se queste non sono unite ad alcune almeno delle più importanti cognizioni Fisiologiche delle medesime , sogliono piuttosto recare ritardo , e pregiudizio , che vantaggio .

Troppo capriccioso è il genio dei Coltivatori istruiti



dalla sola esperienza, e troppo tenaci sono nei loro principj per poter sperare qualche spontanea riforma a norma dei veri insegnamenti dell' Agricoltura , nelle loro pratiche , e creditarie costumanze ; ed è per questo , che non riescono il più delle volte da per se soli a coltivare , e far ben vegetare molte piante esotiche ; che in un paese più , che in un' altro , tuttoche dello stesso clima , si veggono maggiori qualità di piante , di alberi domestici , che per la varia coltivazione producono frutti più o meno gustosi ; e che si fanno più o meno grandi , e vigorosi . Non per altra cagione si veggono tanti alberi sconci nella loro figura , e mal governati , e se ne perdono assai di frequente le migliori qualità .

§. 156. Supposta adunque la necessità degli studj Botanici per poter essere perfetto agronimo , capace di coltivare le diverse qualità di piante , secondochè esigono le naturali loro proprietà a vantaggio dei coltivatori di quest' Isole , accennerò qui almeno con il Linneo alcuni principj ed alcune osservazioni appartenenti alla vegetazione delle piante , e particolarmente degli alberi dalle quali dipende il loro buon governo , e felice loro propagazione .

§. 157.

§. 157. La vita delle piante dice il Lin. nella celebre sua Disert. intitolata *prolepsis plantarum* consiste nella sostanza midollare. La midolla tende a crescere, e a dividersi in infinito, ma non è capace di tirare da per se il nutrimento dalle radici; è quindi alimentata da una sostanza ad essa analoga, cioè dalla parte cellulosa della scorza, colla quale corrisponde per mezzo di fibre transverse. Ogni vegetabile termina nella fruttificazione, altrimenti non cessarebbe mai di crescere.

§. 158. Da questi inalterabili principj ne segue primieramente, che si devono guardar bene i potatori degli alberi di recidere la loro midolla, altrimenti il tronco, o il ramo più non si distende, e ben spesso perisce; come si osserva, quando si rompe qualche ramo, o viene tagliato al di sopra della gemma, o occhio. Intanto i rami tagliati immediatamente sopra di qualche gemma continuano a crescere, tutto che la midolla resti alquanto offesa, perchè trovasi propagata nella gemma medesima, e sebbene non sia intieramente distinta dalla principale, che scorre lungo il ramo, e se ne recida tutta la parte superiore, pure ha luogo di poter continuare a crescere collo svilup-

po

po della gemma, per l'unione che ha colla parte inferiore, particolarmente quando i potatori fanno attenzione di levar tutto il legno al disopra dell'occhio, acciò possa l'epidermide colla scorza o col legno coprire del più presto quella parte della midolla, che resta scoperta, e che comunica con quella, che si dirama nella gemma. Con questa avvertenza non si vedranno mai sugli alberi quei pezzi di rami secchi, i quali col tempo si infracidiscono con grave scapito del nuovo ramo laterale, mentre non avendo avuto luogo la corteccia di coprire la ramificazione della midolla verso la gemma, il legno si disecca fin al disotto di questa, vi si formano poi delle cavità, nelle quali si insinua l'acqua e resta così offesa non solo la midolla, ma anche tutto il legno del ramo. Che se ciò nonostante continua a vivere, e a frondeggiare, è appunto, perché la midolla si è propagata in tutte le parti, e perchè riceve nei rami stessi il suo nutrimento immediatamente dalla corteccia, come chiaramente si osserva in quelli alberi, che si trovano cavi, o vuoti nel pedale, o in qualche grosso ramo, e nei quali perciò è interrotta affatto la comunicazione della midolla dalle radici ai rami. Ma

oh

oh quanto sarebbero più rigogliosi, se la corteccia non fosse interrotta, e potesse in tutte le parti comunicare colle ramificazioni trasversali della midolla! Quanto più di nutrimento prenderebbe allora quella dei rami, particolarmente se fosse ben unita con quella del tronco, o di qualche ramo principale! Il fin qui detto può convenire, come ognuno ben vede a tutti gli alberi tanto domestici, che salvaggi, ma siccome la potatura non suol praticarsi, che per gli alberi domestici, parlerò precisamente di questa interessante operazione di agricoltura rapporto alle differenti qualità di questi, e specialmente degli agrumi, come i più coltivati in quest' Isole.

§. 159. Sembra assai facile ai Contadini Maltesi putare bene qualunque siasi albero fruttifero, eppure con buona pace loro, e mio rincrescimento, posso francamente asserire, che sei anni addietro non v'era un solo trà essi, che sapesse le prime regole di quest' operazione tanto necessaria per conservare gli alberi, renderli capaci di più abbondante frutto, e più dilettevoli alla vista. Ne mostrino un solo di qualche grandezza, che abbia i suoi rami ben distribuiti, e

che

che non abbia nel tronco , e nei rami tanti cancri , voglio dire tanti tratti di corteccia interrotta , di legno secco , di midolla recisa , quanti furono i tagli , ai quali andarono soggetti nelle diverse potature ? Nè vogliono alcuni d' essi persuadersi essere questa dopo l' innesto , che fanno , il più delle volte senza attenzione , la cagione principale , per cui vivono sì poco gli alberi di frutti sottili , come dicono , cioè di pomi , di peri &c.

Frondeggiano nulladimeno con vigore , e fruttificano assai bene gli alberi di agrumi , ma questi , quanto sono maltrattati , e danneggiati dai potatori , sono altrettanto ajutati , dal clima , dagli ingrassi , e dall' acqua , che loro danno , copiosamente nell' estate .

§. 160. Per ben regolare la potatura degli alberi fruttiferi è necessario inoltre saper distinguere le differenti gemme , ed i rami diversi , che crescono sopra di essi . Negli alberi pomiferi , e Drupiferi , ossia di frutto a nocciolo , le gemme da fiore , sono distinte dalle gemme da foglie . Quelle capaci di produrre il frutto sono rotonde , e più grosse di quelle capaci di produrre soltanto rami , e foglie .

§. 161.

§. 161 I Rami si distinguono in rami da legno, e sono quelli, che formano l'ossatura della pianta, e che sogliono dirsi principali: in rami da frutto; hanno questi le gemme più vicine trà loro, e molte più grosse; in rami finalmente detti succioni, o poppajoni, i quali spuntano con vigore sopra i rami da legno più robusti, da questi sono distinti i rami, che dicono falsi, i quali nascono pure sù i rami da legno, ma sopra dei più vecchj; sono senza vigore, e le loro gemme non sono nutrite. Si veggono finalmente sugli alberi dei rami storti, e stroppiati, che confondono gli altri, e che non sono adattati a produrre alcun frutto.

La mira principale, dice il Sig. Targ. che deve aversi nel fare la potatura, é di non lasciare sull'albero alcun ramo inutile, o nocivo al prodotto dei frutti; gli stessi buoni rami da legno devono ritenersi col taglio nella misura conveniente alla forza della pianta, all'ubertà, e magrezza del terreno, e alla figura prefissali. I rami da frutto, quando sono moltiplicati, non si lasciano vegetare tutti, ma recidendo i più deboli, si lasciano i più forti, ai quali

per

per altro non si permette di prolungarsi soverchiamente, ma si potano sopra tre, o quattro gemme, se sono di peri, e di meli; o si lascia ad essi qualche maggior lunghezza, se la natura della pianta lo esige, come accade nei susini.

§. 162. Non deesi quindi regolare la potatura in quanto ai rami nella stessa maniera per gli alberi, educati a spalliera, o a contospalliera; a mezzo tronco, come dicono, cioè a mediocre grandezza; ed alberi nani, o in vasi, e per quelli coltivati in aria aperta, ossia isolati in buon terreno. Si fanno in Italia, ed in altri paesi queste differenti coltivazioni, degli alberi fruttiferi, acciò facciano più ornamento nei Giardini, e diano maggior profitto al proprietario: procurano quindi i Giardinieri di disporre i rami da legno delle pianticelle, quando sono ancora nel piantonajo, o nestajo, in maniera, che possano in seguito prendere quella figura, che più conviene a ciascuna delle dette coltivazioni. Se sarà per esempio a spalliera; bisogna, che i rami ne siano così ben disposti, e ben spartiti, che non compariscano più da una parte, che dall'altra, senza incrociarsi, o cavalciarsi

ciarsi, ed abbiano la figura di ventaglio. Se sarà a mezzo tronco, esigono allora maggior taglio; e la figura cava, o a bichiere è la più adattata per essi, mentre le radici non limitate nel loro accrescimento, tramandano maggior copia di sugo in proporzione, che negli alberi liberi; presto si riempirebbero di rami inutili, sterzi, e frondosi, e non potrebbero essere dominati dal sole, ne produrre buoni frutti; sarà bene perciò, che fin dal momento, in cui si prescegliono i rami delle piccole piante per formare la corona, o palco, scapezzare il fusto centrale, e obbligare i rami, che si lasciano sussistere, alla disposizione circolare. Per gli alberi nani si preferisce dai Giardinieri la figura rotonda, come più bella a vedersi e più conforme al vase, in cui trovasi la pianta: il loro tronco non deve alzarsi più di mezzo braccio, e i loro rami si devono tagliare a proporzione, che crescono, acciò si allarghino più di quello, che si alzano.

§. 163. Pochi dei Giardinieri Maltesi si diletano di queste coltivazioni degli alberi fruttiferi; solamente si vede qualche spalliera di agrumi nei giardini particolari, oppure avrebbero occasione di coltivarne molti a mezzo

tronco



tronco, e nani, mentre in quasi tutti i cortili delle case si trovano in pile di pietra, o in fosse scavate nella roccia alberi di Aranci, di Limoni, e di Granati; ma lasciano alzar troppo il loro tronco, non ne dispongono da principio i rami a legno, e lasciano, che prendano tutti la figura naturale, cioè quasi conica. Lo stesso fanno per gli alberi isolati nei Giardini, particolarmente quando sono ancor giovani; arrivati poi ad una certa grandezza, incominciano a tagliarne i rami più alti, acciò non sieno troppo dominati dal vento, ma siccome non ne furono da principio ben disposti i rami da legno, prendono una figura quasi a ombrello, non senza notevole discapito rapporto alla maggior quantità di frutti.

§. 164. Per me sono d' avviso, che se i Giardinieri facessero seria riflessione sulla maniera, colla quale si piantano in quest' Isole tutti gli alberi fruttiferi compresi gli agrumi, nonostante, che per questi si facciano maggiori diligenze tanto per l' ampiezza delle fosse, quanto per la qualità della terra, si determinerebbero a coltivarli a un di presso come gli alberi a mezzo tropici; non direi di dar loro la figura a bicchiere, perchè  
trop-

troppo, sarebbero soggetti ad essere maltrattati dai venti impetuosi, ma all' altezza d' un braccio al più, disporne i rami da legno, per dar loro poi la figura rotondo-oblonga, giacchè la perfetta rotonda, come quella degli alberi nani, non sarebbe tanto vantaggiosa per il frutto; in tal maniera le piante avrebbero maggior quantità di rami a frutto, e questo perverebbe con maggior sicurezza alla sua maturità; si risparmierebbe di tagliare quasi ogni anno buona quantità di rami disseccati dal vento, e si avrebbero i giardini più vistosi, e dilettevoli.

§. 165. Per quanto la potatura sia necessaria; come dissi, per ben conservare gli alberi, non può negarsi, che non sia loro ogni taglio in se stesso una ferita. Perchè sogliono gli accorti agricoltori far le potature laterali, o a pendio, e mai orizzontali, acciò non vi si fermi l'acqua, e possa così il taglio rimarginarsi, e coprirsi del più presto dalla corteccia, e dalle fibre del legno successive, in modo, che la midolla non rimanga scoperta: anzi quando il taglio è grande, siccome le fibre corticali, per quanto tendino a distendersi intorno ad esso, e formino un' orliccio, o risalto con l'apposizione degli strati successivi, e degli annui circoli del

legno,

legno , non possono , che difficilmente rivestire affatto il legno , scoperto , il quale perciò viene col tempo alterato dalle piogge , e dal sole ; si guasta , e si perde la midolla ; trasuda il sugo , gli umori gommosi , e resinosi con grave scapito del frutto , e della pianta medesima . Per ovviare quanto è possibile a questo gravissimo inconveniente hanno l'avvertenza di coprire i detti taglj con cere , e misture , con terra , e con altri simili loti acciò non si risecchino , e si fenda il legno . Sogliono ancora far questa importante operazione dopo che gli alberi hanno deposto le foglie , e per gli agrumi , quando hanno maturato i loro frutti , quando cioè sono nello stato più rimesso di vegetazione . Anzi non si contentano di potare col ferro nel detto tempo gli alberi , hanno inoltre l'attenzione di visitarli dopochè hanno sviluppato le loro gemme , e tolgono colle mani tutti i ramicelli inutili , che crescono ; spuntano colle unghie quelli , che dubitano possano divenire poppajoni , quando vogliono però serbarli , per renderli utili in seguito . Questa diligenza non solamente rende meno faticosa la potatura nell'anno venturo , ma fa , che il sugo nutritivo circoli in quel numero preciso di rami , e si spanda

in

in essi in maggior copia, e divengano per ciò più atti alla produzione di migliore, e più abbondante frutto.

§. 166. Tutte queste diligenze possono migliorare gli alberi fruttiferi, ma non possono mai essere tanto efficaci, da farsi, che gli alberi salvaggi, e di cattiva qualità producono ottimi frutti; suppongono piuttosto le buone qualità, di alberi, e sono dirette a conservar, e perfezionarle; ma per propagarle, e farne delle nuove richiedesi assolutamente l' *innesto*, come quello, che solo è capace di trasmutare una pianta in un' altra con darle una nuova cima, nuove frondi, è forzarla e adottare, e nutrire dei frutti, che prima non produceva come disse Paladio de *Insit.* lib. 14.

Insita proceris pergit concrescere ramis

Et sociam mutat malus amica pyrum;

Seque feros sylvis hortatur linquere mores,

Et patre gaudet nobiliore frui.

§. 167. In molte maniere possono innestarsi gli alberi fruttiferi. La più naturale, e perciò preferibile ad ogni altra, è quella che dicesi a *occhio*, o a *scudetto*. Oltre che si può fare quest' *innesto* in due stagioni, cioè nella primavera, quando gli alberi sono per muove-

h

re,

re; e dicesi a occhio aperto, perchè presto si sviluppa, e nell' autunno, quando cascano le foglie, e si dice a occhio chiuso, perchè non muove, che alla primavera; ancorchè l'innesto non prenda, come dicono, cioè non si attacchi, la pianta non soffre alcun danno, e si può ripetere l'innesto finchè abbia buon successo; continua intanto a crescere con esso tutta la pianta, e sebbene dopo qualche tempo sia necessario tagliare il ramo salvaggio, (il che però non deesi fare tutto ad un tratto, particolarmente per gli agrumi, e finchè l'innesto non sia ben sviluppato, e capace di quelle naturali funzioni, che abbian osservato rapporto agli umori ascendenti dalle radici, e discendenti dalle foglie . . . . .) e se le faccia una grave ferita, pure regolando il taglio con tutte le suaccennate precauzioni, sarà assai più facile, che si rimargini questa, che qualunque altra, che se si fa colle altre maniere d'innestare, e quindi ha luogo la pianta di crescere più sana, e robusta.

§. 168. Ecco la maniera precisa, colla quale si eseguisce l'innesto a occhio. Si stacca da un ramo una gemma con alquanto di corteccia all'intorno in forma di triangolo, o di scudo d'arme si fa subito un'incisio-

ne

ne in croce, o a T pel tronco, o nel ramo, che si vuol innestare, si alza leggiermente la scorcia, vi si insinua lo scudetto con l'occhio, si copre colla stessa scorcia del tronco, o del ramo, e si lega sopra, e sotto immediatamente della gemma con canapa, e con scorze d'alberi, o con altre cose simili; la migliore frà tutte però è la lana, come quella, che più facilmente cede all'ingrassamento, che fa la pianta, e l'innesto quando è attaccato. Per vieppiù assicurarsi del felice successo di quest'innesto, deesi avvertire di scegliere una gemma, la quale abbia al didentro il libro ben piano, cioè che quella concavità, che vi forma il legno, o principio del nuovo ramo sottoposto non sia troppo grande, altrimenti la gemma non poserebbe bene sul legno della pianta innestata, e correrebbe rischio di disseccarsi; il che succederebbe ancor più facilmente, se tutta la scorcia fosse di già forata dallo stesso principio del ramo, e da qualche piccola spina, come spesso avviene negli agrumi.

§. 169. I Giardinieri Maltesi praticano quest'innesto per tutti gli agrumi, per i fichi, e qualche volta per le mendorle, e persici; giammai per le altre qualità di alberi fruttiferi, pei quali si servono piuttosto dell'innesto a *Marza* o *bacchetta*,

§. 170.

§. 170. Si fa quest' innesto con recidere orizzontalmente l'albero, o i rami, quando però sono grossi almeno quanto il dito, e con fenderli, o spaccarli in mezzo; prima però di far questa operazione si preparano le marze, o bacchette, prese da quelli alberi, che si vogliono propagare; per la lunghezza cioè di mezzo dito si tagliano in forma di conio, osservando, che le due parti laterali restino ben coperte di scorza, e che quella, che si vuol mettere al di fuori sia alquanto più larga, cosicchè abbia la figura d' una lama di coltello. Ciò fatto s'impianta la marza nella fenditura, che si tiene aperta, con un piccolo conio di legno duro, avvertendo, che le fibre del libro, o scorza interna della marza corrispondano, esattamente come quelle del libro dell'albero, che s'innesta e ne riempia bene la fenditura; Per maggior sicurezza della riuscita si mettono d'ordinario due marze una cioè per lato, e se i tronchi sono grossi, se ne mettono, anche quattro facendo la fenditura in modo di croce. Nei tronchi poi, e nei rami sottili se ne mette una sola, e il taglio si fa sbieco, o inclinato, perchè possa ricoprirsi più presto di scorza: Si lega per ultimo circolarmente l'innesto, e si copre il taglio con  
cera,

cera , o pece , o altra mestura , o con argilla , che si riveste di foglie , o di qualche altra cosa , acciò il nesto non si riscocchi , e la pioggia non penetri nella fenditura . L' unico vantaggio , che ha quest' innesto sopra di quello a occhio , è di fare da principio per alcuni anni maggior progresso nel crescere , perchè ha luogo di sviluppare molte gemme , ma corresi rischio di perdere la pianta nel caso , che non si attacchi , e se da principio non attacca bene , il che succede assai di frequente si ha allora una pianta meschina , e sempre ammalata , che dopo pochi anni perisce , a motivo che la corteccia non arriva a coprire il gran taglio , e il legno s' infracidisce . . .

§. 171. Alle dette due specie d' innesti si riferiscono tutte le altre , che praticano di tanto intanto i Giardinieri per genio , o per fare nuovi esperimenti . All' innesto a occhio appartiene quello detto a *zufolo* , o *bocciolo* , il quale si fa con staccar leggermente la scorza da un ramo giovane , quando è ben in sugo , e tagliando poi circolarmente sotto e sopra d' una delle gemme , la stessa scorza fino al legno per cavarla fuori a guisa d' un ditale ; Si taglia pure fino alla metà , e più anco-



ra un ramo della medesima grossezza dell' albero , che si vuol innestare ; li si stacca la scorza dividendola in tre , o quattro parti per un tratto di mezzo palmo circa , vi si insinua il *bocciolo* finchè arrivi sopra la scorcia ancor unita , e si riempia bene del legno del detto ramo . Non si pratica questo nesto , che sopra degli alberi , che hanno molto sugo , come sono i fichi , i celsi &c. attesa la difficoltà , che s' incontra di staccar bene il bocciolo dai rami delle altre qualità di alberi fruttiferi .

§. 172. All' innesto a *marza* poi appartengono tutte le altre specie di nesti , che possono praticarsi ; in realtà non ne sono che semplici variazioni , e modificazioni : tale è l' innesto a *corona* ; l' inesto a *forca* ; per *unione* , e quello , che dicesi per *approssimazione* chiamasi *nesto a corona* , perchè in vece due , o quattro marze , se ne mettono otto , e dieci secondo la grossezza del tronco , o del ramo , che s' innesta ; e perchè non si spacca il legno ma solamente la corteccia , anzi alcuni lasciano questa intiera insinuano le marze fra il legno , ed il libro : sembra alquanto difficile , ma con un poco di attenzione riesce assai bene , particolarmente quando l' albero è assai vigoroso , è molto in sugo . Fa piacere

il

il vedere all' intorno tante marze, come se appunto formassero una corona, sviluppare le loro gemme, e formare presto un' albero con molti rami.

