



I S E M P R E V E R D E

PIETRO FANFANI

— ★ ★ ★ —

Una fattoria toscana
e il modo di fare l'olio

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

UNA FATTORÍA NEL FIORENTINO

E LA FRANGITURA DELLE ULIVE

Il marchese Vincenzio R., giovane milanese, e della più fiorita nobiltà di quella magnifica metropoli della Lombardía, venne, due anni sono, per semplice diporto a Firenze; ed innamoratosi della città, de' suoi monumenti, de' suoi incantevoli contorni, delle ubertose e liete campagne, della cortesía degli abitanti, della vivacità del popolo minuto, e, sopra tutto, della lingua, di cui è studiosissimo, ci ha preso stanza fissa; e come egli è de' più compiti cavalieri, bello e di bella maniera, e di una istruzione non comune tra' suoi pari, così è amato e ben veduto da tutti, nè c'è nobil famiglia, che non ambisca di riceverlo in casa, o giovane di buona nascita e costumato, che non faccia di tutto per essergli amico. Il signor Vincenzio alle cortesie e al-

le mostre di affetto corrisponde cortesemente, ma senza troppo lasciarsi andare: primo perchè è amico dello studio, e vuol serbarsi un po' di tempo libero per esso; poi perchè, tenendo l'amicizia per cosa santa, e sapendo quanto essa è rara, e a quanti disinganni si trova chi troppo facilmente si abbandona, se con tutti pòrgesi affabile e compagnevole, due o tre soli ha voluto aver per amici, tra' quali primo è Giovanni F., giovane di pochi anni minore a lui e dotato anch'egli delle più attrattive qualità: studioso anch'egli, ma senza ostentazione: non alieno dalle conversazioni e da quegli esercizi e spassi che si addicono ai giovani nobili; ma nel tempo medesimo non alieno, anzi vago di attendere alle cose di famiglia e di *amministraxione*. Tra Vincenzo e Giovanni per tanto si può dire che ci sia amicizia vera: insieme ragionano delle loro cose più intime: l'uno consiglia l'altro e l'ajuta, nelle varie occorrenze: insieme vanno agli spassi: insieme cavalcano: insieme *cacciano* ed *uccellano*. Sono tutti e due amanti dell'agricoltura; e come sono diversi, specialmente nella bassa Lombardía, dove ha i beni Vincenzo, e in Toscana, i modi di coltivazione e di *colonia*, prevalendo là il sistema dei *fittavoli*, e qua la *mezzeria*, così spesso disputano fra loro a quale dar la preferenza; e più spesso l'uno descrive all'altro le *coltivaxioni* e *industrie* particolari alla loro provincia: e se Vincenzo descrive a Giovanni le *risaje*, le *bigattiere*, e le *cascine* lombarde; Giovanni dichiara a lui il modo di far l'olio, la coltivazione dei boschi e del vino; di tutto ciò insomma che nella bassa Lombar-

día, o non si fa o non è parte principale di agricoltura; ma il Lombardo sopra ogni altra cosa ha caro il parlare delle *Fattorie*, del modo di governarle e della coltivazione degli ulivi col modo di far l'olio. Ora avvenne che, là nell'agosto, avvicinandosi l'*apertura della caccia*, i due giovani proposero di andare insieme a fare una lunga passeggiata in campagna per *far fare il piede* a' loro cani, e anche per esercizio loro, come spesso usavan di fare; e però, levatisi la mattina *a brúzzico*, si misero in via, nè si fermarono sinchè non furono a una *villetta* di Giovanni, lontana da Firenze *un buon* dieci chilometri, dove aveano fatto preparare una buona colazione. Quivi riposatisi alquanto, senza curare il caldo, si avanzarono dell'altro per la campagna, dando ordine che per le tre dopo mezzo giorno si facesse loro trovare il *bagher* grande *attaccato*, per tornare a Firenze. Quando furono andati un chilometro poco più, alla *svoltata* di un colle apparve dinanzi a' loro occhi, là in mezzo a una bella *spianata*, un gran *fabbricato* con altre *fabbriche* attorno; e cominciò tra loro questo dialogo:

GIOVANNI. Vedi, *Cencio*, quel vasto *casamento* là a mezza costa tra tutto quel coltivato? È una *fattoria*, cioè il fabbricato che serve d'abitazione al *fattore*, al *sottofattore*, al *guardia rurale*, alla *fattoressa*, e dove sono tutti i *locali*, e i comodi necessarj per la manipolazione e conservazione de' *prodotti* dei poderi che compongono la *fattoria*, cioè l'aggregato di tutti i beni rusti-

ci riuniti in una amministrazione.

CÈNCIO. Si potrebbe fare una passeggiata fin là?

GIOVANNI. C'è un bel pezzo di strada, ma andiamovi pure.

Giusto, vi conosco la *fattoressa*, che era mia contadina; ci farà veder tutto, se per caso, come è facile, non c'è nè il fattore nè il sottofattore, essendo oggi giorno di mercato: così acquisterai un'idea esatta del come sono presso a poco tutte le case d'*agenzia* delle nostre fattorie.

*

* *

CÈNCIO. Come ci siamo arrivati presto!

GIOVANNI. È, come vedi, un casamento isolato, d'un piano, oltre i *fondi*, il pian terreno e le soffitte, le quali sono però *abitabili*: vi è una bella terrazza coperta, o *verone*, dalla parte di mezzogiorno: la *gronda* del tetto è sporgente, per difendere dalle piogge gli intonachi e li *affissi*: l'altro fabbricato accanto sono magazzini, stalle; e c'è anche il *frantojo*.