Il Nesto a forca è lo stesso di quello a marza d' una sola bacchetta; dicesi a *forca*, perchè in vece di ridurre a conio la bacchetta si riduce il soggetto da innestarsi, e spaccata la marza li si insinua sopra, e vi si ferma come a cavalcioni.

Più facile riesce l'innesto a *unione*, si taglia la marza, e il ramo, o piccolo tronco a guisa di penna, si fa ad entrambi nel mezzo un piccolo taglio, o dentate per poter meglio fermarli insieme; si legano, si copre tutta l'unione con argilla, o con qualche mestura capace di tenerla fresca, e frà pochi giorni si veggono sbocciar fuori le gemme del nuovo albero.

Costumano alcuni di fare l'innesto per *approssimazione*, staccando cioè la buccia di due rami, e unendoli insieme per la detta staccatura. In altre differenti maniere ancora intaccano il soggetto da innestarsi, facendo poi coincidere nell'intaccatura il ramo, o il tronco della pianta, che vogliono si unisca con esso. Sembra, che dovrebbe essere questa la maniera più

più sicura, e più spedita di propagare gli alberi fruttiferi; ma pure è la più tarda, e la più incomoda, per la difficoltà di approssimare le piante, trovandosi ordinariamente le salvaggie nei rispettivi piantonaj.

In qualunque maniera si faccia l'innesto, l'effetto, che ne segue, riguardo al cambiamento della pianta innestata, e dei frutti, che produce, è sempre lo stesso. Ma perchè possano i giardinieri praticare questa operazione tanto vantaggiosa all'agricoltura, con ogni maggior attenzione possibile, e conoscano, che della sola diligenza, che si usa in farla, ne dipende il più delle volte il felice successo, accennerò la maniera, colla quale naturalmente, si attaccano li nesti, e come per essi si mutano tanto i frutti, che pare quasi una vera metamorfosi.

§. 173. Gl'innesti non si attaccano; che quando le piante sono in sugo; il sugo dunque è il mezzo, e la causa immediata, per cui succede il detto interessante effetto. Viavia, che gli alberi dopo l'inverno incominciano a vegetare con vigore, e sviluppano le loro gemme, il sugo diviene più glutinoso, e attacca uno stra-

to

to del libro , al legno sottoposto , e si genera in tanto un'altro strato frà la parte esterna del medesimo libro , ed il parenchima : non altrimenti circolando il sugo per le fibre longitudinali del libro della scorza , e nesto le connette con quelle del soggetto innestato , ed attacca egualmente lo stato inferiore del medesimo libro del nesto al legno sottoposto , al quale si applica per mezzo della legatura , e facendosi quindi all' intorno una specie di calosità il sugo nutritivo é obbligato di portarsi alla gemma , la quale adesa , che sia , attira colla sua scorza i punti raggianti della midolla sparsi per il legno ; e le fibre midollari investendo l'occhio , e unendosi scorza , a scorza ( nell' innesto a marza ) fa sviluppare le gemme , e crescere l'innesto , il quale .

*Exiit ad cœlum ramis felicibus arbos*

*Miraturque novas frondes & non sua poma Virg.*

*Geer. 2.*

Da ciò s' intende , dice il Sig. Targ. come il seme , seguita sempre la radice , e come la midolla , la quale ha la forza distensiva ne sia la produttrice , mentre la scorza , che ha quella di coprirlo , ne produce il pericarpio , o involto ,

§. 174.

3. 174. Per quanto vengo di dire voglio lusingarmi, che i Giardinieri Maltesi saranno persuasi, che gl'innesti riescono tanto più sicuri, e più felicemente prosperano, quanto le piante innestate sono trà loro più omogenee, cioè dello stesso genere di quelle, dalle quali si prendono gl'occhj, e le marze, giacchè il libro di queste per mezzo del sugo deesi unire al libro, ed al legno di quelle. Non posso pure, non lusingarmi, che avranno l'avvertenza nell'innesto a occhio di fare per mezzo della legatura passar bene lo scudetto sopra del legno, senza però impedire la circolazione del sugo sotto del medesimo: Che nell'innesto a marza per la stessa ragione avranno sopra tutto cura di unir bene i due libri insieme, e che non lascieranno l'occhio, ne la marza apparecchiata per essere messa al suo luogo neman un sol momento esposta all'aria, e molto meno al sole, acciò non si asciutino le fibre interne del libro, e ne divenga più difficile l'unione.

Per avere adunque ottimi alberi fruttiferi, conviene, che si trapiantino in buon suolo, ed in buona esposizione; che sieno tagliati i loro rami inutili, e troppo frondeggianti, per obbligare così il sugo nutritivo e

trat-

trattenersi, e depositarsi in maggior abbondanza nei rami, che portano i frutti. Convieni pure, che se ne tramutino, e mescolino le differenti sorti per mezzo degli innesti, e che si praticino tutte le altre diligenze solite praticarsi dai diligenti, accorti agricoltori per migliorare dopo il primo innesto i detti frutti, e conservarne sempre le razze migliori.

## C A P I T O L O VII.

DEGLI ALBERI DOMESTICI, CHE SI COLTIVANO

IN MALTA, E AL GOZO.

§. 175. **G**li agricoltori dividono gli alberi, e Fruttici, siccome le piante erbacee, in domestici, e selvatici, in quelli cioè, che per vegetare, e fruttificare, secondo che si desidera, hanno bisogno dell'attenzione, e dell'industria dell'uomo, ed in quelli, che da per loro fruttano senza l'artificio umano. Questa distinzione però si fa, che sieno realmente diversi, e che formino  
generi

generi distinti, e differenti specie, anzi in natura non ha luogo assolutamente, perchè quelle piante, le quali in un paese sono domestiche, e che per produrre buoni frutti fà loro di mestieri, che se ne continui la coltivazione, in altri producono gli stessi frutti e forse più saporiti spontaneamente, o al più con una semplicissima coltura. Perchè devonsi persuadere gli agricoltori, che con la loro arte industriosa non possono far altro, che migliorarne le qualità, assuefarli a poco a poco al proprio clima, e renderli capaci di migliori, e più abbondanti frutti.

§. 176. Tutti gli alberi fruttiferi, che in questo senso diconsi domestici, e che per i loro frutti si rendono pregievoli si dividono in *pomiferi* che producono cioè frutti carnosì, e polposi senza nocciolo, come sono i peri, i meli, i sorbi, e tutte le specie di agrumi; In *Drupiferi*, il frutto dei quali molle, e carnosso contiene un'osso, o nocciolo, tali sono le peschie, gli albicocchi, i susini, i ciliegi &c. Diconsi drupiferi piuttosto che nociferi per distinguerli da quelli, i quali per essere mancanti del tutto, o quasi del tutto della sostanza molle, e carnosà, e ricoperti di stan-

za

za dura , e coriacea si rilevano per il seme , che contengono nella noce o nocciolo ; come sono i mandorli , le noci , i castagni , i noccioli &c. In *Bacciferi* e sono quelli , che producono , frutti molli , e sugosi senza nocciolo , come la vite , il Ribes , &c.

§. 177. Frà gli alberi *pomiferi* è molto estesa in quest' Isole la coltivazione degli agrumi , e dei fichi ; si coltivano pure dei peri , e dei pomi ma in assai poca quantità in proporzione della popolazione .

Tutti i fichi , che si coltivano , per quanto sembrano trà di loro differenti nella figura , nel sapore , colore interno , ed esterno , per il tempo della loro maturazione , si riferiscono come tante varietà alla specie detta dal Linneo *Ficus carica* .

Tuttocchè amino la terra piuttosto sciolta , arenosa , vegetano assai bene in quest' Isole , in qualunque sia esposizione ; anzi è preferita ordinariamente questa pianta ad ogni altra domestica per circondarne i campi qualunque sieno ; è ben vero , che nei terreni adacquabili , e nei siti naturalmente freschi crescono più facilmente , e si fanno più rigogliosi , che nei campi rustici , nei quali rimangono , per così dire nani , particolarmente quando sono dominati dal vento .



§. 178. Dieci sole varietà, oltre a due di primaticci, o Fioroni, detti dai Maltesi di S. Giovanni, perchè maturano in Giugno, se ne coltivano in Malta, e al Gozo.

Frà tutti i più stimati sono i *Brogiotti*, tanto i pavonazzi al di fuori, e dentro d'un rosso vivo, quanto i bianchi dentro, e fuori. I fichi detti *Zanzadari* perchè portati dal Gran Maestro di questo nome, sono pure accreditati per la loro grossezza, e buon sapore; sono quasi rotondi, cenericci al di fuori, e rossi internamente; non differiscono dalle altre due varietà, che chiamano *Furkizzani*, se non nella figura, e grossezza, essendo molto bislungj più piccoli, e di color nero, o bianco al di fuori.

I fichi detti dal *paradiso* sono assai più piccoli, la lor figura, è abovata, sono quasi sessili, e colla scorcia sì sottile, che raccogliendoli facilmente si rompe sopra del piccolo peduncolo; sono neri al esterno, e nell'interno rossigni; sono però più gustosi di quelli detti dai Maltesi *Bsemgul*, il sapore dei quali è alquanto amaro, la figura bislunga, il colore pavonazzo al di fuori, e rosso al di dentro. Quelli finalmente  
detti

detti *Gozitani* perchè una volta erano comunissimi al Gozo, sono trà tutti i meno stimati, oltrecchè sono assai piccoli, il lor sapore non è molto gustoso; il colore della lor scorza è cinere-oscuro, e del di dentro è rosso.

§. 179. I primitivi poi o sono verdi pallidi all'esterno, e biancastri internamente, o quasi pavonazzi al di fuori, e rossi al di dentro; la lor figura è piuttosto ritonda, la scorsa molto grossa, non molto zuccherati generalmente, anzi a confronto degli altri sudetti, delle migliori qualità però, possono dirsi alquanto insipidi.

§. 180. Costumono di moltiplicare i Fichi in agosto, o nell'inverno mettendo in terra piccoli rami, nejsiti stessi destinati per rilevarli; hanno in seguito l'attenzione di adaequarli alcune volte, ma quando incominciano a stendere le radici sulla roccia, o dentro qualche vena della medesima, non hanno allora più bisogno d'essere adacquati, e si fanno molto vigorosi. Fino dal primo, o second' anno frutificano, e maturano i loro frutti, se però hanno l'avvertenza di caprificarli a tempo, diversamente non incominciano a maturare i loro frutti, che dopo quattr'anni; anzi le piante, che

furono

furono da principio caprificate per alcuni anni successivi, non maturano in seguito i loro frutti ogni volta che non si fà loro la caprificazione: se poi da piccole non furono accostumate a questa operazione, allora dopo quattr' anni danno buoni frutti da per se, ne mai hanno bisogno d' essere caprificate. A dire il vero non ho io stesso osservato questo fenomeno, ma mi viene assicurato dai più periti agricoltori, i quali ne sono tanto persuasi, che riguardano la caprificazione per le dette piante ad essa fino dai primi anni accostumate, come necessaria assolutamente.

§. 181. Il Fico secondo il sistema botanico del Lia. appartiene alla Classe xxiii. detta *polygamia*, appunto perchè produce fiori sterili stamiferi, ed alle volte pistilliferi, ma abortivi, detti volgarmente caprifichi, come sono quelli, che nascono da per se sulle vecchie mura, i frutti dei quali s' ingrossano, ma non maturano, cioè non si fanno mai dolci, ne buoni a mangiarsi: produce fiori pistilliferi fecondi, detti propriamente fichi; tali sono quelli, che maturano in Agosto, e Settembre, e che si dicono settembrini, o tardivi: produce finalmente fiori stamideo-pistilliferi pure fecondi, e que-

sta

sti sono i primi che maturano in Giugno, e che diconsi *fioroni*, *fichi fiori* e *fichi primitici*.

§. 182. Nonostante, che divengano questi più grossi dei settenbrini, sono ordinariamente inferiori di bontà; non sogliono rimanere perfettamente fecondati, e abboniti, rimangono anzi in parte essucchi, e di poco sapore, eppure sono emafroditi, ed i tardivi non sono, che pistilliferi, e la caprificazione non si pratica da tutti, nè in tutti i paesi, si dirà forse che vengono caprificati, per mezzo di quelli insetti simili alle vespe denominati dal Linneo *Cynipes ficus*, i quali annidandosi nei fichi sterili trasportano poi la polvere fecondante ai fichi frugiferi. Ma perchè non la portano pure a quelli, che furono accostumati da piccoli ad essere caprificati? Che dovrà dirsi di quelle ampie Ficaie, che producono dolcissimi frutti di differenti qualità, tuttoche non si trovi nelle loro vicinanze alcuna pianta di caprifico? Che dovrà dirsi di quella industriosa operazione degli Ortolani, i quali o per anticipare la maturità dei fichi, e far sì, che nessuno ne resti immaturo sull'albero, invece di ricercare il caprifico, toccano l'ombelico di ciascun frutto con un poco d'olio di oliva, e ottengono il brama-

ta intento ? In somma, o non è necessaria, in tutti i climi, in tutti i terreni la fecondazione del germe nei fichi, perchè s'ingrossino, maturino bene, e divengano buoni a mangiarsi, come fanno i frutti della *Musa* detti *fichi di damo*, o *Bananes*; l'*uva bianca* detta di *Smirne* senza granelli; la varietà dei *Limoni* detta *senza semenza*, e molti altri frutti pomiferi, e drupiferi . . . . e si reputa necessaria, come ci fa credere l'operazione della caprificazione, che si costuma in Levante, nell'Arcipelago, in Malta, ed in altri paesi, e allora dovremmo convenire, che sulle stesse piante trovansi d'ordinario dei fiori staminiferi, o ermafroditi, cioè staminiferopistilliferi, e che molto poche sieno le pistillifere semplicemente come osservò il D. Gilibert *Demonst. Element. de Bot. to: 3.* Nella quale supposizione cesserebbe intieramente il mistero della fecondazione dei fichi, se si dovrebbe più riguardare come necessaria la caprificazione artificiale, se non per quelle piante, nelle quali i stami dei fiori ermafroditi non perfezionerebbero il loro polline, o ciò succederebbe fuori di tempo; oppure se si trovasse realmente qualche pianta di soli fiori pistilliferi, il che però non può essere tanto frequente,

essen-

essendo costume dei Contadini di propagare sempre le piante migliori, e più facili a maturare i loro frutti. . .

§. 183. O si maturino adunque i fichi, senza che si fecondino sempre, e tutti i loro germi, o sia a ciò necessaria la fecondazione, sembra abbastanza spiegato l' arcano della caprificazione, e quando debba aver luogo. Si rifletta sempre, che il fico è pianta paligama, che come si trovano degli individui solamente staminiferi, si possono trovare dei soli pistilliferi.


§. 184. Rapporto poi al suaccennato fenomeno osservato dagli Agricoltori Maltesi, può essere benissimo, che la piccola pianta maturi fino dai primi anni i suoi frutti, quando le si fa la caprificazione, o perchè i primi fiori saranno solamente pistilliferi, o perchè gli stamini non avranno sufficiente vigore di maturare a tempo il loro polline il che può succedere dopo quattr' anni, quando la pianta ha acquistato forza, e vigore. Non posso però persuadermi, che quella pianta, la quale è stata nei primi anni caprificata, resti per questa sola cagione soggetta assolutamente per sempre ad una tale operazione. Già se si osserva la maniera, e l' inconsiderazione colla quale si eseguisce, si dovrà dubitare se

real-

realmente per la detta operazione, o piuttosto da per se maturino i loro frutti. Prendono alcuni fiori del caprifico, e gli appendono ai rami superiori delle piante che intendono di caprificare; altri dicono di far ciò per portare gli Insetti più vicini ai frutti, che devono da essi fecondarsi; altri dicono, che tale è il costume, e che diversamente i fichi non si maturano; nessunò intanto ha l'attenzione di osservare, se i caprifici abbiano, o no il polline maturo: Dagli antichi si esguiva la caprifizzazione avanti le canicole, ed un tal giorno era sacro a vulcano Lin: in amoen: Acad: Si fa presentemente nell' Isola di Lemno la vigilia di S. Giovanni ai ventitre di Giugno; ma in Malta non hanno i Contadini alcun giorno, ne settimana determinata. Potrebbe essere finalmente, che trà quelle piante ve ne fossero alcune solamente pistillifere, per le quali supposta la necessità della fecondazione per abbonire i fichi, non dee dirsi necessaria la caprifizzazione, perchè furono ad essa accostumate dai primi anni, ma perchè l'esigono naturalmente, come la *pistaccia* vera, la *Phoenix dactilifera* &c. &c.

§. 185. Del resto essendo la maggior parte delle piante de' Fichi, rilevate in quest' Isole capaci di mitu-

rare


 rare da per se i loro frutti , dovrebbero gli Agricoltori osservare attentamente la differenza , che passa trà esse , e quelle , che hanno di mestieri d' essere caprificate , e procurare quindi cogli innesti , siccome fanno per le carobe , *coratonia siliqua* di renderle libere da quella operazione ; la quale , ripeto , non può credersi assolutamente necessaria per le piante rilevate in quest' Isole , tanto più , che nella maniera colla quale vien eseguita , sarebbe troppo improporzionata per riputarla capace di produrre un' effetto tanto notevole l' ingrossamento cioè , e la maturità dei fichi . Dovrebbero con egual premura moltiplicarne sempre la varietà migliori , e cercare di acquistarne delle nuove da fuori . Quanto più grossi , e più zuccherati son quelli , che si rilevano in Smirne , e nell' arcipelago , e che sono di molto preferibili a quelle , che già si coltivano tanto quì , che al Gozo e che ci portano quì disseccati ! Quante varietà si trovano in Sicilia , in Italia . . . delle quali manchiamo !

§. 186. Per riuscire poi più facilmente a moltiplicare questa pianta , e far sì , che il paese sia abbondantemente provisto di fichi Freschi nell' estate , e nell' autunno , e disecchi nell' Inverno , e nella primavera , sa-



zrebbe molto opportuno, attesa la siccità di questo clima, mettere in terra i piccoli rami, non già immediatamente nei siti destinati per rilevare le piante, ma negli Orti lungo i solchi dell'acqua, per trapiantarli poi il secondo, o terz' anno, quando già saranno ben forniti di barbe, e di radici.

§. 187. Oltre alle suriferite varietà del *ficus carica* Lin: si coltiva in quest' Isole il *Cactus ficus indica* Lin: che dicono fichi d' Indie, sebben siano del tutto diversi dai veri fichi. In qualunque esposizione vi vegeta, e fruttifica a maraviglia, e già n' è molto estesa la coltivazione; Non evvi però un solo trà i proprietarj, che abbia ancor consecrato a questa pianta un pezzo di qualche buon terreno, come hanno fatto moltissimi in Sicilia, e particolarmente nel circondario di Palermo, dove se ne veggono amplissime piantaggioni disposte a Filari distanti quattro a cinque come uno dall' altro in buoni terreni capaci di qualunque altra produzione. Veramente in Sicilia l' ampiezza del terreno coltivabile fà, che i proprietarj ne dedichino assai facilmente qualche porzione per cultivarvi i fichi d' indie, particolarmente quando si tratta, per risparmio di trasporto, d' averli

averli non molto lontano dalle Città , come Palermo, dove se ne fa istraordinario consumo , per cui ne ricavano maggior profitto , che se li coltivassero a frumento, o ad altri generi di piante. Ma in quest' Isole i buoni terreni sono troppo stimabili, come abbiamo osservato , ne il solo prodotto dei fichi d' Indie può mai eguagliare i varii prodotti , che se ne ritraggono nel corso dell'anno , tuttochè per questi sieno necessarie delle spese non indifferenti , e per quelli non se n' abbia a fare alcuna . Sono da lodarsi perciò i contadini Maltesi , i quali ammaestrati dall' esperienza , che questa pianta prospera, e fruttifica quasi egualmente nei siti sassosi , incapaci d' altre coltivazioni , come pure in quelli , nei quali trovasi soltanto di tratto in tratto qualche poco di terra , e soprattutto in quei luoghi , dove si gettano i materiali delle vecchie fabbriche , amano meglio di far qualche fatica di più per piantarli , e coltivarli nei primi anni , finche abbiano disteso le loro radici , che di occupare con essi i buoni terreni .

§. 188. Quanto questi frutti sono appetiti da chi è accostumato di mangiarli , altrettanto per la quantità , e durezza dei loro semi , e per il loro sapore del tutto differente

ferente da quello di tutte le altre qualità di frutti, sono sgradevoli a chi non li ha mai mangiati; ma non si tarda molto ad amarli, e mangiarne molti con piacere. Sono assai nutritivi, costumano quindi alcuni d'ingrassarne i Mujali, e darli per pascolo ai loro animali domestici, come alle Vacche, muli, capre, peccore &c: ai quali sono pure di molto ristoro, quando si sentono crucciate dal forte caldo; altri per economia danno agli animali solamente le scorze, dei frutti, e qualche foglia della pianta, che tagliamo in piccoli pezzi, senza riflettere, che quella foglia, giacchè deve essere delle più vigorose, per aver maggior quantità di sugo, produrrebbe i suoi frutti nell'anno venturo, e che il lasciarla alla pianta tornerebbe a vantaggio degli stessi animali, li quali mangiarne potrebbero i frutti nell'anno seguente. Considerino, che per avere una foglia capace di produrre frutti, deesi la pianta far prima ben vigorosa, il che non segue, se non dopo alcuni anni; i Frutti in vece si hanno ogni anno, e sempre più copiosi. Diano piuttosto agli animali i frutti, i quali saranno loro di buon nutrimento, e ristoro, e serbino per gli anni successivi le foglie, ossia le piante, che non han-

no

no , che un poco di sugo acquoso , e dei nervi di pochissima sostanza . Sebbene vengo assicurato , che essendo state nell' Isola del Zante proposte le foglie del fico d' India arrostite sopra delle brace , come un'ottima medicina contro il male della pietra , ed essendo state da alcuni sperimentate con felice successo , non mancarono dei curiosi specialmente a bordo della Flotta Inglese sotto dell'Ammiraglio Lord Colingwood quali provar volessero s' erano buone a mangiarsi assolate, e cotte in altre maniere, piacquero tanto, che alcune delle Navi ne facevano in seguito delle provviste.

§. 189. Tre varietà se ne coltivano in Malta , e al Gozo ; i più grossi, e più saporiti con i semi assai piccoli hanno la polpa quasi bianca ; quelli , che hanno la polpa rossa hanno pure i semi alquanto più grossi dei primi , e non differiscono dalla terza varietà che nel colore , essendo questi giallognoli . Non si vendono a caro prezzo ; si calcolano ordinariamente un Carlino la dozzina ; incominciano a maturare in Luglio , e durano fino all' inverno ; anzi molte piante della terza varietà producono la seconda volta per il mese di Genajo . Sogliono moltiplicarsi in Febrajo mettendo in terra due

o tre foglie unite insieme, e coprendo di terra solamente la parte di quella, che era immediatamente unita alla pianta Madre.

§. 190. Frà gli alberi pomiferi, si annoverano, come già abbiám osservato gli Agrumi. Sei specie ne riferisce il Sig. Willdenow spec: plant: To: 3: Tre solamente se ne coltivano in Malta, alle quali si riferiscono come tante varietà, tutte le altre sorti, sebbene trà di loro sembrino tanto diverse. La prima è il cedro, detto volgarmente *cedrato* *Citrus medica* Lin: di cui sono varietà tutti i Limoni. L'altra è l'arancio forte, detto *arancio salvatico*, o *da premere* *Citrus aurantium*; di questo sono varietà tutti gli aranci, che sogliono coltivarsi nei Giardini per ornamento, e per il frutto. La terza è il *citrus Decumana* del Sig. Thumberg Flo. Tap. detto dai Maltesi di Olanda: differisce dalla seconda specie del Lin: nelle foglie più grandi, ottuse, emarginate, nei fiori più racemosi, nei racemi quasi tomentosi, e nei frutti grandissimi eccedenti di molto la testa d'un uomo, eppure si crede da alcuni una semplice varietà della medesima; vid: Willd: loc: cit: Non si coltiva, che per mera curiosità, tuttochè i credenzieri ne ricercino

chino i frutti per confettarli, essendo di scorza assai grossa, e con pochissima polpa, è d' un sapore amaretto molto gustoso quando sono canditi.


§. 191. Farà certo sorpresa a molti dei Giardinieri il sentire, che non si coltivano, che due specie di aranci, ed una di limoni, mentre trà gli aranci specialmente si osservano delle qualità tanto trà loro diverse, quanto ne differiscono i limoni stessi. Quanto non è diverso li arancio detto della china dagli aranci dolci detti di portogallo, o di Malta; da quelli detti di sangue, cioè col sugo di color sanguigno; da quelli della china dolci portati in Malta dal Baylio S. Turpè colla scorza quasi distaccata dalla polpa, colle foglie strette, detti perciò da Turnef. *Citrus aurantium virgatum angustifolium*, e da altri *Salicifolium*; ma pure conviene persuadersi, che non sono trà di loro, che varietà, giacchè il colore, e la grandezza dei frutti non sono caratteri sufficienti per formare delle specie distinte. Il carattere specifico delle due suddette qualità lo prende il Linneo dalla costante differenza del piccolo, dell' una, e dell' altra. Nell' arancio il piccolo è alato, vale a dire, e contornato da una membrana o lamina in modo, che l' intiera, foglia sem-

bra

bra doppia, o articolata; questo carattere è ancora più sensibile nel *Decumana*: nel cedrato in vece il picciolo è liscio, e manca del detto appendice, cosicchè le foglie possono dirsi semplici. Dirà forse qualche Giardiniera, che la detta membrana, o lamina non si osserva nel picciolo delle foglie degli aranci dolci, cioè innestati, e domestici. Non è tanto sensibile è vero, quando quanto negli aranci acri, e salvatici, ma non manca del tutto, anzi è da osservarsi, che le piante provenienti dai semi dei detti aranci dolci, portano al picciolo delle foglie il detto appendice assai più grande, eppure non si diranno mai specie distinta dai medesimi.

§. 192. Per quanto il clima di quest' Isole sia adattato, e favorevole alla vegetazione degli agrumi, per quanto abbiano molti scrittori con ragione nominati gl' aranci dolci, *aranci di Malta* perchè in realtà sono generalmente più saporiti di quelli degli altri paesi, non lascia la loro coltura d' essere alquanto dispendiosa, e quella, che esige maggior attenzione. Basta dire, che si contano, e si guardano come rarità i pochi alberi di aranci rilevati nel fondo di qualche valle all' aria aperta, cioè a dire senza il riparo di alte

mura-


 muraglie esposti all' impeto del vento , e che un solo non vi si trova capace di fruttificare senza essere nell' estate ben adacquato due, o tre volte almeno. Sogliono quindi coltivare tutti gli agrumi , meno la massima parte degli aranci selvaggi , in Giardini , e Orti , cioè in siti adacquabili , e circondati da altre muraglie . Fà per verità piacere vederli nei detti siti cresciuti ad istraordinaria grandezza forti , e vigorosi , carichi di frutti , e di fiori nel mese di Febrajo , e di marzo . Le più grandi piantaggioni poi di aranci selvaggi s' incontrano nel fondo di alcuni valloni , pei quali si può far scorrere l' acqua ; essendo meno delicati dei dolci , vi vegetano bene , sebben non sieno del tutto , riparati dal vento : ne raccolgono i fiori , quando sono per aprirsi , e ne fanno l' acqua detta di *fiori d' aranci* o *acqua nanfa* molto stimata , come antisterica .

Non costumano di candirne , o confettarne i petali , ossia foglie del fiore prima appassite ; come fanno in altri paesi per mandarle alle Città del Nord , dove si ricercano dai credenzieri per i Desserti ; alcuni però ne candiscono i frutti , o li conservano nel Rosolio o nel siroppo , quando sono arrivati alla metà circa della

loro



loio grandezza. Delle arance mature se ne adopra d' agro per condirne alcune cose, come i brocoli, sed altri cavoli, invece di quello del limone. Ne estraggono i contadini i semi, e ne formano poi in maggio dei semenzaj in luoghi vicini all'acqua. Prima di far la sementa zappano, e stabbiano bene la terra gli adacquano di tanto in tanto, e dopo un mese sbucciano fuori le piantine: quando hanno quattro foglie le sarchiano leggiermente, e continuano ad adacquarele. Dopo un' anno, che già saranno all' altezza d' un piede, e che avranno qualche ramicello, le adacquano; potendo con acqua corrente: passati alcuni giorni spargono frà di esse buona quantità di stabbio, le sarchiano altra volta, e procurano in seguito di mantenere la terra alquanto umida, e di tagliar loro i ramicelli laterali più vigorosi. Proseguono questa coltivazione finchè sieno capaci d' essere innestate. Alcuni ne innestano le più alte fin del terzo anno nel mese di maggio, o di giugno; altri le lasciano ingrossare fino a cinque, e sei anni, ed altri fin del second' anno ne trapiantano alcune in graste di mediocre grandezza per allevarle in esse, finchè sieno capaci di dare qualche

che frutto; cercano allora di venderle, e ne trovano facilmente il prezzo di due, a tre scudi secondo la grandezza, e qualità della pianta.

§. 193. E' da osservarsi, che per aver le dette piantine da innestare mai sementano i semi dei limoni, e delle arance dolci, anzi se trovano qualche piantina proveniente da questi semi la trascurano come d' inferiore condizione, mentre non può mai divenire, dicono, un' grand' albero, ne produrre eguale quantità di frutti, ne tanto perfetti quanto quelle, che provengono dai semi dalle arance salvagie, o forti. Non saprei dire sù di che fondino i coltivatori Maltesi la loro asserzione; sò, che si rapportano all' esperienza, ma ho tutta la ragione di credere, che di quelle piante coltivate, nonostante, che provenissero dai semi di limoni, o di arance dolci, e che furono da essi osservate, mai hanno preso quella cura, che con tanta attenzione praticano per le altre, perchè persuasi fin da principio, che non potevano mai esserne ben compensati.

§. 194. Il seme come abbiain osservato, segue sempre la natura della radice; per quanto adunque si innestano le piante, e si coltivino, perchè producano dolci,



e delicati frutti , i semi loro non possono essere mai diversi da quelli , dai quali ebbero origine le piante loro madri ; avranno qualche differenza per la coltura fatta alle piante prima , e dopo d' essere state innestate , ma questa in vece di deteorarne la condizione rapporto a produrre nuove piante per lo stesso oggetto , parmi , che dovrebbe migliorarla , come di fatti hanno sperimentato molti periti agricoltori , frà quali Mr. Robert Johnson Giardiniere per molti anni in Gibilterra : Semionò egli le sementi delle arance più dolci , che potè ritrovare , ne , innestò le piantine , e dopo alcuni anni ebbe il piacere di raccoglierne dei frutti assai più saporiti , e delicati di quelli , che produssero le piante nate dai semi degli aranci salvatici , tuttocchè fossero state innestate con gemme prese dal medesimo albero . Quanto poi alla vegetazione più o meno vigorosa delle dette piante , assicura il medesimo d' essere stata perfettamente eguale , siccome ebbe l' attenzione di fare ad entrambe le qualità la stessa coltivazione per meglio assicurarsi di quanto si proponeva di sperimentare . Presto ne ripeterà la prova in Malta , essendo già da tre anni destinato alla direzione della Villa di S. Antonio , e degli

Orti

Orti pubblici di tutti i Casali del Isola. Gli antichi Maltesi moltiplicavano ancora gli agrumi, e particolarmente i limoni, nella stessa maniera delle viti, dei fichi, dei pomigranati, con metterne cioè sotterra i rami in luoghi freschi, e adacquabili.

§. 195. Non praticano per le dette piante altro innesto, che a occhio; lo ripetono finchè attacca; quando ha preso, e già incomincia a svilupparsi, allora sciolgono la legatura, tagliano porzione dei rami salvaggj, acciò possa meglio prosperare per essere poi più sicuri di smerciare tutti i piccoli loro alberi con maggior vantaggio, sogliono innestarne alcuni di tutte le varietà ai di aranci, che di limoni. Chiunque ne fa qualche piantaggione ne ricerca le migliori, e qualche piede ancora delle più curiose per incominciare così a ben disporre il suo Giardino, e vederlo a suo tempo faraito di ottimi frutti. Tutte le varietà vengono spesso richieste da fuori, ed è in tali occasioni, che i Giardinieri fanno dei buoni profitti.

§. 196. Nel disporre il terreno per piantare gli agrumi, non possono assolutamente dispensarsi dallo scavarlo nel medesimo, o vicino, una sistema proporziona-

ta al numero delle piante; nel formarla tagliano intanto le pietre per il muro da farsi all' intorno. Trovano alle volte la pietra fino alla profondità di quindici, e venti piedi non molto porosa, e senza apertura, risparmiano quindi la spesa non indifferente d'intonacarla con calce, e pozzolana, necessaria in caso diverso per renderla capace di contenere l'acqua, per la quale è tanta la premura, che se il luogo può in qualche maniera comunicare colla gran fontana, o aquidotto, che traversa nel mezzo quasi tutta l' Isola, pagano annualmente un tanto al Governo per averne una piccola quantità continua, che dicono *pitanza d'acqua*, o per averne almeno anno per anno nell'inverno tanta da riempire la loro cisterna. Se poi non ha luogo la detta comunicazione, profitano allora dell'acqua piovana, che scorre lungo le strade, e che scola dai terreni superiori, quando ne sono ben imbevuti. Vanno degli anni, che hanno il dispiacere di vedere le cisterne loro vuote, e di dover trasportare con carri l'acqua di altronde per conservare gli alberi; nel 1974 Maltesi coltivano generalmente gli agrumi con genio, come quelli, che danno loro ottimi frutti.

da

da Genajo, a tutto Giugno, e buoni limoni tutto l'anno per condire, e far bibite, particolarmente nell'estate. Se fosse possibile di risparmiare la spesa di fare le cisterne, e di comperare l'acqua, sarebbe certamente questa coltivazione assai più estesa. Non si crederà, che nonostante la quantità grande di arance, di cui è sempre fornito il mercato, pure fin dal mese di Febrajo, e di Marzo si vendono le più belle cinque, e sei tari la dozzina, e in Maggio, e Giugno, otto, e dieci, e tuttoche frequentemente ne portino intiere barcate dalla Sicilia, e qualche volta dalla Barberia.

§. 198. L'essere venuti i Francesi a Malta, e l'assedio di due anni, che sostennero nella Città Valetta, fu ragione, che si distruggessero molti Giardini. Partiti i Francesi si diedero tosto i proprietarj tutta la sollecitudine di ristabilirli; ma la mancanza, nei primi anni dei mezzi opportuni, la rovina delle cisterne, e delle muraglie, unita a quella delle abitazioni della Città, e della campagna, l'essere stata quasi scordata in quelle critiche circostanze la coltivazione delle piccole piante, riguardò non poco quest'importante operazione. Da alcuni anni però abbiamo il piacere non solo di vedere ben

coltivati; e già in istato di produrre buona quantità di frutti gli antichi Giardini, che erano stati distrutti, ma di averne un numero straordinario di nuovi formati nella miglior maniera.

§. 199. Pochissimi agrumi si trovano in Malta coltivati a spalliera, li dispongono d' ordinario in filari alla distanza di tredici, a sedici piede, in modo, che da tre, a tre formino dei triangoli equilateri. Se il Giardino è grande da capire almeno otto a dieci linee d'alberi, allora nella parte opposta al Nord mettono una, o due file di limoni, come più forti degli aranci per resistere al vento, dal quale attesa la larghezza del Giardino non possono per mezzo del muro essere ben riparati. Fra i filari degli agrumi sogliono piantare degli alberi di frutti sottili, i quali, quando quelli s'ingrandiscono, periscono a poco a poco da per loro stessi.

§. 200. Se il sito è provisto di terra fino alla profondità di cinque a sei piedi, lo preparano allora per le piantaggioni degli agrumi scavando delle fosse di cubite a sette palmi di diametro fin sopra la roccia, della quale rompono la crosta, stabbiano bene la terra, che

vogliono sia sempre della miglior qualità , cioè rossa , e nuova , se è loro possibile di averla . Quando poi non evvi , che uno a due piedi di terra , scavano nella roccia dei condotti , o fessi larghi , e profondi quattro a cinque piedi , li riempiono di buona terra ben stabiata ; ovvero per risparmio di questa formano negli stessi condotti con piccole pietre , ed un poco di terra frà d' esse , dei recinti a guisa delle fosse suddette , e frà l' uno , e l' altro in vece di buona terra mettono dei frantumi di pietra mescolati con terra d' inferiore qualità ; oppure per maggior economia in vece dei condotti scavano nella roccia le fosse soltanto della detta grandezza , avvertendo di profundarle finchè trovano qualche apertura , o vena , e quando loro non riesce di trovarla alla profondità di cinque a sei piedi , comunicano le fosse insieme , per mezzo d' un piccolo condotto per dare esito all' acqua superflua ; altrimenti le piante non solo non prosperano , ma presto presto ingialliscono , e a poco a poco finiscono di vivere colle radici infracidite ; tanto più , che da principio costumano di adacquarele molto , e frequentemente . Dopo due o tre adacquate zappano leggiermente tutto all' intorno delle

W 2

piante,



piante, e proseguendone in tal modo la coltura, le veggono crescere col massimo vigore, e farsi in pochi anni alberi capaci di produrre frutti abbondanti e saporiti.

§. 201. Molte sono le varietà, che si coltivano come dissi, in quest' Isole del *citrus aurantium*, e del *citrus medica* Lin. Frà le arance le più comuni sono quelle dette dai Maltesi *ordinarie* perchè di scorza alquanto grossa; a queste tuttoche dolci, e saporite preferiscono quelle di scorza sottile, e liscia, e quelle di figura bislunga, che però non è costante, mentre sullo stesso albero si trovano alcune bislunghe, ed altre perfettamente rotonde: queste due varietà sono realmente più delicate della prima.

Sono ancora più stimate le arance di sugo rosso, dette *sanguigne*, non già perchè sieno più sugose, e di miglior sapore, ma per la rarità del loro sugo, il quale in alcune specialmente è tanto rassomigliante al sangue, che fa ribrezzo il mangiarle.

Havvi una varietà colla scorza del tutto simile a quella delle arance amare, o forti e colla polpa assai dolce; ed un' altra colla stessa scorza, o col sugo di vero limone acido. Da queste sono affatto diverse quel-

le,

le , che hanno la scorza di vero Limone , e il sugo di arance dolci . Oltre alle arance della china tanto ricercate dai credenzieri per confettarle , e che si coltivano piuttosto per ornamento dei Giardini , abbiamo un' altra qualità , come già dissi , chiamate arance della china dolci , sono buone a mangiarsi un mese prima di tutte le altre varietà ; sono delicate , di buon sapore , ma ben mature divengono sgradevoli , perchè troppo dolci . La qualità , che dicono di Majorca , porta le foglie arricciate , i frutti hanno la scorza , ed il colore più fino dei dolci , ma il loro sugo è amarissimo ; di questa varietà se ne coltivano pochissime piante per mera curiosità . Delle arance forti , o salvatiche se ne distinguono tre sorti . Di figura quasi rotonda ; della stessa figura , ma digitate , o mammellari ; la terza colla polpa fibrosa , e spongiosa di modo , che non contiene una benchè menoma quantità di sugo . La prima è molto coltivata si per i fiori , che per i frutti , le altre due s'incontrano assai di rado .

§. 202. Tutte le suddette varietà di arance dolci si propagano presentemente col solo innesto a occhio sopra delle piante degli aranci forti . Rapporto alle prime  
piante

piante delle arance sanguigne è costante opinione dei Coltivatori Maltesi, che siano state fatte delle gemme degli aranci dolci poste sopra del pomo granato, tuttoche tanto diverso di classe, e di genere. Si gloriano alcuni di avere ancora di tali piante, ma per quanto le abbia attentamente osservate, non mi è mai riuscito di scorgere in una sola di esse qualche indizio di pomo granato; e per quante volte, mosso dalle ripetute asserzioni, colle quali volevano persuadermi della verità del fatto, abbia io stesso sperimentato in tutte le maniere questo innesto, non ebbi mai la sorte di vederne preso un solo. Perlochè sembrami più probabile che le prime piante di questa varietà di aranci siano state introdotte in Malta, come tutte le altre più rimarcabili. Se poi in qualche paese sia questa varietà naturale, o sia stata artefatta, e in qual maniera non saprei dirlo.


§.203. Vogliono pure alcuni Agricoltori Maltesi, che quella varietà, la quale ha il sugo di limoni, e la scorza delle arance sia proveniente dalla gemma di arancio dolce bagnata col sugo della corteccia dell'albero del limone, e posta sopra la pianta dell'arancio salvatico. Che il detto sugo sia capace di alterare tanto una gemma,

di

di conservarsi in essa finchè si sviluppi, e produca il frutto, senza essere superato dal soprabbondante sugo naturale della pianta, ne lascio il giudizio a loro medesimi.

§. 204. Non meno curiose, e degne d'essere osservate sono le varietà del *citrus medica*. Sono tanto gustosi, e di buon odore i cedri propriamente tali, quelli cioè di figura quasi conica poco più grossi dei limoni ordinarij, che se ne servono per gelati, per sorbetti, rosolj e per confettura asciutta. Molto più grossi, e colla scorza assai più grossa sono quelli, detti Limoni di valenzia, dei quali evvi una varietà, che sono alquanto più piccoli e bislungi, ma sempre più grossi dei primi. Sono molto stimabili i Limoni detti dai Maltesi *scampi agri* per le bibite; la loro grossezza non è minore di quella dei veri cedri, sono molto sugosi, e si hanno freschi dall'albero giornalmente quasi tutto l'anno. La varietà degli *scampi dolci*, perchè di sapore grato quanto quello delle arance, si preferisce all'altra varietà detti *mezzi dolci*, e *mezzi agri*, perchè la loro polpa è realmente divisa in alcuni spazj dolci, ed in alcuni acidi. Dicono *scompi spatasera* quelli che sono molto ac-

eumi.


 cuminati, cioè terminati da una punta conica o mammellare, come pure chiamano *scompi galonati* quelli, che hanno la scorza strisciata, cioè con alcune scalfature. I limoni senza semenza sono assai piccoli, la pianta non porta spine, e perciò si distinguono, se non nei frutti, perchè egualmente piccoli, e quasi della stessa figura un poco bislunga, dai spinosi, la pianta dei quali, è così ben fornita di spine, che sembra da non annoverarsi fra le piante domestiche.

§. 205. Si coltivano da alcuni i Limoni *peretti odorosi* di figura dei peri, cioè *turbinati* sono ricercati dai credenzieri non meno dai *Bergamotti*, delle *maltese* tanto *fini* che *ordinarij*; cioè meno odorosi, e con la scorza più grossa. Sono molto appetiti dalle femine, e dai ragazzi i *Limoni dolci della corona*. Si trova finalmente in qualche Giardino il Limone *maraviglia* o *Bizzaria* perchè composto di arancia; e di limone; o di limone, e di cedrato, detto perciò dai Nati *Limon citratus aurentium* De mal: lim: citr: e da Herm: Hort: Lugd: *malus aurantia hermafroditica fructu medico citro, medioque aurantio odoratissimo*. Veramente fa maraviglia vedere sullo stesso albero un Limone scompo, ed un'

aran-

arancia forte , o un cedrato , ed un arancio dolce , e qualche frutto ancora metà colla scorza e col sugo di Limone , e metà colla scorza , e col sugo di arancia ; ovvero metà cedrato , e metà arancia dolce . Dicono , che questa pianta si fa coll' innesto di due oechj differenti divisi per mezzo ed unite le due metà nel medesimo nesto ; tanto riferisce *Duhamel* , e prima di lui il porta nella sua magia naturale , discorrendo delle frutta di diverso sapore dice, & *invoicem diversis gneribus commixta citra mala limonibus , & medica mala cum acidis, sic semiacida & semidulcia* . E' assai facile farne la prova , ne sembra siavi difficoltà di averne il più felice successo .

§. 206. Per quanto siano ricercate le pere , e le mele , per quanto i proprietarj dei Giardini , e gli stessi campagnaoli sieno premurosi di coltivarne le piante , pure sono così scarse in quest' Isole , che si vendono sempre a carissimi prezzi , e mai vedesi il mercato ben provveduto di questi frutti , se non quando ne portano delle barcate dalla Sicilia , dalla Calabria , e perfino da Napoli . Le pere del paese sogliono vendersi sei , e otto tari al rotolo , le più scelte dieci tari

tari, o uno scudo, quelle poi d' iverno in certi mesi non hanno prezzo.

Poche varietà se ne coltivano tanto di quelle *da estate*, o *precoci* quanto di quelle d' *autunno* e *da inverno* o *tardive*. Non si contano, che otto varietà di pere, e tre di mele; alcune delle quali inoltre sono così rare, che si veggono solamente in qualche Giardino particolare. Eppure non è tanto lontana la Sicilia, dove al tempo del *Cupani* si coltivavano settantatre varietà di sole pere: non era molto difficile farne acquisto da altri paesi specialmente dalla Calabria, dalla Toscana, dove secondo che riferisce il *Micheli*, in un anno furono servite, e da lui descritte, alla tavola del Gran-Duca Cosimo terzo cento quaranta cinque varietà. Conobbe questa mancanza il fu Caval: Gio: All: Ball, procuro tosto di ripararla, e già abbiain il piacere di averne acquistato le migliori qualità, che si coltivano in Inghilterra, e molte di quelle della Sicilia, e della Calabria.

§. 207. Per quante piantine però possano portarsi da fuori, mai questi frutti saranno abbondanti in Malta, se non si cercherà la maniera di propagarne le dif-

ferenti

ferenti qualità, con quel buon successo, che mai può sperarsi dal modo, e dalla pratica, colla quale vogliono coltivarle, e propagarle i Giardinieri Maltesi.

Nessuno di essi si è mai dato la pena di formare dei semenzaj di peri, e di meli, ne di ricercare da fuori le pianticelle per poi innestarle, o di rilevare una sola pianta del *pyrus communis* salvatico per averne le semente: Sò, che il pero salvatico è così arido per le sue spine, e che produce frutti così piccolì e così aspri, che non possono dirsi destinati pel nutrimento dell' uomo; ma sò altresì, che le sue sementi danno piante forti, e vigorose capaci d'essere innestate, e migliorate colla varietà degli innesti fino alla massima perfezione. Ma perchè, mi dirà taluno, rilevare a quest' oggetto il pero salvatico? Perchè non far uso piuttosto dei semi dei frutti domestici, come venne di proporre per gli agrumi! Dietro le osservazioni fatte sulle piante delle pesche provenienti dai semi dei frutti domestici, che non vivono più di tre, in quattr'anni senza altre indagini, e solo per assicurare del più presto possibile la propagazione certa, e permanente dei peri, e dei meli, ho proposto per questi le sementi dei salvaggi, dubitando, che

poter-



potessero altrimenti correre la stessa sorte funesta delle pesche, dalla quale però vanno esenti gli aranci, ed i limoni, come c'è n'assicura l'esperienza.

Del resto sarei pure contento, che procurassero le pianticelle di peri, e di meli da innestare dalle sementi dei rispettivi frutti domestici, che il vederli si gli uni, che gli altri sopra di quelle del pomo, e pero Cotogno, dalle quali mai possiamo prometterci d'averne un sol piede forte, e di quella grandezza, alla quale crescono in Italia, ed in altri paesi, giacchè per loro natura possono piuttosto considerarsi, particolarmente in questo clima, come fruttici, che come veri alberi. Eppure sprovisti i Giardinieri Maltesi di quelle piantine, e ben provisti di queste del Cotogno, perchè facilmente si moltiplicano per i gettiti, che produce da sopra delle radici, e con i rami messi sotterra in luoghi freschi, fanno tutti gli innesti di peri, e di meli sopra di esse, e praticano soltanto l'innesto a marza, o a bacchetta.

§. 208. Non voglio qui riprovare l'innesto a marza, dirò soltanto istruito dall'esperienza, che le piante di peri, e di meli innestate in tal maniera in Malta sopra del Cotogno, sebben nel primo, e second' anno

sembrano vegetare con vigore, quando poi si trapiantano o muojano immediatamente, o vivono soltanto tre, o quattr'anni, e se qualche d'una vive più a lungo, è quella appunto, che da principio ebbe forza di rimarginarsi nell'innesto, mai però cresce a notabil grandezza, e diviene capace di produrre grande quantità di frutti. Non dobbiamo certo di questo attribuirne la causa al clima, o alla poca profondità della terra, come pretendono i Giardinieri, quando ne sono ripresi, ma piuttosto alla natura della pianta, sopra della quale sono innestate, ed alla gran piaga, che le si fa nell'innestarla, dalla quale mai può perfettamente risanarsi. Osservino i peschi innestati pure a marza sopra delle mandorle amare per sestesse forti, e capaci di divenire alberi d'una sufficiente grandezza; vedranno il gran taglio rimarginato in un sol'anno, li vedranno vivere lungamente, e produrre frutti buoni, e saporiti.

§. 209. Delle pera d'està, noi precoci non vi sono in Malta, che due varietà; le più comuni son quelle dette *gambe di donna*, perchè turbinate, e talquanto incurvate; maturano in Luglio; sono piccole, e assaporite, e la lor polpa è granulosa.

Le altre, che si trovano solamente in qualche giardino sono le pera, che chiamano *mascadelle* più piccole delle prime maturano sul fine di Luglio, sono pure turbinate, di color rosso giallognolo, e molto odorose; perciò *pyrus sativa fructu aestivo minimo adoratissimo* le dissero Tournef; ed il Micheli.

Sei razze se ne coltivano di quelle di autunno, o da inverno: le più stimate sono le pera *butirro*, così dette per la morbidezza della loro polpa; sono turbinate ma quasi piane al gambo, divengano grosse quanto il pugno, ed il lor colore, essendo mature, è giallo. Havvi qualche pianta di pera *spadone*; di figura conica rotonda alla base, il lor colore è verde; hanno molto sugo, e di buon sapore. Si coltivano pure due varietà, che dicono *Bergamotta*; solo trà di loro differenti pel tempo, in cui maturano. Chiamano le prime di *S. Martino*, perchè si mangiano in Novembre; l'altre *d' inverno* perchè si mangiano in Genajo; entrambe sono di figura rotonda compressa, quasi spicciolate, colla polpa granulata, e di color cenericcio-oscuro. Dicono pere *calebasse* quelle, che rassomigliano alla varietà della cucurbita, la genajia *Lin*: ( della quale si servono in Germania, ed

in Italia i contadini , ed i pescatori per fiasche da vino, e che sono con strozzatura al collo, e come bicorporee;) s'ingrossano molto fino a pesare un rotolo , sono sucose, e granulate , si raccolgono sul fine di settembre , e si conservano quasi tutto l'inverno . Quelle finalmente che dicono della *Svizzera* perchè portate da quel paese , si distinguono da tutte le altre per la loro figura quasi cilindrica , nel resto sono molto rassomiglianti alle pere calebasse .

§. 210. Frà le tre varietà di mele, che in scarsissimo numero di piante , si coltivano in quest' Isole , le migliori sono quelle , che dicono mele *Bianche*: maturano in estate , sono delicate , di mediocre grandezza , ma non hanno molto sugo ; sono ben pedoncolate , di figura conica dilatata alla base . Della stessa figura , ma alquanto più grosse sono le altre che chiamano di *Gian-Matto* perchè introdotte , da un Signore di questo nome ; maturano pure nell' estate ; il lor colore è bianco con delle strisce rosse , hanno buon sapore , ma la lor polpa è alquanto spongiosa , e grossolana . Poco conto anno della terza qualità detti pomi *Biludia* di color rosso , assai piccoli , e acidi .

Oltre

Oltre a quanto ho di già acceannato per la felice propagazione delle dette qualità di frutti sembrami opportuno di avvertire i Coltivatori Maltesi, e Gozitani, che il *pyrus communis*, ed il *pyrus malus* del Linneo, alle quali specie si riferiscono come varietà tutte le qualità di peri, e di meli suddetti, vegetano, e fruttificano benissimo nei boschi, e nelle campagne dei paesi più freddi ancora dell' Italia, e dell' Inghilterra; che sebbene le piante già adomesticate coll' innesto, e con i concimi amino d' essere in un clima rispettivamente più temperato, e passino a poco, a poco accostumarsi ad un clima piuttosto caldo, ciononostante sarà sempre lodevole quel Giardiniere, il quale avrà l' attenzione di situarle nell' esposizione, e nei luoghi i più freschi, che sarà possibile. Fioriscono al principio della primavera, quando i venti sono gagliardi, e pressocchè continui, i siti perciò ben riparati saranno i più adattati per esse, per poter fecondare i germi dei loro fiori, e ritenere i piccoli frutti. Il caldo è alle volte quasi eccessivo, e le piogge scarsissime, quanto perciò sarebbe meglio nell' estate adacquarele di tanto, in tanto, per dar loro quell' ajuto, di cui godono naturalmente nei paesi, dei quali sono indigene!

§. 211. Molto più estesa, e con miglior successo di quella dei peri, e dei meli, è in quest' Isole la coltivazione del *Meligrant*, o *pomi granati punica granatum* Lin: Se ne distinguono sette varietà oltre a quella di fiore doppio, che si vede per ornamento in qualche Giardino. Veramente vi vegetano tanto bene, si moltiplicano con tanta facilità, ed esigono così poca cura, che non si possono, che lodare i contadini per la premura, che hanno; di coltivare questa pianta. Non evvi uno, che non ne abbia qualche piede nel cortile, o all' intorno della sua casa; non mancano nei Giardini, e nei terreni aperti, nei quali sarebbero ancora più frequenti, se collé loro radici non recassero pregiudizio alle altre coltivazioni; e particolarmente a quella del Cotone. Crescono, e fruttificano assai presto, vivono quasi quanto gli agrumi, resistono al vento, non fa di mestieri d' adacquarli nemmeno nell' estate. Gli Agricoltori non hanno l' attenzione nel portarli di disporne i rami, e perciò non sembrano mai tanto deliziosi, come se fossero coltivati con arte.

§. 212 Trapiantano le pianticelle, che hanno fatto con i rami in luoghi freschi, e adacquabili, il secondo,

condo , e terz' anno , non si curano di fare per esse grandi fosse , o di ricercare la terra migliore ; bastano loro di trovare qualche vena nella roccia , per essere sicuri , che presto presto si faranno rigogliose . Quando le potano , o per meglio dire ne recidono qualche ramo , non badano di tagliarlo in maniera , che possa la corteccia ricoprire il legno , e perciò non é possibile vederne un sol piede , che non abbia molti pezzi di legno secco ; e quel che è peggio , pretendono , che non apportino loro alcun nuocimento per la vegetazione , per la quale però sono molto attenti in tagliare i nuovi rami , e gettiti , che sbucciano fuor da sopra le radici , e lungo il tronco . I frutti sono stimati , e si servono comunemente nei Dessertj ; maturano in Ottobre , e si osservano tutto l' inverno . Si vendono d' ordinarie un tarì al rotolo ; ogni famiglia ne suol fare buona provista , al tempo della raccolta . I più ricercati son quelli di S. Giuseppe , così detti , perchè le prime piante portate dal Gran Maestro Fardella , furono coltivate nel giardino di questo nome lungo la strada della Notabile . S' ingrassano fino a pesare oltre a mezzo rotolo ; hanno la scorza sottile , di color

bian-

biancastro con un poco di rosso dalla parte, che era esposta al sole; i loro *chicchi* o *grani* sono più grossi di tutti gli altri; molto sugosi, dolci, e saporiti. Da questi differiscono per la lor scorza assai grossa, e pei grani più spessi, e più piccoli, e meno sugosi, quelli, che chiamano *Francesi*. Sono curiosi quei detti di *S. Rosa*; hanno i grani tanto melli, che li dicono francamente *senza semenza*: nel mangiarli pare, che dovrebbero essere alquanto aspri, ma pure per la dolcezza del loro sugo sono gustosi, e li preferiscono alle altre qualità; tuttoche sieno assai piccoli. Con i grani più minuti, ma duri, e ancora più piccoli sono quelli di *S. Catarina*. Queste varietà perciò non sono tanto coltivate, come pure le altre due di sugo agrò una più dell'altra di modo, che non si possono mangiare, che nel mese di *Genajo* da qualche femina; s'ingrossano quanto quei detti *Francesi*, ma maturano più tardi, e i loro grani sono ancor più piccoli di quelli della qualità, che chiaman- di *S. Catarina*. Distintissimi da tutti sono quelli chia- mati *Bollar*; a proporzione, che s'ingrossano i frutti, si chiude il lor calice, quando negli altri resta sempre aperto; i loro grani sono quasi bianchi; il sugo non



è ne dolce , ne agro , e la lor scorza è grossa il triplo di quella di tutte le altre varietà .

§. 213. Oltre alle surriferite qualità di frutti pomiferi vedonsi nei Giardini il *fico di adamo* , o *Bananes* , *musa sapientum* Lin: il *pomo Canella* *Annona squamata* la *Guava* *psidium pyriferum* . Ma non sarà mai possibile indurre generalmente i Maltesi a coltivare molte di queste piante; primieramente il loro prodotto , fuori del *Guava* , che quasi tutto l' anno è in fiori , e frutti , che i quali però non sono molto graditi , è tanto scarso , e tanto incerto , ed esiggonò dall' altra parte tanta assistenza , e fatica , che in realtà non può essere la loro coltivazione , che un' oggetto di genio , e di capriccio . La *Musa* poi non vegeta , ne fruttifica bene se non in siti riparati dal vento , esposti al sole , ed adacquabili ; tuttochè sarà spesso adacquata largamente , e godrà della miglior esposizione non fruttifica che nel secondo o terzo anno , e sebbene dia alla fine una buona quantità , di frutti delicati , e gustosi , non hanno pazienza di aspettarli per tanto tempo , ne liberalità di consumare per essi tanta copia d' acqua .

Il *pomo Canella* non esige d' essere adacquato , ma

ama

ama egli pure i luoghi riparati , e ben esposti : come la dolcezza, e grato odore dei suoi fiori invita le formiche, che spesso ne impediscono la fecondazione del germe , così il buon sapore dei frutti le invita con i sorci , e molti altri insetti a divorarli prima che sieno ben maturi, e perciò se ne raccolgono sempre troppe pochi per appagare l'avidità dei coltivatori .

§ 214. Riferite le qualità tutte dei frutti pomiferi, che più , e meno si coltivano in quest' Isole , e le maniere solite praticarsi nella lor coltura dagli Agricoltori Maltesi, e Gozitani, passerò ad accennare le qualità dei frutti *Druppacci* ; di quelli cioè, che si distinguono dai pomiferi , perchè rinchiodano il seme, o mandarlo dentro d' una coperta ossea , o legnosa detta *noce* , o *nocciolo*, il quale è poi coperto, e vestito d' una polpa carnosa , o sugosa : e di quelli , i quali sebben sieno vere *Drupe*, pure non essendo la parte, che copre il lor nocciolo , mangiabile, e troppo scarza, ed essendo solamente coltivati per i semi, o mandorli, sogliono piuttosto dirsi dagli Agricoltori , *nociferi* .

§ 215. Dei primi cioè propriamente *Druppacci* si coltivano in Malta , e nel Gozo otto varietà di pesche,

sche, *amigdalus persica* Lin. cinque di susine, o prugne *prunus domestica*: due di Ciliege *prunus cerasus*; cinque di albicocchi *prunus armeniaca*, due di Lazzaroli *Crathegus azerolus*, e tre di olivo *olea europea*. Degli altri non abbiamo, che le due principali varietà del mendofo *Amigdalus communis*, cioè dolci, e amare, e pochissime piante di noci *Juglans regia* Lin. Ci mancano i pistacchj, *pistaccia vera*; le nocciole *Corylus avellana*; i pinocchj *pinus pinea*; le Nespole *Mespilus germanica*; i Dattili, tuttoche la palma *phoenix daetyifera* Lin. vegeti a maraviglia in questo clima. Se ne vedono alcune piante per la campagna di notabile grandezza, non già rilevate per i frutti, ma per le frondi, che la Chiesa benedice con i rami di olivo nella Domenica delle palme; a tal'effetto sul fine di Genajo le coprono di paglia per imbiancarle, e farle così più delicate, e più vistose: produce qualcheuna i Dattili, ma non si abboniscono, perchè i nostri agricoltori tanto premurosi di caprificare i fichi, non coltivano, o non ne conoscono gli individui staminiferi, ossia maschj, per poter colla polvere dei loro fiori fecondare il germe dei fiori delle piante

pistil;

pastillifere, ossia femine; eppure al tempo del Comendatore Abela erano i Dattili, uno dei buoni prodotti di Malta; come e perché abbiamo i Maltesi trascurano la coltura di questa pianta a segno di non averne più alcuna cognizione, non saprei dirle precisamente; sarà forse perché tarda di troppo a fruttificare, e perché siam provisti di Dattili in abbondanza dall' Egitto, e dalla Barberia ciononostante spero di rinovare io stesso la coltivazione in molti siti ancor incolti, e che credo molto adattati, e fin di quest' anno s' incomincerà a fecondare i germi di qualche pianta della campagna con i fiori staminiferi di una, che si rileva nell' Orto Botanico.

§. 216. Una sola qualità abbiamo delle pesche *precoci* o *primitive*, come pure delle *serotine*, o *tardive*. Quelle maturano in Luglio, queste in Ottobre; sono entrambe duracine, cioè col nocciolo adeso, ed inseparabile dalla polpa, bianche fuori, e dentro, e terminate con una punta conica un poco ottusa. Le altre varietà maturano tutte in Agosto, e non si distinguono, che dal lor colore rosso, o giallo, e dell' essere pure *duracine*, e *spicciacciole*, cioè col nocciolo, che facil-

mente



mente si separa della polpa , che lo riveste , come sono quelle , che dicono *Francesi* le quali si distinguono ancora per il loro colore biancagnolo , quasi come delle prime .

Della varietà poi detta *peschanoce* abbiamo tre qualità , ossia varietà secondarie . Due , che chiamano *francesi* sono spicciacciole ; una di color rosso sanguigno , l'altra di color giallo . La terza qualità molto più propagata delle altre , e perciò dette ordinarie , sono duracine , di egual grossezza delle prime , maturano nello stesso mese di Agosto , ed il lor colore è rosso pavonazzo .

§. 217. Gli Agricoltori Maltesi propagano i peschi generalmente coll' innesto a marza sopra delle mandorle , amare , le quali prosperando , come dissi in questo clima , fa sì , che i peschi soliti crescere presto , e presto perire , sieno in Malta più forti , e più durevoli degli stessi peri . Non dirò , che il paese nesia copiosamente provisto , e che non si vendino such' esse a carissimo prezzo , ma a confronto dei pomi , peri , ciliegie , e noci possono dirsi abbondanti . Sebbene in altri climi meno caldi , e più umidi prosperino assai bene i peschi innestati sopra delle susine , non è possibile rife-

erli

varli

varli in quest' Isole, tuttoché le susine piantate nei siti più freschi, e ombrosi non vegetino male.

§. 218. Le susine sono comunemente bianche, gialle, o ceree; rosse o pavonazze, e quasi nere; si trovano di differente sapore; altre sono quasi rotonde, ed altre bislunghe; maturano alcune in Giugno, altre in Luglio, e Agosto.

Le più delicate, che abbiamo, son quelle dette di S. Giovanni: hanno la polpa un poco dura, sono giallognole, globose, e di sapore dolce, gustoso.

Quelle, che chiamano ordinarie, perchè più ebbondanti, maturano in Luglio, variano trà di loro nel colore del medesimo albero verdi gialle, ed altre gialle con un poco di rosso dalla parte esposta al sole.

Vi sono due varietà, che dicono dei Frati: le bianche, bislunghe, di polpa piuttosto consistente, quando son ben mature sono più saporite, e più delicate delle pavonazze, e quasi nere. Inferiori a tutte, sebbene non meno dolci, sono le susine piccole, rotonde, e di color nero.

§. 219. In quanto poi alle ciliege, o ciriege *prunus cerasus* Lin: possiamo dire di non averne di nessu-

na qualità assolutamente , se vogliamo considerarle rapporto alla popolazione . Pochissime piante se ne vedono nei Giardini , e sono sì piccole relativamente a quelle che s'incontrano in Italia , e in altri paesi ; che pochi frutti se ne possono sperare .

Quelle , che dicono di Malta sono di colore rosso-cupo al di fuori , e sbiancate internamente ; la lor polpa è consistente , e di ottimo sapore , ma sogliono vendere uno scudo circa al rotolo . Molto più piccole di queste sono le altre , che chiamano *amarene* propriamente *viscioline* , o *Griotes* dei Francesi , di gambo lungo , e alquanto acide .

§. 220. Non sono premurosi i proprietarj , e molto meno i Contadini di coltivare molte piante di susino , e di ciliege , perchè tanto l' une , quanto l' altre esigono in questo clima d' essere situate nei luoghi i più freschi , e ben riparati , come abbiám osservato , nei quai luoghi appunto vegetano a maraviglia i Limoni *scompi* , dai quali traggono maggior profitto ; tanto più , che il prodotto di questi è certo , e presso a poco di tutto l' anno ; di quelle invece dipende dai venti , che soffiano nella primavera , quando sono in fiori .

Non

Non potremo mai lusingarsi di poter determinarli a coltivare altre piante di minor durata, e profitto degli agrumi in tutti quei siti, nei quali possono questi essere coltivati.

Dove poi per mancanza di terra, o di acqua non può aver luogo la coltivazione degli agrumi, assai difficilmente potrà averlo quella delle dette qualità di frutti. Ed è questa forse la principal cagione, per cui siam tanto scarsi di frutti: si dice facilmente ai Giardinieri, ed essi stessi conoscono assai bene, che quasi tutte le sorti degli alberi domestici amano in Malta d'essere esposti al Nörd piuttosto, che al Sud, ma il primario loro oggetto di coltivarli, cioè il maggior profitto, non persuade loro di coltivarli in cambio dei Limoni. Diffatti perchè le pesche, ed alcune qualità di pere non esigono d'essere tanto riparate dal vento, e perchè prosperano in tutte le esposizioni, sono le frutta che abbiamo in maggior copia, dopo le arance.

§. 221. Rapporto alle Albicocche, *prunus armeniaca* Lin: possiam dire pure per la stessa ragione d'essere ricche in confronto particolarmente delle ciliege; però perchè le Albicocche possino godere di questo

van-



vantaggio, perchè cioè non esiguo anch' esse d'essere ben riparate dal vento, e situate in luoghi freschi, devono essere innestate sopra le piante della mandorla amara, altrimenti fà duopo coltivarle quasi come le susine. I Contadini provano qualche difficoltà in far questi innesti, a motivo che per quanto si sviluppano rigogliosi e si facciano presso grandi alberi, mai s'incorporano perfettamente, e sono quindi soggetti ad essere troncati dal vento. Questo inconveniente succede negli innesti a bacchetta, potranno ovviarlo facilmente con farli in vece a gemma.

§. 222. Tutte le nostre varietà di albicocche sono *speccacciole*; alcune colla mandorla, o seme dolce, altre col seme amaro. Delle prime le più precoci, che maturano cioè in Maggio, sono di color giallo-ranciato, di figura globosa, e piuttosto cuori forme rotonda. Nel mese di Giugno maturano le albicocche dette dai Maltesi *Siaccufin* più grosse delle prime, quasi bianche, e d' un sapore gustoso, non però quanto quello delle due varietà di Alessandrino, e particolarmente delle più grosse di colore rosso-bianco, dette di polpa sugosa a distinzione del altre, che hanno pochissimo sugo.

En-

Entrambe sono ricercate dai credenzieri per farne confettura, e per conservarle nel siroppo o nel rosolio.

Di semi pure dolce sono quelle, che chiamano al *bicoche pasche*, perchè molto rassomiglianti alla qualità delle pesche primitive bislunghe, e perciò differenti nella figura da tutte le altre varietà; e particolarmente da quella unica, che trovasi in Malta colla maadorla amara; maturano queste al principio di Giugno, nella figura, e nel colore rassomigliano alle profecoi, che maturano in Maggio.

§: 223. Le Giuggiole *Rhamnus Ziziphus*. Lin: o *Ziziphus vulgaris* Ecc: dette dai Maltesi *Singri*, perchè non hanno bisogno di alcuna coltura, e perchè le loro radici serpeggiano di troppo nei Giardini a danno degli agrumi, sogliono piantarle negli angoli dei medesimi, o di qualche rustico terreno, o nei cortili delle Case, sempre però, che non v'abbia luogo un' albero di aranci, o di limoni, e possa la pianta insinuare facilmente le sue radici sotto di qualche muro, o in qualche vena della roccia. Sebben credano i Costadini, che la varietà che produce i Frutti ovati, o bislungi soglia produrne maggior quantità dell' altra

di

di frutti tondi, e più grossi, non si curano di far acquisto più dell'una, che dell'altra. Pretendono poi, che non possono assolutamente, siccome i Lazzeruoli, maturare i loro Frutti, se appena che ne sono fecondati i germi non si fa qualche gran peso sopra di esse; mettono diffatti frà i rami principali grosse pietre, che non levano via, prima che i frutti non sieno maturi. Ricercati della ragione di questa operazione per loro indispensabile, si riferiscono tosto all'esperienza, e non vogliono persuadersi, che quel gran peso, non fa, che rallentare il corso dei sughi tanto necessarj per l'ingrossamento dei piccoli frutti; e che in altri paesi, nei quali è più estesa la coltivazione delle Giugiole nemmeno sognano i Contadini di far questa operazione: se fosse per impedire, che il vento le agitatesse di troppo, allora non avrebbe luogo che per le piante, molto esposte, e l'invenzione sarebbe ben rustica, e curiosa.

§. 224. Tutte le surriferite qualità di Frutti Drupacci non contengono, che una sola nocce, o nocciolo; trovansi altri che ne hanno di più, come i Lazzeruoli, o Razzerole; le Nespole *mespilus germanica*, le quali ne hanno cinque, queste appena si conoscono in Malta,

ta, quelle in vece vi si coltivano quasi quasi come le albicocche e vi vegetano forse meglio di esse .

Quando, Lazzeroli sono piantati in buon terreno fresco, e piuttosto ombroso i loro frutti s'ingrossano, e si fanno sugosi, e l'acidetto della lor polpa diviene gustoso; ma se il terreno sarà magro, e troppo esposto al Sole, allora restano piccoli, e tanto acidi, che quasi non possono mangiarsi. Le bianche, e giallognole sono più stimate delle rosse: maturano, sul fine di Settembre; i credenzieri le confettano, e le conservano nel rosolio .

I nostri Giardinieri sogliono innestarle sopra del *Crathaegus Oxyacantha* ossia *Spina acuta*, e sopra del *Spin-hianco*, *Crathaegus, monogyna* Jus: detto volgarmente *marucca bianca*. Non costumano farne dei semenzaj, per averne le piantine, e forse per le stesse ragioni sovraccennate rapporto alle Ciliege &c. &c. ne saremmo egualmente privi, se non trovassero le pianticelle da innestare nei luoghi incolti.

§. 225. Parlando degli alberi drupacci avrei dovuto parlare di proposito dell' Olivo, tanto utile, e tanto amabile per il suo abito, e per essere simbolo di quella pace, che da ognuno si desidera tanto più,

che quanti n'abbiamo in quest' Isole non sono rilevati per cavarne l'Olio, ma per mangiarne i frutti apparecchiati in diverse maniere. Appunto perchè sembrami di doverne parlare a lungo, e di doverne persuadere la più estesa coltivazione, mi riservo a trattarne nel seguente capitolo, nel quale non solo ne descriverò le varietà, che già vi si rilevano al detto oggetto, ma indicherò ancora quelle da coltivarvisi per l'Olio, e la maniera di averlo il più perfetto.

Non meno dell' Olivo frà gli alberi drupacci, è pregievole, ed interessante nell'agricoltura la Vite frà i bacciferi; frà gli alberi cioè, e frutti il pericarpio dei quali contiene dentro d'una membrana più o meno consistente i semi, ricoperti, o nò, da sostanza dura, e come notanti, e immerse in un fluido più o meno mucoso. Sarà quindi per me eguale la premura di promuoverne la coltivazione, non all' oggetto di mangiarne i frutti ancor fresche, o impassoliti, come si costuma, ma per ritrarne molti utilissime prodotti per i quali si reputa questa pianta tanto prezziabile in tutti i paesi, che per il loro clima possono con felice successo coltivarla. Ne parlerò quindi pure in un Capitolo a parte, per potere meglio, e con maggior precisione

rife.

riferirne i caratteri la maniera di coltivarla , e ricavarne i tanto preziosi , e differenti di lei prodotti .

§. 226. Frà gli alberi , e frutti bacciferi oltre alla Vite si coltiva per le more il Gelso si bianco , che nero , *Morus alba* , & *morus nigra* Lin: quelle però del moro nero per il loro sapore , dolce-acido gustoso , e per la loro grossezza sono preferibili alle bianche . Si desiderano le differenti qualità di Ribes , detto comunemente *Uva Spina* , e *grassularia* , quando non ha spine : il *Rubus ideus* , volgarmente *lamponi* , &c. &c.

Non abbiamo però a desiderare le Fragole , *Fragaria vesca* Lin: Alla coltura anzi di questa pianta consacrano i nostri Contadini i loro migliori terreni adacquabili , e fatti i loro inalterabili calcoli , ne ritraggono quel profitto , che con tutta la loro avidità sogliono bramare . Le primiticcie le vendono dieci , e dodici tarì al rotolo ; in seguito poi si pagano quattro o cinque tarì soltanto . Procurano di preparare per questa pianta il terreno nella miglior maniera , e di dividerlo poi in tante tavole come fanno per le ortaglie . Di quattro in quattro anni le trapiantano alla distanza di due piedi circa , e le coltivano come se fossero erbaggi , particolarmente dal mese di Genajo in avanti . Tuttoche vegetano , e fruttificano

fichino bene spontaneamente nei boschi, e nei luoghi ombrosi, scelgano per esse i nostri campagnoli semprì i terreni più esposti al Sole, per averle così molto per tempo, senza punto incaricarsi di quanto soffrir debbono le piante dopo d'aver fruttificato, anzi le abbandonano ordinariamente a se stesse fino al mese di Dicembre.

Nel trapiantarle non usano alcuna avvertenza di pulirle dalle vecchie radici, ne di scegliere le piantine più giovani, e rigogliose, capaci perciò di produrre frutti più grossi, e più sapuriti, particolarmente se non si trascura di tagliare una buona porzione dei striscianti loro rampolli, per mezzo dei quali, non senza discapito della pianta madre si moltiplicano tanto, e con tanta facilità, che in un' sol' anno vagliono ad occupare tutto il terreno.

Oltre alle fragole ordinarie se ne coltiva da alcuni l'altra specie del Will denowo, o varietà del Lin: detta *Fragaria chilensis* perchè nativa del Chili: il suo frutto è assai più grosso, più odoroso, ma non in tanta copia. Per conforto dei compassionevoli *Gottosi* non possa omettere di far osservare, che il Linneo si liberò dalla gotta, che lo affliggeva terribilmente, col semplice uso delle fragole.

CAPL.

---

## C A P I T O L O V I I I .

DELL' OLIVO ; QUALITÀ CHE SE NE COLTIVANO

IN MALTA , E NEL GOZO .

*Maniera di cavarne l' Olio :*

---

§. 227. **L'** Olivo frà tutti gli alberi domestici drupiferi il solo , che vago , e piacevole si mostra in ogni stagione; il solo destinato per cibo dell' uomo, ed insieme adattato per innumerevoli , utilissimi usi della società ; il solo , di cui hanno di mestieri quasi tutti i paesi , sebben per legge del Sommo Facitore vegetar possa soltanto nei climi temperati , e caldi ; il più facile a propagarsi , il più , che si conserva per secoli interi vegeto , e robusto , che forma la delizia , e l' amenità delle campagne , e che gli avi vostri , o Maltesi coltivavano col più straordinario genio ; l' Olivo in somma frà tutti gli alberi di alto fusto il più utile , e l' unico con-



faciente a questo clima , è quello appunto , nel quale mi faccio a parlarvi all' oggetto di persuadervi ad intraprenderne di nuovo la coltivazione .

§. 228. Tanto più mi lusingo , che sarete per secondare il mio suggerimento , quanto che le piantaggioni , che sono per proporvi di quest' amabil pianta , non recheranno alcun notabil nuocimento alle coltivazioni vostre predilette del cotone , e degli agrumi . Non è già mio pensiero d' insinuarvi , che sarebbe di vantaggio farle in tutti i terreni , che ne sono suscettibili , ma in tutti quei siti soltanto , nei quali non hanno luogo assolutamente le coltivazioni suddette , o poco poco restringendo quella del cotone , se ne avrebbe un centuplicato compenso col ricco prodotto dell' ulive , e così l' agricoltura acquisterebbe in quest' Isole non piccolo ingrandimento , ed il loro fruttato si accrescerebbe di modo , che vieppiù diverebbero l' ammirazione di quei paesi medesimi , che si gloriano d' essere i più ubertosi in Europa ; non si vedrebbero più nude , e a prima vista quasi deserte , ma si vestirebbero di quel prezioso manto , che ne formerebbe ben t' osto la più brillante amenità .

§. 229. Tutte le varietà di Olivi , che si coltivano

in

in Europa appartengono alla specie dell' *Olea europaea* di Lin: ne differiscono dal Ulivastro, o ulivo salvatico *olea sylvestris fructu racemoso, grani piperis magnitudine, & forma Mich: Bar: n. 16.*, se non in quanto sono migliorati, e adomesticati cogl' innesti, e colla coltivazione. Si dividono in Ulivi da frutto da indolcire, o da mangiare, e in ulivi da Olio. D' entrambi ve ne sono differenti qualità per la figura, e grandezza del loro frutto.

§. 230. Dei primi n' abbiamo tanto in Malta, che nel Gozo due sorti. Quelli che dicono Olivi Maltesi, perchè vi sono stati sempre coltivati, sono di frutto bislungo, alquanto acuminate, e di mediocre grandezza: chiamano gli altri Olivi di Sicilia; il loro frutto è assai più grosso, quasi rotondo con una piccola punta.

Di quelli poi da Olio ne manchiamo onninamente, e quasi più non sanno i Maltesi che dir voglia *Olivo da Olio*, tuttoche non siavi trà essi un solo che al sentir parlare di Ulivi, non si mostri istruito, che nei tempi andati era l' Isola di Malta *caricatore* d' Olio, vale a dire; che la coltivazione degli Olivi eravi così estesa, che oltre al provvedere d' Olio gli abitanti, ne mettevano

buona

buona quantità in commercio . Diffatti la Città Rohan , dicono prima del Gran Maestro di questo nome , chiamavasi *Zebug* per la quantità considerevole di Olivi , che vi si trovavano ; vogliono però che fossero salvatici , e che sieno stati sveltì nella massima parte per fabricare la detta Città : un altro gran Casale si nomina *Zeitum* appunto per il traffico dell' Olio che vi si faceva , si conservano ancora degli arnesi spettanti ai Molini , o frantoj degli Olivi per ridurli in pasta , e poi cavarne l' Olio . Ciononostante sò molto bene , che chi ha qualche cognizione degli alberi di Ulivi , della smisurata loro grandezza , e della poco profondità di terra di quest' Isole , avrà tutta la difficoltà in persuadersi che fossero una volta in realtà abbondanti d' Olio ; ma pure al solo osservarne quei pochi piedi , che tutt' ora vi si coltivano , al solo considerarne il clima , e l' industria , colla quale per la mancanza di terra si piantano dai Maltesi gli Ulivi , dovrà convincersene , e rimanere piuttosto sorpreso , come non siasi continuata questa coltivazione tanto vantaggiosa .

§. 231. Che l' Olivo sia originario dei climi temperati , e caldi , ce lo fanno abbastanza conoscere le luttuose

tuose vicende , alle quali v`a soggetto in Italia , in Francia , quando le invernate son un poco troppo rigorose . Non dirò , che gli alberi , che ne abbiamo possano paragonarsi in grandezza a quelli colossali del *porto maurizio* , di Alassio , di S. Remo ; ma dir posso , che non son punto inferiori a tutti gli altri , che si vedono nella Liguria , e nella Toscana , tuttoche si abbia per quelli la maggior attenzione in coltivarli , e questi sieno trascurati , anzi annualmente maltrattati di molto per la quantità di rami , che senza riguardo ne tagliano per la Domenica delle palme , amando ciascun Maltese d'averne in casa un piccolo fascio ; per farne occorrendo dei profumi anco agli Animali .

§. 232. La maniera , colla quale piantano i Contadini Maltesi gli Olivi , è quella stessa , che praticano per gli agrumi ; quante più vene trovano nella roccia , sono tanto più sicuri della vigorosa vegetazione , e ingrandimento dell' albero ; se l' inverno , e la primavera sarà stata piovosa , gli adacquano soltanto una , o due volte nel forte caldo ; quando poi incominciano a distendere le loro radici , e a farsi rigogliosi cessa nei Contadini ogni particolar cura per essi meno quella in alcuni

di

di sotterrare loro all' intorno di sette in sett' anni un poco di stabbio. Pretendono molti, che la totale decadenza della coltivazione degli Ulivi da Olio in Malta abbia avuto luogo, quando si fu introdotto il Cotone, come quello che porta maggior profitto, e che siasi intento serbati alcuni alberi dell' Ulive da indolcire, atteso il grande consumo che si fa di queste nel paese, e per la difficoltà di averle in buona condizione dalla Sicilia, dalla Calabria, e dalla Barbaria, da dove in vece portasi con tutta agevolezza annualmente l' Olio, che può far di bisogno, e forse con minor prezzo di quello costerebbe, se si facesse in Malta, e nel Gozo.

A mio credere, sembra aver un' epoca assai più recente, quella cioè, in cui i Maltesi incominciarono il commercio del Cotone fissato con Barcellona: non cessano fino al di d' oggi di lagnarsi che siasi interrotto questo commercio, dal quale faceano essi dipendere in gran parte la sussistenza di Malta. Erano per esse occupate di continuo tutte le femine in filar la bombagia; erano sicuri allora i Contadini fittajoli dei terreni di vendere vantaggiosamente i loro Cotoni: Molti degli

gli abitanti andavano a stabilirsi in Spagna, dove colla loro industria, e coll' inimitabile loro economia, nel giro di pochi anni miglioravano la sorte delle proprie famiglie. Non è quindi improbabile, che la coltivazione del Cotone in Malta a quest' epoca, al principio cioè del secolo XVIII: piuttosto, che quando vi fu introdotto, prima cioè dei tempi di Diodoro, di Cicerone, di Lucrezio (vegasi il Comen. Abela Malta illustrata. lib. I. not. XII. ) siasi tanto estesa, e divenuta in tanto vigore, che si estirpassero per essa gli Ulivi tutti da Olio, come di minor utilità, e come quelli, che impedivano di ampliarla.

§. 233. Nonostante, che lo smercio delle manifatture del Cotone Maltese, particolarmente delle tele per abiti, delle Cottonine per le vele, dei Bassini rossi siasi di molto aumentato; come si scorge dal sorprendente numero dei Telaj, che da pochi anni si sono introdotti, pure vedonsi i Contadini alquanto raffreddati nella coltivazione del Cotone, appunto perchè cessò da alcuni anni, il commercio dei filati con Barcellona, e quindi il lavoro in gran parte per le femine. Temo, anzi, che questa coltivazione non sarà mai più per essere in quella

atti-

attività di prima , per la considerazione , che il detto commercio non fu solamente sospeso per le circostanze della guerra , ma perchè hanno i Barcellonaesi introdotto delle machine da lungo tempo usate in Inghilterra , in Francia , e in altri paesi per filare i Cotoni più fini , e con assai minor spesa ; sebbene per le donne Maltesi non era , che una tenue mercede in confronto della fatica , e del tempo , che consumavano in filare colla loro piccola rota: per guadagnare tre tari non dovevano punto distrarsi nelle domestiche facende , ma essere anzi per tutto il giorno indefesse al lavoro .

§. 234. Qualunque sia stata la vera cagione , che da molti anni più non si coltivino in questa Isole gli Ulivi da Olio , non posso persuadermi , che non sieno ora i proprietarj dei terreni per secondare le premure del Governo di rinovarne la coltivazione: non tarderemo a vederne un numero considerevole nelle possessioni del medesimo , e in molti siti ancor incolti . Le piantaggioni però saranno regolate in modo da non recar pregiudizio , come diceva , ai terreni destinati pel Cotone , pel grano , e per tutti gli altri annui prodotti; saranno anzi in tale disposizione , che sembrerà la campagna ben fornita

di

di alberi, tuttoche non ne sarà occupata di soverchio; i quali oltre al loro prodotto proteggeranno assai bene dall'impeto dei venti tutte le altre coltivazioni, e recheranno indubitatamente quell'altro vantaggio incalcolabile di aver le piogge più frequenti, e più copiose.

§. 235. La maggior difficoltà, che potrà incontrarsi sarà quella di non aver in pronto le piccole piante: formano molti dei piantonaj di aranci; non v'è, ch'indiasi la cura di farne un solo di Ulivi, quasi si temesse di esitarne i piantoni con vantaggio; eppure hanno osservato più volte, che quei pochi, che si portano da fuori si vendono a carissimi prezzi; che da qualche tempo si ricercano non meno degli agrumi. Spero, che presto si ovvierà a quest'inconveniente, e che per pochi anni solamente saremo obbligati di commettere le pianticelle di Ulivo a Sicilia, e a Calabria.

§. 236. In quattro maniere possono propagarsi gli Ulivi. La prima, e più naturale è per i semi, la seconda per i rami, o *mazzette*; la terza per i polloni; la quarta per gli *Ovoli*, o *Talce*, o *cepperelli*. Sebbene le piante provenienti dalle sementi sieno generalmente le più vigorose, e le più durevoli per il fittone, che produco-



ducono , e che non riesce nelle altre maniere , colle quali si formano nuove piante , pure a questo mezzo , perchè il più tardo , specialmente rapporto all' Ulivo , che di sua natura non è facile ad ingrandirsi , e perchè havvi inoltre bisogno d' innestarlo , molti preferiscono quello dei rami , o mazzette , Istruiti dall' esperienza , che quando queste sono piantate in terra profondamente vi radicano assai presto e formano in pochi anni degli alberi capaci di fruttificare , come si vede nella Liguria , e nella Provenza , dove col tempo divengono tanto grandi , che gli Uliveti quasi non si distinguono dai grandi Boschi .

§. 237. Nella Calabria in vece , si preferiscono alle mazzette i polloni , o succioni , che si generano per il tronco , e alla base degli alberi già adulti : perchè questi sieno più sicuri , hanno l' attenzione di staccarli dalla pianta madre con un poco di base , ossia escrescenza della scorza , e del tronco ; i migliori poi di tutti i polloni sono quelli provenienti dalle radici . Gli Ovoli , coi quali soglionsi pure a guisa dei pomi di terra propagare gli Ulivi , si hanno con dividere in pezzi più o meno grandi le protuberanze , e risalti , che si trovano frequenti

quenti alle radici , o ceppaje degli alberi vecchj , i quali a tal' effetto si tagliano , e si tradicano .

Quin & caudicibus sectis mirabile dictu

Truditur e sicco radix oleagina ligno. Virg: Geor: 2.

Questo mezzo non è meno tardo di quello della sementa ; di più , per avere nuovi piantoni , si distruggono degli alberi grandi e fruttiferi ; ciononostante si pratica da molti in Toscana , e in altri paesi .

§. 238. Del resto tutti i suaccennati mezzi di propagare gli Ulivi sono ottimi , perchè con ognuno di essi si ha quanto si desidera , ne havvi trà di loro altra differenza , che quella d'essere uno alquanto più tardo dell'altro ; il che non dovrebbe determinare i nostri agricoltori ad adottarne ex gr. il più spedito ad esclusione degli altri . Meno l'ultimo , per cui fà d'uopo tagliare qualche albero vecchio , il che rincrescerebbe di troppo ai Maltesi , si possano praticare tutti indistintamente ; ne sarà grande svantaggio educare nell'ovolajo , o piantonajo per qualche anno di più le pianticelle nate dalle sementi , perchè divenghino capaci d'essere trapiantate negli Oliveti , e nei luoghi destinati . In qualunque maniera saranno fatti i nuovi piantoni , quando pervengono all' altezza di circa tre braccia , devonsi trapiantare .

§.239.

§. 239. Nella Liguria scelgono i rami più vigorosi dei migliori alberi, grossi almeno quanto il braccio, e lunghi otto palmi circa, li sotterrano fino alla metà immediatamente negli Oliveti, e ne cuoprono con un straccio, o con fango l'estremità, che resta al di fuori. Fanno queste piantaggioni sul fine di Genajo, e in Febrajo: in Aprile, o un poco più tardi hanno il piacere di vedere quelle mazze produrre nelle loro sommità molti piccoli rami, nel mese di Luglio tagliano i più deboli serbandone solamente quattro in cinque dei più vigorosi e ben disposti all'intorno della mazza per formare i rami da legno dei nuovi alberi tanto deliziosi. Nella prima estate sogliono adacquarli qualche volta; li governano in seguito con tutta l'attenzione, e sebbene non si curino della columbina, ne della pollina, come quelle, che mescolate insieme, si credono le più adatte per i piantoni giovani, li zappano ogni anno, e sveltono dagli Oliveti l'erbe selvaggie, hanno cura inoltre di tre in tre anni di governarli con i cuojattoli, cogli stracci di lana, colla raspatura di corna, con il concime insomma animale caloroso, e sostanzioso.

§. 240. Questo metodo di far gli Oliveti con pian-  
tar

tar le mazze immediatamente in essi senza formarne prima dei piantonaj, quanto riesce con felice successo nella Liguria, e nella provenza, sembra altrettanto, attesa la siccità del clima, impraticabile in quest' Isole, ma avremo frà due, o tre anni bellissimi alberetti forniti di barbe, e di radici, se delle stesse mazze ne faremo prima i piantonaj in siti freschi, e facili ad essere adaequati. Nel trapiantarli poi attesa la lunghissima loro durata, e colossale grandezza, alla quale col tempo pervengono, sarà molto a proposito scavar nella roccia una fossa assai più grande delle solite farsi per gli agrumi; anzi per assicurarsi di aver sempre gli alberi vigorosi, sarebbe bene di metter all' intorno della fossa un mesuglio di terra, in cui prevalesse alquanto l' argilla, acciocchè le piccole radici stimolate dal caldo a cercar l' umore lo trovassero più facilmente, e gli alberi fatti adulti non fossero nell' estate necessitati a nutrirsi quasi intieramente con quello, che succhiano le grosse radici introdotte nelle aperture della roccia. Sarebbe pure per la stessa ragione di giovamento agli Ulivi particolarmente ancor giovani, se nel più forte caldo si aumentasse sopra tutta la fossa uno, o due

P

picci

pedi di terra , l' azione del sole non agirebbe allora tanto facilmente sopra le loro radici , e si conserverebbe all' intorno di esse più a lungo , e in maggior copia l' umore necessario al loro nutrimento .

§. 241. Governati in tal maniera gli Ulivi , dovunque saranno piantati o intorno dei campi , o lungo le larghe strade o nei siti incolti , che trovansi frà terreni , e terreni , mai per quanto possano ingrandirsi , potranno colle radici loro danneggiare le altre coltivazioni . Ma la lor' ombra . . . . . l' ombra loro è amica , il nuocimento , che con essa recar possono gli Ulivi , sarà dai medesimi ben compensato . Non si tratta di farne delle piantaggioni , che occupino interamente i terreni , si tratta di circondarne soltanto i più grandi , o le particolari possessioni ; di farne dei filari lungo la strada dalla Valletta alla Notabile , al Boschetto ; lungo tutte le strade , che traversano l' Isola da un Casale all' altro , e da tutti i Casali alla detta Città Valetta . Queste piantaggioni , unite a quelle , che avrebbero luogo in molti siti ancor incolti oh quanto renderebbero Malta amena , e deliziosa ! e quanto . . . , .

§. 242.

§. 242. Pervenuti i piantoni ad una mediocre grandezza , o quando già incomminciano a fruttificare costumano alcuni , come nella Liguria , e nella Provenza , di poterli , e di concimarli secondo l'avvertimento di Catone lib. 9. cap. 13. *Oportet autem , cum qui purgaturus est , prius stercorare , ut adversus nocumentum , sive offensionem potius ex cæsura , stercoris utilitas opponatur*. E' qui da notarsi , che non suppone Catone , che debbano farsi dei grandi taglj , o recidersi molti rami , ma solamente ; che si debbano purgare gli alberi vale a dire , tagliare i rami secchi , i rami inutili per la fruttificazione , e quelli , che gli Oli rendono impenetrabili ai raggi del Sole ; o che ne scompongono la figura , pure prescrive di concimarli antecedentemente , perchè abbino un compenso al danno , che loro apportano i detti taglj . Quali compensi suggerire potrebbe Catone per quelli Ulivi , ai quali ogni anno , si tagliano senza alcun riguardo molti , e grossi rami ? Il gran problema , se sia meglio non poter mai gli Ulivi , come si costuma in Candia , e in Corsica , o poterli di tre in tre anni , come praticano in Italia , e nella Provenza qualunque ne sia la

Vera

vera soluzione, esser dovrebbe d'istruzione, e di freno ai Contadini Maltesi, a quelli specialmente, i quali per una certa mania di potare gli Ulivi, e per la sordida ingordigia di venderne quanti rami più possono, non li lasciano un sol'anno in riposo, e se i proprietarj non ne sono solleciti, gli riducono alla fine senza rami in proporzione del loro pedale, e come tanti scheletri, incapaci di fruttificare, perchè con pochissime cime, e vermene; e questo troppo soggette ad essere ingiuriate dal vento; trà questi essi Contadini quelli si distinsero, ai quali era dal Governo affidata la cura della villa, detta il Boschetto.

§. 243. Essendo l'Ulivo di sua natura forte sembrami più facile per ben fruttificare, che superar possa il nuocimento, che ad esso recano i rami secchi e superflui, che riparare quello, che soffre dai tagli soverchj. Osservò di fatti Turnef: in Candia, e Rogier in Corsica, che gli Ulivi producono tal volta tanta quantità di frutti, che non vagliano a raccogliarli tutti. I nostri Contadini quando prendono in affitto quei pochi Uliveti; che abbiamo, o quei terreni, nei quali se ne trovano alcuni piedi, non si prefigge-

no

no solamente di ritrarne il fruttato, ma una buona quantità di rami ; Sanno i proprietarj quanto sia grande la loro avidità, vedono i loro alberi con un bel tronco , ma poveri di rami ; ne conoscano la cagione ; e non si danno alcuna premura di rimuoverla ; perché esitare ancora un sol momento a risolversi di non permetter mai , e poi mai ai loro fittajoli di tagliare un sol ramicello ai detti alberi , finchè non ne sieno ben forniti . Allora poi per conservarli vigorosi , e capaci di abbondanti fruttificazioni adotar potranno il lodevole suggerimento di Catone , di purgarli cioè di tanto in tanto , e precisamente in quell'anno , che loro daranno il concime .

§. 244. Quando gli Ulivi sono ben governati , e perciò in ottimo stato di vegetazione , pare che riuscire debba felicemente la loro fioritura, dalla quale dipende la buona , o cattiva raccolta .

Ma pure, siccome la fecondazione del germe , e l'allegazione del frutto non dipende tanto dal vigor della pianta , quanto da molte cause esterne , la nostra aspettazione v'è qualche volta delusa : se ex: gr: la fioritura venga frastrornata da venti impetuosi , da



pioggie continue, le quali bagnino la polvere degli stami, e rilavino l'umore del pistillo, o che le nebbie non permettano alle antere di spandere il polviscolo, non seguono allora con felice successo, e il mignolo, ossia fiore cade irrimediabilmente: Se poi la stagione vada bene, il tempo cioè sia asciutto, il calore moderato, leggieri venti ajutino l'expansione del polviscolo delle antere, ed il deposito di esso sulli pistilli, allora l'allegagione si farà assai bene, e la raccolta sarà tanto migliore, quanto gli alberi saranno meglio governati. Il segno di tale favorevole allegagione é di vedere i mignoli cadere forati; lo che dimostra, che si sono distaccati dal ricettacolo, lasciandovi il germe.

§. 245. Osserverà qui tal' uno, che essendo quest' Isole molt' esposte all' impeto dei venti, perchè senza montagne, e senza alberi, che le riparino, sarà troppo difficile di avere una buona allegagione degli Ulivi, tanto più, che la lor fioritura segue in Aprile, quando appunto i venti sogliono essere più impetuosi, e frequenti.

Conosco abbastanza quanto soffrire possono gli Uli-

vi per questa cagione particolarmente rapporto alla loro fioritura; ma se si avrà l'attenzione, che gli alberi sieno ben forniti di rami, e che i loro tronchi non s'inalzino di soverchio, il danno non sarà mai; per essere tale da poter renderne la vegetazione men vigorosa, e la fruttificazione non abbondante, come ce n'assicura l'esperienza sù quei pochi, che vi si coltivano, sebbene, come dissi, sieno quasi spogliati di rami. Ne dee questo recar sorpresa, come pure non dee farla la mancanza di pioggia per tanti mesi dell'anno, e la siccità quindi dei terreni: Frà le tante vantaggiose proprietà dell'Ulivo, havvi quella, che ama d'essere agitato dal vento, e che prospera nel terreno moderatamente asciutto. *Amat hæc arbos*, disse Palladio lib. 12. cap. 5. *arduo locorum situ medio circiter ab umore suspendi, & feracibus ventis agitari*, il che torna tanto bene per quest' Isole, che sembra l'Ulivo frà tutti gli Alberi il più adattato per esse.

§. 246. Altre sono le Olive, come abbian osservato da indoleire, altre da cavarne l'Olio.

Quanto scongiatamente farebbe, chi lasciasse quelle all'albero finchè si colorissero, ed i loro umori dal-

l'azion del sole si mutassero intieramente, divenissero cioè oliate, altrettanto sarebbe riprensibile, chi cogliesse queste ancor verdi, e immature.

Frà tutti gli Olj vien comunemente preferito quello di Francia, della Liguria, di Lucca, come il più fino, chiaro, di bel colore, e di sapore più delicato, e gustoso, eppure non è l'Ulivo nativo dei detti paesi, nei quali perciò deve essere governato colla massima attenzione. La scelta primieramente delle migliori qualità di alberi, il governarli bene, cogliere le Olive quando sono alla giusta loro maturità, il tempo ancora, e la maniera di estrarne l'Olio, è quanto richiedesi per averlo della massima perfezione.

§. 247. Non finirei mai se volessi distinguere tutte le varietà delle Olive da Olio, che sogliono coltivarci: Il Michele ne numerò cinquanta razze, molte delle quali vedonsi di fatti coltivate nei succitati paesi confusamente senza alcuna preferenza più dell'una, che dell'altra; ciononostante quelli, che sono veramente premurosi di aver l'Olio di tutta perfezione, formano gli Uliveti d'una sola varietà, e preferiscono a tutte, quella, che dicono *allorine* o *pignole*, perchè

molto

molto rassomiglianti, quando sono mature, ai semi del pino. *Olea sativa*, così la descrive il Micheli Bar. n. 5. *Foliis pallidè virentibus, ramulis propendentibus, ligno pulchrè variegato*, frutto immaturo lutescente, maturo verò subnigro.

§. 248. Come debbansi governare gli Ulivi l'abbiam di già accennato; amano d'essere concimati di quattro in quattr'anni almeno, ed i concimi sono per essi tanto migliori, quanto che sono più durevoli, e calorosi. Diconsi le Olive, e sono effettivamente, ben mature quando da per se cadono dall'albero; E'allora, che contengono l'Olio formato, come si prova premendole colle dita, e dal lor sapore, che non è più aspro, ma dolce piuttosto, e agradevole; ed è pure allora, che si devono cogliere, e portare direttamente nel frantojo per frangerle se si vuol avere l'Olio il più perfetto. Costumano alcuni di cogliere le Olive sull'albero, perchè non si percuotino cadendo; per evitare un piccol male, n'incontrano uno di gran lunga maggiore; per quanto zbbino cura di cogliere soltanto le ben colorite, non possono mai averle tutte mature egualmente, e perciò non possono tutte dare Olio di eguale

guale bontà. Altri in vece quasi impazienti di sbrigarne la raccolta praticano di bacchiarle, poco curandosi del danno, che fanno alle Olive con percuoterle, e farle cadere, e di ammassarle mature ed immature, insieme, e di quello molto interessante, che fanno agli alberi collo stroncarne molte cime dei rami, quasi che non importasse loro delle successive annate, ma soltanto del frutto, che colgono attualmente.

Questa pratica è tanto rovinosa, e tanto perciò riprensibile, che al riferire di Plinio, eravi sin dagli antichi tempi legge espressa, che la proibiva assolutamente: *Quippe olivantibus lex antiqua olim fuit: Oleam ne stringito, neve verberato* II. st. nat. lib. 15. c. 3.


Se era proibito con inviolabil legge, di bacchiare, e ammaccare le Olive, quanto più rigorosamente doveva esserlo l'ammassarle insieme, e tenerle rammontate finchè si fermentassero, e quelle, che non erano ben mature si ammorbidissero, e divenissero più oliate. Eppure fin al di d'oggi si pratica in molti paesi. Per me non cesserò mai di declamare contro questo costume, come quello, che da persesolo vale a cagionare la cattiva riuscita dell'Olio, tuttoche le Olive saranno di  
otti-

ottima qualità, e mature a perfezione. Passano difatti facilmente al rancido, e muffano, lo che mostra una grande alterazione, e de composizione dei materiali formanti l'Oliva, e l'Olio: si attenua la sostanza carnosa, e mucilaginosa, si scioglie la parte colorante dell' Oliva, e l'Olio piglia un colore giallo-verde, un sapore piccante, un' odore disgustoso, è sempre più torbido, e deposita maggior quantità di morchia, onde si rende anche meno durevole, e se maggiore è la quantità, che se ne sprema, perchè la pasta è più morbida, maggiore e anche il deposito, o morchia, e peggiore la qualità.

§. 249. Raccolte pertanto a poco a poco le Olive, viavia cioè che cadono da per loro dalla pianta devonsi frangere immediatamente che se ne avrà quantità sufficiente per far uso della macine, e del Torchio; e se mai la raccolta del giorno non bastasse, ovvero fosse in maggior copia di quella che si può infrangere, e spremere alla giornata, si potranno allora conservare per alcuni giorni in luoghi ben asciutti, avvertendo sempre che non sieno troppo ammucchiate, acciò non si riscaldino, e segua in esse quella fermentazione tanto pregiudicevole alla buona riuscita dell'Olio.

§. 250

§.250. Stacciate adunque, e ridotte in pasta le Olive, tutte egualmente, e ben mature, per mezzo della solita macine ritta, se ne empiono certi sacchi di giunchi circolari, e fatti a *ciambella* che diconsi *sportelli*, o *gab-  
bie* da Olio; si mettono questi uno sopra dell'altro sotto il torchio per esprimerne l'Olio. Perchè tutta l'operazione riesca colla massima esattezza, deesi avvertire di non istacciare colla macine, per quanto è fatibile, i noccioli delle Olive, mentre l'Olio, che dà il seme, è assai più denso di quello della polpa, e il guscio del nocciolo infranto che sia, sacchia, e trattiene buona quantità d'Olio; sogliono quindi farsi nella macina ritta alcuni solchi traversi, nei quali nascondendosi i detti noccioli, comechè sdruccevoli, restano difesi dal peso della medesima. Appena si preme leggermente col torchio la pasta delle Olive infrante, incomincia tosto a colar l'Olio, che dicono *vergine*, e che è il più delicato, e saporito. Si continua a stringer il Torchio a poco, a poco, finchè si viene alla viva forza, e allora si ottiene l'Olio ordinario, e comune, men delicato del primo, ma in se stesso perfetto. Per quanto poi si sprema fortemente la detta pasta, non si può mai ricavarne tutto


 tutto l' Olio , ma ne rimane sempre una porzione aderente ad essa: Costumano quindi di gettarle sopra molta acqua bollente , e di spremela poi di nuovo ; nemmeno con questo mezzo se ne estrae tutto il rimanente.

§. 251. Nella Provenza, e nella Liguria per estrarlo intieramente hanno ideato di lavare per ultimo la *sansa* . Formarono a tal' effetto una serie di grandi recipienti , che dicono *Lavatoj dell' Olio* comunicati insieme all'orificio. Mettono nel primo la *sansa* , e per mezzo di canali v' introducono l' acqua , la quale passando dopo qualche tempo dall' uno all' altro e seco portando l' Olio , che lasciano le sanse , e che per la specifica sua minor gravità ascende alla superficie della medesima , a poco , a poco si trasporta tutto negli ultimi recipienti , dai quali lo colgano con dei larghi , e quasi piani cocchiari di rame . Per quanto quest' Ooglio , che dicono *lavato* , sia d' inferiore bontà a tutto quello , che si estrae per mezzo del torchio , pure non lascia d' essere molto apprezzabile , essendo adattato per ungerne le lane , e farne sapone . Quest' operazione sembrerà forse a taluno suggerità dall'avarizia di qualche speculatore, non meno di quella di far fermentare le Olive per ricavarne

mag-



maggior quantità d' Olio, qualuque sia per riuscire ;  
 eppure quanto è questa pregiudicievole , è altrettanto  
 vantaggiosa quella : Si ottiene ancora tale quantità di  
 Olio , che nessuno , per avere il comodo di farla  
 ha difficoltà di lasciare in compenso le sanse lavate al  
 proprietario dei Lavatoj , tuttoche sieno , come ognuno  
 sà , di qualche valore.

**CAFFÈ**

---

## C A P I T O L O IX

### DELLA VITE.

---

§. 252. **S**ebbene la coltivazione della Vite sia molto estesa in tutti i paesi, che per il loro clima ne sono suscetibili, non solo per il frutto, o Uva assai buona a mangiarsi fresca, e passa, ma molto più per il Vino che se ne ricava, di modo che i Regni, e Provincie troppo fredde, e perciò incapaci di coltivare questa pianta non lasciano mai d' invidiare quelli, nei quali prospera, e produce i più dolci, e zuccherati frutti; pure fà la più alta sorpresa l' osservare, che in quest' Isole non siasi ancor coltivata ad oggetto di ricavarne il Vino, ma soltanto per mangiarne il frutto fresco.

§. 253. Forse la facilità di provvedersi di buon Vino dalla Sicilia. Forse l' avidità di coltivare altre piante di maggior profitto; la mancanza forse degli ar-

nesi

nesi necessarij per trarne il Vino; e finalmente la mancanza di quelle qualità di Vite, che reputansi le migliori per esso, furono la cagione, che fin al di d'oggi ritenne i Maltesi, e Gozitani ad intraprendere con impegno questa coltivazione.

§. 254. A dire il vero i suaccennati motivi mi sembrano sì frivoli, e sì spreggievoli, che non posso non credere piuttosto essere finora l'unica cagione, che non sieno quest' Isole arricchite, e fatte amene colla coltivazione pure della Vite, il non essersi in sì lunga serie d'anni trovato frà tanti un solo veramente premuroso del loro bene, e che siasi per poco occupato seriamente in ponderare, e promuovere i loro vantaggj rapporto all' agricoltura.

§. 255. Era pur facile portar dalla Sicilia tutte le varietà della Vite, che vi si coltivano per il Vino, era pur, facile, supposta la volontà di farne acquisto, aver tutte quelle della Francia, della Spagna, dell' Italia &c. E' troppo comodo il trasporto dei Maglioli, dei vitigni, dei sermenti, per convincersene.

Sieno pur utili le piante, che si coltivano in Malta; soddisfino pure l'avidità dei Contadini, e dei proprietarj.

Che

Che perciò ? Dovran coltivarsi esse sole , e non doveran aver luogo altre egualmente , e forse per altri riguardi più utili ? Se intendesi parlare del Cotone , non é possibile persuadersi , che non avrebbero i Maltesi , e Gozitani intrapresa con egual entusiasmo la coltivazione della Vite , se stati fossero istruiti degl' incalcolabili suoi vantaggi , e che non avrebbe recato il menomo pregiudizio al Cotone , come pure non avrebbe danneggiato qualunqueiasi altra pianta loro prediletta .

Sia finalmente facile il provvedersi di Vino dalla Sicilia ; ma l' essere intieramente per un genere tanto necessario dipendenti da esteri paesi , senza aver mai osservato se possa o no , ed in qual quantità ritrarsi dal proprio terreno ; senza aver quindi avuto mai l' opportunità di calcolare , se torni a conto o no , ha certo qualche cosa d' impercettibile . Eppure dicesi francamente , essere di minor dispendio provvedersi di Vino dalla Sicilia , dalla Spagna , dalla Francia , dal Levante &c. Perchè più esteso il loro terreno , ne possono fare più ample coltivazioni senza pregiudizio di qualsisia altra ; e perciò possono venderlo a prezzo minore di quello riverebbe fatto in quest' Isole .

§. 256. Oh quanto amerei, che ogni Maltese, e Gozitano facesse questo calcolo, dopo che si fosse spogliato di quell'amor proprio, di quel pregiudizio, che fa vedere vantaggioso qualunque principio adottato dalla propria Nazione fin dal primo suo nascere con tanta fermezza, e generalità, che nemen un solo ardisce deviarne per poco. Vorrei tosto suggerirli di non perder di vista, di osservare anzi attentamente se il clima di Malta, e del Gozo sia o no il più adattato alla vegetazione della Vite, se sia o no opportunissimo per che possa matura a perfezione i suoi frutti? In Toscana dice il Sig. Targiani s' incominciano a potare i maglioli piantati il quart' anno, in Malta divengono in quattr' anni Viti capaci di produrre buoni frutti; ciononostante la coltivazione della Vite non può essere in Toscana più estesa. Il riflesso, che solo sul fine di Novembre cadono le sue foglie che mai nell' autunno si ha un giorno non dirò freddo, ma nemen sì fresco, che possa l' Uva soffrire qualche danno: Uva di buona qualità, matura a perfezione dee certo dar ottimo Vino, particolarmente essendo la pianta forte, e rigogliosa. Li suggerirei di considerare il territorio diviso in tanti piccoli campi da rustiche

stiche muraglie di pietre bianche, che ricordano il campo di Ezechiele; di qual amenità non si vestirebbero tosto, se ricoperte fossero le dispiacevoli mura da Aprile a tutto Novembre dalle foglie della Vite? Quanto meno sarebbon pregiudicate nell'estate le piante del Cotone dai cocenti raggi del sole riflessi dalle bianche pietre delle medesime. La perdita del terreno non sarebbe da valutarsi se si avesse l'attenzione di piantare i maglioli sotto delle stesse mura; ma intanto incalcolabil sarebbe il numero, che vi si potrebbe rilevare. Quanto si accrescerebbe quindi il foraggio fresco; quanti sermenti si avrebbero per i forni, e per il fuoco; quanta vinaccia per nutrire Bovi, Majali &c: e per altri usi? Per me son d'avviso, che debba riuscire il calcolo tanto vantaggioso, e preponderante in favore della coltivazione della Vite, che dovrà ognuna essere convinto del maggior profitto in coltivarla, ancorche non si volesse computarne il frutto, ne ricavarne il Vino, ma solamente far uso delle sue foglie, e dei suoi sermenti, giacchè il dispendio è sì tenue, che non merita d'essere calcolato.

§. 257. Fra le molte qualità di Uva, che servir

po-

potrebbero al nostro oggetto , tre ve ne sono adattatissime , e che già possediamo . La *Passolina* la quale tanto si coltiva al Zante , in Cefalonia , e in altri paesi del Levante , che d' alcuni di essi può dirsi il prodotto primario , e quasi la loro sussistenza . Il *Moscatello* ottimo a mangiarsi fresco , e passo . L' Uva finalmente detta di Smirne , che per essere , senza granelli , impassolita è la più gradita e delicata . Un poco di premura nei proprietari , e nei Contadini per acquistare dall' Orto Botanico , e dalla Villa di S. Antonio. queste razze d' Uva , e potranno per altri pochi anni risparmiarsi il dispiacere di spogliarsi del pregiudizio , che non torna a conto far Vino in Malta , e insieme ritrarre dalle loro clausure un nuovo prodotto senza l' incommodo di spesa alcuna , in canne , o in legnami per sostenere le Viti .

La maniera di preparare la passolina per conservarla , e metterla in commercio e assai semplice . Arrivata a perfetta maturità si taglia , e si espone al sole finche sia ben disseccata : si agitano alquanto i grappoli per distaccarne gli acini . In questo stato si può conservare qualche tempo , quando però i magazzini sieno asciutti . Si bagna con acqua di mare , si calca bene in barili , o

in

in batti , ed è allora un' oggetto di commercio particolarmente coll' Inghilterra .

Le altre due qualità per farne passa , si lasciano esposte al sole finche sieno ben asciutte , s' intingono poi grapolo per grappolo nella lescivia forte , e si rimettono al sole finchè sia ben disseccato il gambo : si ripongono in cesti , o in barili , e così si conservano , e sono deliziose a mangiarsi nell' Inverno .

§. 258. Qualunque siasi qualità di Vite , che si coltiverà sotto delle muraglie dei campi o quella buona solamente a mangiarsi fresca , e passa , o quella , che è buona pure per trarne il Vino , per essere più sicuri di riuscire all' uopo , in vece di piantare immediatamente nei destinati siti i maglioli , sarebbe a proposito farne grandi piantaggioni in luoghi freschi , e negli Orti lungo i solchi dell' acqua ; anzi in questo caso per poter più facilmente moltiplicarne qualunque razza , basterebbe tagliare i sermenti a pezzi a pezzi sopra della gemma da ambe le parti , e lasciando tre , o quattro d' esse per ogni pezzo soltanto ; metterli poi sotterra alla distanza di pochi polci l' un dall' altro . L' anno seguente avranno radici sufficienti per essere trapiantati sotto



dei muri, e per crescere presto presto all' altezza dei medesimi, e produrre buoni frutti. Gli Ortolani frà tutti dovrebbero incominciare questa coltivazione per avere ogni anno in Dicembre, un buon numero di piccole piante da provvedere ai proprietarj dei campi, almeno per risparmiar loro la pena di accarezzare per un'anno i maglioli ad oggetto di assicurarli, particolarmente se l' estate fosse troppo arsosa; le piantine invece essendo stimulate dal caldo stenderebbero più oltre le loro radici in cerca di quell' umore loro necessario per ben vegetare, e farsi rigogliose, e che alla fine rinverrebbero sopra della roccia.

§. 259. Moltissime sono le qualità d' Uva, che si coltivano in diversi paesi. Nella sola Toscana al tempo del celebre Micheli, se ne contavano cento ottanta varietà. Assai poche in proporzione son quelle, che si coltivano in Malta. Non tarderemo ad averne noi pure un buon numero; possiam di già dirci ben provisti delle razze da mangiare, ma di quelle da far Vino manchiamo finora assolutamente, meno il Moscatello, che pure per essere in poca quantità, e perchè trovasi dai Contadini a vender bene, si mangia tutto fresco, e mai se ne riserva per farne Uva passa, o Vino.

§. 260.

§. 260. Quanto più l' Uva sarà zuccherina , e aromatica , sarà migliore a mangiarsi , e per cavarne Vino. Quindi è che tanto l' Uva , che l' altra qualità dee essere coltivata con qualche attenzione , acciò riesca a perfezione . Si faceva una volta problema , se fosse meglio lasciar crescere la Vite , e distendersi a sua voglia , piuttosto che potarla , e tenerla bassa , o ad altezza mediocre ; ma dietro il fatto occorso nella Grecia , dopo cioè che un Asino mangiò villanamente i sermenti d' una Vite , la quale in seguito di tal rasura produsse maggior frutto , dal quale ne ricavarono miglior Vino , è stato sì ben sciolto il problema che non avvi più paese , nel quale non si incomincj la coltivazione della Vite dalla potatura .

§. 261. Se per poco si considera la natura di questa pianta , si scorge che contiene molto sugo , carico di radicale mucoso , il quale sale dalle radici , e si vede gemere dalle potature nella primavera ; si avrà quindi maggior numero di grappoli , e l' Uva sarà più dolce , se per mezzo della potatura si restringerà il detto sugo in assai poca quantità di tralci , o di pampani , in quelle Viti particolarmente coltivate per il Vino , le quali

per-

perciò ben di rado si coltivano a pergola, come quelle da mangiare, per le quali non fa di mestieri di tanta attenzione, mentre quell' Uve, che molte volte sembrano dolcissime a mangiarle fresche, riescono acide, quando si riducono in Vino. L'altezza dei Muri, che circondano i campi potrà essere di norma ai nostri Contadini per potare le Viti, e regolarne il loro sugo. Nel solo mese di Genajo si fa quest' operazione in Malta, e quando le Viti incominciano ad essere in sago, si guardano bene di tagliarne un solo traicio. Dopo che hanno deposto le foglie si possono potare, e si avrà il vantaggio di vederle per un mese circa meno agitate dal vento.

§. 262. Per avere ottime qualità di Uva oltre all' accennata coltura fa duopo far scelta dei vitigni, o piante; aver riguardo all' esposizione, al terreno, ed alla differente maniera di coltivarle. In quanto ai vitigni non v' ha dubbio, che debban scieglersi delle migliori razze, ed aver anzi la diligenza di migliorarli coll' innesto.

Il terreno più adattato alla vegetazione della vite, secondo l' universal' opinione è il calcario; basta dire, che  
 nelle

nelle rovine delle case fabricate con calce prospera assai meglio, che in qualunque siasi altra combinazione di terra. In quest' Isole però se fosse il terreno di una maraa un poco di soverchio calcarea, e non fosse assai profondo, nell' estate soffrirebbe di troppo. Essendo i muri, che circondano i campi, assai bassi, poca differenza può aver luogo in quanto all' esposizione, tanto più che le viti nei soli mesi d' inverno non sono coperte di foglie, e allora solamente non sono esposte al sole per tutta la giornata. Non essendovi quindi montagne, le quali possano cagionare una sensibile differenza sull' esposizione a tramontana piuttosto, che a mezzo giorno, ed essendo inoltre da per se determinato il sito, nel quale si possono coltivare con vantaggio le Viti; il più, che per scrupolosa diligenza si potrebbe disporre, sarebbe di piantare sotto dei muri a tramontana le Viti per Uva da mangiare, o da far passe, e sotto degli altri quelle per il Vino.

§. 263. Tutta l' parte finalmente di migliorare le Uve, consiste nello smuovere a tempo la terra, ed in tutte quelle altre diligenze, che richiede una buona, ed esatta coltivazione. Lavorando la terra intorno alla vite, viene ad essere

net-

nettata da tutte le cattive piante, e si dispone ad assorbire l'acqua, ed a trasmetterla più facilmente alle radici; l'aria vi penetra più agevolmente, e si combina con i principj, che devono nutrirla fino alla maturità dell'Uva; sotto di questi rapporti si uniscono tutte le condizioni necessarie per una buona vegetazione.

§. 264. Quelli pertanto, che oltre all'intorno dei campi sotto dei piccoli muri ameranno di coltivare questa pianta nell'intera estensione di qualche terreno, dopo che l'avranno scelto piuttosto calcario, che argilloso, non dovranno mai trascurare di zapparle la terra all'intorno dopo la potatura, e di tagliarle in tal'occasione le radici superiori, o che sono a fior di terra, le quali sebbene possano esserle per qualche tempo di vantaggio, ritraendo per esse maggior nutrimento, pure siccome non sarebbe senza notabil discapito delle inferiori, e profonde, ne seguirebbe, che risecendosi quelle pel forte caldo, e dovendo queste sole somministrare alla pianta tutto l'alimento, e supplire le veci di quelle, resterebbe essa senza far piede, come si suol dire. Gli attenti agricoltori zappano pure le Viti nell'autunno dopo la vendemia, nella primavera dopo la fioritura, anzi il

Sig.

Sig. Lastri Re agr: t. 2. consiglia di zapparle ogni mese . Sarà difficile , che i nostri Contadini si persuadino di far questa diligentissima coltivazione ; il vantaggio che ne risulta , non scorgesi sensibilmente equivalere alla spesa di tante zappature oltre al solito ; potrà ben usarla qualche particolare nella determinazione di voler ricavare dalle sue Viti il miglior Vino possibile .


§. 265. Nonostante che i Chimici in seguito dell' esame fatto della materia componente il Vino, e dell'influenza , che sù di esso hanno gli agenti , che vi sono impiegati , cosicchè in tutti i Vini hanno trovato un' *acido* ; dell' *alcool* o *acquavite* ; del *tartaro* ; della *parte estrattiva* , una *sostanza odorosa* , un *principio colorante* ; il tutto stemprato , e disciolto in *una maggiore o minore quantità d' acqua* , abbiamo fatto lunghissime digressioni sulla maniera di farlo , e non abbiamo , per così dire , cessato ancora di prescrivere metodi , e avvertenze , pure nella pratica riesce l' operazione la più facile , e la più piacevole , per il buon effetto , che ne risulta .

§. 266. Ogni Contadino è capace di fare ottimo Vino , se avrà l' attenzione di far scelta di buone Uve , di vendemiarle a tempo opportuno , quando cioè sono

ben

ben mature , in giorni ben asciutti , e dopo qualche ora di sole : potrà inoltre appassire alquanto le Uve , con lasciarle alcuni giorni di più sulla vite , *pedicelo intorto* secondo il precetto di Plinio; oppure sopra il terrazzo della casa, o sulla paglia esposte al sole, avvertendo però di coprirle la sera per difenderle dalla rugiada . Purgati poi i grappoli dell' Uva fradaccia, secca, e non ben matura , e del gambo soverchio , si spremono in un vase a parte prima di gettarle nel tino , dove devono fermentare , che dovrà riempirsi in un sol giorno, acciò che la fermentazione non soffra ritardo .

§. 267. I Tini si usano comunemente di legno , e di figura conica troncata , cioè più larghi nel fondo , e più stretti nella bocca . In quanto alla loro grandezza procura ognuno di averli proporzionati al prodotto della propria vigna . Essendo però il calore sempre più intenso nel mezzo , che alle pareti , maggiori sono pure il calore, il moto, e la fermentazione quanto maggiore è la massa del mosto. Non sono quindi lodevoli coloro, i quali in vece d'un sol Tino grande, amano meglio di averne due , o tre piccoli. Questi fenomeni sono più sensibili nel mosto coi granelli , e coi rappi


 rappi dell' Uva , che nel mosto spremuto , e separato da essi. Messo adunque il mosto nei detti Tini , ai quali però sarebbon da preferirsi quelli di materia stretti nella bocca a forma di *bottini* , o *chiusini* ; Si sente tosto incominciare la fermentazione ; Sarebbe bene di tenere coperto il mosto , e la vinaccia con un *co-perchio* , che entrasse nel Tino , e comprimesse così la vinaccia per diffenderla del contratto dell'aria , che facilmente la fà passare alla fermentazione accida .

I. Tini vecchj , e agrumati sono preferibili ai nuovi . Il tempo della fermentazione e relativo alla qualità dell' Uva ; dicesi fatto il Vino , quando è scomposto il principio zuccherato , perchè allora cessa di formarsi il *gas acido Carbonico* . Quindi è , che taluni dicono essere il tempo di svinare , di travasare cioè il Vino dai Tini nelle botti per conservarlo , quando sopra del Tino stà acceso un lume ; altri quando ha dato giù la vinaccia ; altri quando il mosto ha perduto il sapor dolce , ed altri fanno altre osservazioni . Nessuna regola generale può stabilirsi , dee solamente ognuno essere persuaso , che , il mosto quanto meno ha di zucchero , e più d' acqua , tanto meno deve stare nel

tino



tino: dovrà perciò rimanervi pochissimo tempo, se si vorrà avere Vino spumoso, dolce, e poco colorito, più lungo tempo in vece dovrà fermentare, quanto più possa, e più dolce sarà l'Uva, e quanto più freschi saranno i giorni, e il luogo della fermentazione, per avere il Vino meno dolce, e più colorito. Si avverta sopra tutto di non lasciar il Vino all'aria aperta; perde del suo spirito, e presto si dispone alla fermentazione acida. Chiudasi bene nelle botti, o nei Vasi, nei quali si vuol conservare; e si procuri di mantenerle sempre piene; per mezzo della lenta fermentazione, che continua deposita della feccia, si schiarisce; ed allora deesi travasare di nuovo.

Sogliono, alcuni farli delle concie, e delle preparazioni secondo il genio, e gusto dei bevitori, per me son d'avviso, che il Vino più puro, più semplice, e meno manifatturato sia sempre il migliore, il più sano, ed il più durevole.

§. 268. Levato il Vino dal Tino, la vinaccia non ne rimane affatto spogliata; onde è, che mescolata con una dose d'acqua pura, si fa un secondo Vino detto *acquarello*, che quantunque leggiero, riesce mol-

te

te volte assai gustoso. Le Vinaccie esposte all'aria passano prestissimo all'acido acetoso, e lo comunicano al Vino, e all'acqua, che vi si mescola. Sarà quindi facile ad ognuno provvedersi di buon aceto non solo per gli usi domestici, ma per conservare in esso tutti quei frutti, e fiori, che ci portano da fuori, e che sono tanto appetiti, e ricercati per le tavole dei Signori.

In alcuni paesi servono le Vinacce di biada per le bestie, in altri di concime; in altri le disseccano, e ne separano i fiocini per nutrirne i piccioni terrajoli. Altri ne ricavano dell'Olio, e da altri finalmente stratificate con rame vecchio sono impiegate a fare il *verde rame*; bruciate danno le ceneri *clavellate*, o *allume di feccia*, cioè la potassa, della quale la più pura si ottiene dalla gruma di botte, o tartaro bruciato, il quale depurato dalla parte colorante si mette in commercio col nome di *cremor di tartaro*.

Quanti altri generi di Case non vedonsi in commercio dalla sola acquavite? Quanti liquori, quanti frutti conservati &c. &c. Mai si finirebbe se individuare si volessero tutti i prodotti diretti, e indiretti, che ricavar

var

var si possono dalla Vite, dall' Uva, e dalla fermentazione del mosto .

Non saranno da principio per quest' Isole tanto valutabili, ma estesa, che sarà la coltivazione della Vite, a quel punto, in cui ne sono suscettibili pel miglioramento della loro agricoltura, mi lusingo, che diverranno uno degli oggetti più interessanti, non meno, che in quei paesi, i quali da lunga serie d'anni hanno il bene di coltivare con impegno questa richissima pianta . &c.

**F I N E .**

**INDI-**



# I N D I C E

**Introduzione**

pag. 1. 3.

Perchè quest'opera possa a molti sembrare superfina, motivi per farla. 1. 8

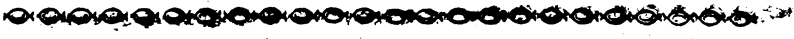
Eccitamento ai proprietarj, ed ai Coltivatori; loro difficoltà. 4. 6. 11

Perchè si faccia uso dei termini botanici piuttosto, che dei volgari, mezzo unico di migliorare l'agricoltura. 2. 13. 15

Schiarimento intorno la Fondazione dell'Orto Botanico; insussistente relazione del medesimo fatta dall'Autore delle *Observations on the Climate, Manners, and amusements of Malta*. 12. 17. 23

Critica dell'Iscrizione posta fra le porte dell'Orto Botanico fatta dal detto Autore, Numero totale delle piante. 14. 19.

Altre



Altre asserzioni dello stesso Mo-  
strate insussistenti; perchè non si  
proseguano le note al di lui  
opuscolo ... pag. 8.  
14. 20. 28.

**CAP. I. Terreno coltivabile dell' Isole**  
di Malta, e Gozo. Attività e  
industria dei Contadini. Maniera  
di formare i Campi artificiali  
Arnesi campestri ... 20.

Estensione del terreno colto di  
Malta, e del Gozo. Calcoli per  
conoscerne l' area totale. Loro  
differenza. Terreno coltivabile an-  
cor incolto. ... 29. 35.

**3. Ingrandimento della Coltivazione.**  
dalla metà del secolo XVI. Fru-  
galità, e attività instancabile  
dei Contadini. ... 34. 36. 39.



	pag.	§.
Motivi, che ritardarono la coltura e l'irrigazione dei terreni dalla parte dell' West, mezzi per effettuarla.	37.	40. 41
Campi artificiali, come possono essere capaci di buoni prodotti.	29.	42. 44
Perchè tutti i campi sono circondati da un piccolo muro.	32.	45.
Arnesi per formare i campi artificiali; maniera di adoprarli.	33.	46. 47
Aratro, e come ne facciano uso.		
Coltura dei terreni migliori.	34.	48. 49

**CAP. II. Terre primigenie. Mezzi per conoscerle. Qualità dei terreni di MaRa, e del Gozo. Maniera di migliorarli.**

	37.
--	-----

Terre primigenie principali. Composto delle terre nei campi. Mezzi di distinguerne in essi le diverse combinazioni delle primigenie.	38.	51. 55
		Pian-



	pag. 5.
Piante diverse assegnate dal Linneo indicanti le diversi sorti delle terre. Piante indigene sostituite a quelle del Linneo per lo stesso effetto .	42. ivi: 53.
Distinzione delle terre secondo i coltivatori, e agrimensori Maltesi.	45. 60.
Il Colore più, o meno rosso o l'essere biancastre non distingue le terre primigenie .	45. 61.
Qual terreno debba dirsi più fertile; e qual sia la combinazione delle terre nei campi di quest' Isole .	47. 63. 66.
Maniera di migliorare i terreni, nei quali prevalga di soverchio qualche terra primigenia .	49. 67.

<b>CAP. III. Fertilità dei terreni di Malta, e del Gozo.</b>	<b>pag. §</b>
Il mescolgio delle terre primigie dee essere proporzionato al clima rispettivo. I terreni di quest'Isole sono fertilissimi, perchè argillosi.	52.
Diverse qualità di Grano. Quali se ne coltivano in Malta, e nel Gozo.	53. 70. 71. 84
Misure, delle quali fanno uso gli Agrimensori. Quali per misurare le biade.	55. 73. 75
Prodotto del Grano. Perchè sia più estesa la coltivazione dell'Orzo: suo prodotto, è quanto se ne calcoli la paglia.	59. 76.
Qualità di Cotone, che si coltivavano in Malta, e nel Gozo.	59. 77. 78



	pag.	§.
me il Cotone rosso mantenga il suo colore .	61.	79.
Necessità delle pioggie per la coltivazione del Cotone. Qualità introdotta dal P: Carlo.	63.	81. 82
Prodotti delle dette tre specie di Cotone .	64.	83.
Annui prezzi, o pensioni dei differenti terreni di terra rossa .		
Prodotti dei terreni di terra bianca. Quali pensioni per essi.	67.	ivi 85
Prezzi ordinarij delle dette differenti qualità di Cotone . Uso, e prezzo della sua semente .	68.	86. 87
Prezzo ordinario della proprietà dei buoni terreni di terra rossa.	69.	88.
Prova evidente della fertilità incomparabile dei terreni di quest' Isole .	70.	89.
Prodotti, che si ritraggono dai		

miglio-

	<i>pag.</i>	<i>§.</i>
migliori terreni nel giro di quattr'anni. Quali da quelli d'infima qualità .	71.	91. 96
Coltivazione del Camino . Suo uso , e prodotto .	76.	97. 98
False illazioni, che alcuni deducono dalla feracità di quest'Isole rapporto alla loro indipendenza !	78.	99. 100

**CAP. IV. Orti di Malta , e loro Coltivazione.**

Quali terreni dicansi Orti dai Maltesi . Differenza trà Orti , e Orti per la loro distanza dalla Città Valetta .	81.	102. 103
In quali Orti si coltivano tutti gli erbaggi, ed in quali alcune qualità soltanto .	82.	104.

Epoca, nella quale si danno in



	pag.	§.
affitto gli Orti. Regolamenti che si osservano trà il nuovo, e vecchio Fittajolo ..	83.	106.
Prime operazioni del nuovo Fittajolo, piantaggioni che fà in seguito.	84.	107. 110.
Sollecitudine degli Ortolani Maltesi in proseguire le differenti piantaggioni .	86.	111. 113.
Perchè al Gozo vi sieno pochi terreni destinati a veri Orti .	88.	114.
Come si disponga il terreno per nuove piantaggioni, e come se ne prosegua la coltura .	88.	115. 116.
Come, e d'onde si provvede l'acqua per gli Orti. Difficoltà per ritrovarla. Machina per alzarla dal piano delle sorgenti .	90.	117.
Quantità d'acqua, che può alzarsi colla detta machina nel dato tempo dalle diverse profondità delle sorgenti .	92.	118.

Ma.



*pag.* §.

Maniera più industriosa, e più utile di coltivare gli Orti. Come debbano inaffiarsi. Perchè la maniera di adacquare gli erbaggi costumata dagli Ortolani Maltesi, recchi loro pregiudizio, e ne ritardi la vegetazione.

92. 119. 121

Osservazioni sopra gli effetti delle irrigazioni, e inaffiamenti degli Orti rapporto all' alterazione dell' aria per le loro esalazioni. Provedimenti delle Città ben regolate, quando sono circondate da Orti.

Esempio dei Romani.

96. 122. 123

Quanto i Maltesi sieno guardigni in formare degli Orti intorno delle case.

100. 124.

Cagione supposta, e quale la reale, che rendeva pressochè inabitabile una deliziosa Casa di campagna.

100. 125. 126

• 3



pag. §.

Altre qualità di erbaggi, che si potrebbero coltivare negli Orti di Malta, ed in qual maniera. 102. 127. 131

**CAP. V. Del Foraggio, e dei mezzi**

per accrescerlo tanto in Malta, che al Gozo. 109.

Principali qualità di Foraggio coltivate in Malta, e al Gozo. Qualità secondarie oltre alla paglia. 109. 132. 138.

Suggerimento per provvedere il Bestiame di foraggio fresco ancor nell'estate. 111. 134.

Proprietà dell'*Erba medica*, che ne persuadono la coltivazione. 113. 135.

Altre qualità di Foraggio utili per quest' Isole. Varietà del Grano Siciliano, o Formentone. Quanto ne sia estesa la coltivazione in Italia. Maniera di coltivarlo. 114. 136.

Pro.



	pag.	§.
Proprietà delle Vite, e del Fico d'Indie all'oggetto del foraggio.	117.	137. 138
Mezzi, e motivi urgenti di accrescere il feraggio.	120.	139. 140.

**CAP. VI. Germogliamento del seme.**

Vegetazione delle piante. Principali proprietà degli alberi. Maniera di potarli, e d'innestarli. . . . . 123.

Cognizioni necessarie per gli Agricoltori . . . . . 123. 141. 145.

Parti componenti il seme ; maniera, e agenti necessarj per suo germogliamento, e per l'ingrandimento delle piantine . . . . . 125. 146. 147.

Il vero Agronomo dee inoltre conoscere la Teoria della nutrizione, e della vegetazione delle piante: parti, che le compongono . . . . . 128. 149. 150.

Al-

	pag.	§.
Altri agenti, che contribuiscono all' accrescimento, e vegetazione delle piante.	130.	151. 159
Cognizioni, che dee avere l'Agro- nomo per l' esatta coltura delle piante diverse. Effetti spiacevoli cagionati dalla di lui imperizia.	132.	153. 155
Principj generali del Linneo per la coltura delle piante. Applica- zione dei medesimi alla pratica.	135.	157. 159
Quanto la cattiva potatura pre- giudichi gli alberi. Cognizioni ne- cessarie per ben regolarla.	137.	159. 162
Governo degli alberi domestici in Malta. Come dovrebbe riformare.	141.	163. 164
Maniera di potare bene gli alberi domestici, necessità dell' innesto per propagarli.	143.	165. 166
L'innesto a occhio dee preferirsi a tutti gli altri: maniera precisa di eseguirlo.	145.	167. 168

Dall'



	<i>pag.</i>	<i>§.</i>
Dell' innesto a Marza , o a Bacchetta .	148	170
Le altre maniere d'innestare appartengono tutte all' innesto a occhio, e all' innesto a Marza .	149	171, 172
Come, e per mezzo di quali agenti attacchino, e si sviluppino gli innesti .	152	173
Avertenze per il felice successo degli innesti, e per il miglioramento degli alberi domestici.	154	174

---

**CAP. VII. Degli alberi domestici, che**

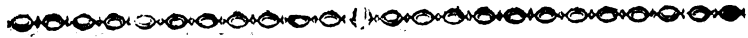
si coltivano in Malta, e al Gozo.	155
Differenza frà gli alberi domestici, salvatici . Sorti principali dei primi .	155, 175, 176
Degli alberi pomiferi del Fico ; sue varietà . Quando , e come i	

Mal-



	pag.	§.
Maltesi moltiplicano i Fichi. Fenomeno curioso intorno alla caprificazione .	157.	177. 180
Osservazioni intorno alla Caprificazione dei Fichi, e fecondazione dei loro Germi per renderne i frutti mangiabili. Spiegazione del detto Fenomeno .	160.	181. 184
Coltivazione dei Fichi d' indie ; perchè in Malta non si piantano nei buoni terreni .	166.	187
Proprietà dei Fichi d' indie. Quante varietà se ne coltivino. Come, e quando sogliono moltiplicarli .	167.	188. 189
Degli Agrumi; Qualità coltivate in Malta: uso delle arance salvaggie .	170.	190. 192
Perchè i Giardinieri Maltesi non propaghino gli aranci dolci , che dalle sementi delle arance forti. Qual mutazione possa l' innesto cagionare nel seme della pianta		

inne-



	<i>pag</i>	<i>§</i>
innestata. Maniera d'innestare gli agrumi, e di governarli nei primi anni .	175.	193. 195
Necessità dell'acqua per le piantagioni, e coltura degli agrumi.		
Genio dei Maltesi di coltivarli : perchè non si propaghino in maggior copia .	177.	196 197
Quanto la coltivazione degli agrumi sia stata pregiudicata dalla dimora dei Francesi, e quanto siasi ampliata da che partirono .	179.	198.
Maniera colla quale i Maltesi preparano il terreno, e dispongono le piantaggioni degli aranci. Varietà, che se ne coltivano. Origine delle arance sanguigne, e d'altre varietà pretesa dai Giardinieri Maltesi Varietà dei Limoni	180.	199. 205

Del-

	pag.	§.
Delle pere, e delle mele. <del>Esse</del> coltivate in Malta, e nel Gozo: perchè non sieno abbondanti .	187.	206. 210
Dei pomi-Granati, come, e quan- te varietà se ne coltivano .	195.	211. 212
Altre qualità di Frutti pomiferi, che trovansi in Malta .	198.	213
Qualità dei frutti Drupacei: per- chè più non si coltivano i Dattili.		
Varietà delle pesche, come si pro- paghino dai Giardiniei Maltesi .	199.	215. 217
Varietà delle susine, e delle cilie- ge: perchè sieno tanto scarse .	203.	218. 220
Delle albicocche, e loro varietà.	205.	221. 222
Delle Giuggiole: perchè non si coltivino nei Giardini: perchè i Contadini mettono sopra d'esse delle grosse pietre.	207.	223.
Delle Lazzerole, e loro coltura.	208.	224
Qualità differenti di frutti bacci- feri. Delle Fragole, e loro colti- vazione .	209.	225. 226
		Cap.

**CAP. VIII. Dell' Olivo. Qualità, che  
se ne coltivano in Malta, e nel  
Gozo. Maniera di cavarne l'Olio. 218.**

**Proprietà dell' Olivo; Vantaggi,  
che quest' Isole ritrarrebbero, se  
vi si coltivasse di nuovo, come  
prima . . .**

**218. 227. 228  
234. 235**

**Quali Olivi si coltivano dresente-  
mente in Malta, detta una volta  
caricatore. d' Olio.**

**214. 229. 230**

**Maniera, colla quale piantano, e  
coltivano i Maltesi l' Olivo: per-  
chè, e quando ne sia cessata la  
coltivazione. Perchè da pochi anni  
sia in decadenza pure quella del  
Cotone .**

**217. 222. 223**

**Maniere diverse di propagare gli**

**Olivi,**

	pag.	§.
Olivi, praticate in differenti paesi.		
Governo dei piantoni. Quale debba praticarsi in Malta .	221.	236. 240
Come debbansi regolare le piantagioni degli Olivi. Se debbansi potare. Uso riprensibile dei Contadini. Trascuragione dei proprietarj .	226.	241. 243
Cagioni, che sogliono impedire la fruttificazione degli Olivi .	229.	244. 245
Varietà degli Olivi da Olio. Quali sieno preferibili.	232.	247.
Quando, e come debbansi cogliere, le Ulive: perchè non si debbano bacchiare gli alberi, ne tenere rammontate le Ulive . Maniera di estrarne l' Olio .	233.	248. 251



	<i>pag.</i>	<i>§.</i>
<b>CAP. IX. Delle Viti.</b>	<b>239.</b>	
Perchè non siasi mai coltivata in Malta l'Uva da vino. Motivi che ne persuadono la coltivazione.	239.	253. 256
Qualità di Viti, che si potrebbero coltivare intorno dei campi, oltre a quelle da Vino.	243.	257.
Maniera di moltiplicare le Viti.		
Esatta loro coltivazione.	245.	258. 264
Modo di fare il Vino. Diligenze da praticarsi perchè riesca ottimo.	251.	265. 267.
Vino Acquarello. Altri molti pro- dotti, che possono ricavarsi dall' Uva.	254.	268.









2.  $\overline{\Delta L}$