Bada, Cèncio, non t'accostare troppo alla porta; vedi? c'è il *casotto* del cane, che può aver la catena lunga tanto da arrivare alla porta; e se ci arriva, t'agguanta: so che è mordace: eccotelo fuori: senti che *abbaio*! che cagnaccio proprio di razza da guardia, vero *maremmano*! È meglio chiamar la fattoressa. — *Fattoressaaa*... Eccola alla finestra.

FATTORESSA. Signori! Oh guarda chi c'è!... Sig. Giovanni...

scendo subito. *Passa a caccia!* Entrino, si *vol'eglino* rinfrescare? s'accomodino, *venghino* qua nella stanza del *tinello*: *gli* porterò del *vermutte*, del *vinsanto* con de' biscotti.

*

* *

GIOVANNI. Grazie, fattoressa, gradiremo: oh! come son *croccanti* questi biscotti!

FATTORESSA. S'è fatto il pane stamani....

GIOVANNI. Potresti, fattoressa, far vedere a questo mio amico la fattoria? Non è toscano, e vorrebbe averne una idea.

FATTORESSA. Volontieri: mi dispiace che non ci sia nè il fattore nè il sottofattore; loro gli avrebber potuto dar conoscenza di tutto: il sottofattore è al mercato, il fattore è all'*opre*, e non torna se non a mezzo giorno sonato.

*

* *

GIOVANNI. Cominciamo dall'*entrata*. Vedi, Cèncio, tutte queste panche? sono per comodo dei contadini e degli altri che vengono per fare conti o per parlare col fattore. Questa *stadera* grossa, col *piatto* di legno, è per pesare sacchi, barili pieni, insomma tutti i grossi pesi: quest'altra è la solita *stadera a mano*, tutta di ferro che *tira...* (conta) sì, 40 *chili*, e serve per i piccoli pesi.

FATTORESSA. Questa prima porta a manca mette nello *scrittojo*

del fattore; quest'altra dirimpetto in quello del sottofattore; e queste altre due, una di qua, una di là, mettono alle camere di tutti e due, che comunicano ciascuna dalla parte di dentro cogli scrittoj: questa porta in fondo mena alla *tinaja*; da quest'altra si va giù in cantina: e qui accanto c'è la scala per salir su.

Non posso fargli vedere gli scrittoj, perchè la chiave l'hanno con sè; ma non c'è nulla di particolare: *tutti e due* hanno il banco per scrivere, il fattore ha i libri d'amministrazione, le *piante* de' poderi e la cassa, che è *a muro ferrata a segreto*... Il sottofattore, che non ha la cassa, ha le note de' generi e le chiavi dei granaj, delle cantine, dell'*orciaja*, de' *magazzini*, tutte attaccate in fila *col su'* cartellino, perchè lui ha la consegna di tutto.

Le camere, come vedono, sono semplicine: un letto, un *tavolino*, un lavamano e du' seggiole.

Se vogliono vedere prima tutti i *fondi*, passeremo di qui; poi s'anderà su. Ecco la *tinaja*.

CÈNCIO. Che bel tinajone!

FATTORESSA. Da questa parte ci sono dodici tini di *materiale*, coperti a volta, colla *lapida di pietra in vetta*: questi altri da quest'altra parte sono otto belli grandi di legno, cerchiati di ferro: anticamente pare che li facessero sempre di materiale: ora s'adoprano, perchè ci sono; ma, se s'avessero a fare, sento dire che li farebbero sempre di legno: lassù sopra so-

no le *barilaje* che ora son piene di barili vuoti, colla bocca volta in giù; queste sono le *gabbie* che si mettono sui tini, per mettervi l'uva da riammostare, prima di buttarla nel tino: in questo *scaffale a muro* ci sono le *pevere*, le *cannelle*, di legno e d'ottone, per svinare; e in questi canti li *scaiei* per salire a' tini e le *bigonce*; quaggiù in fondo c'è la porta che dà sul di dietro della fattoria, da dove entrano i contadini coi carri a portar l'uva; e questa accanto è la porta che mena giù alle cantine, che girano sotto la casa, fuor che qui sotto, dove non c'è nulla, e nemmeno sotto l'entrata della fattoria e sotto le stanze del fattore, chè lì v'è l'orciaja.

Che vogliono scendere nelle cantine? Aspettino; anderò a prendere un lume.

*

* *

CÈNCIO. Per bacco, che bella cantina!

FATTORESSA. È la più grande questa, e l'è aperta, perchè il vino è stato venduto. Sono 15 botti per parte: le più piccole tengono 12 *barili*, e queste prime sono di 40. Queste altre due cantine sono più piccole; ora son chiuse con questi cancelli di legno, perchè c'è sempre il vino: le sono più fresche di questa; il vino *matura* più tardi, e per questo è l'ultimo a vendersi.

GIOVANNI. Dunque bisogna tornare indietro.

FATTORESSA. Sì signore. Li condurrò all'orciaja, e anche quella è chiusa; ma si vede benone, perchè è *luminosa*. La porta, vedono, ha due feritoie fatte per *dar à solo* alla stanza, e perchè si possa vedere, passando, se tutto è in ordine, senza aprire.

GIOVANNI. Vedi, Cèncio? non è tutta sotterra; la finestra compare nel *rigoglio* della volta: è tanto sotterra da conservare, press'a poco una uniforme temperatura, e c'è luce quanto è necessaria per non aver bisogno di lume come per le cantine.

FATTORESSA. Tutti i *coppi* sono dell'Impruneta: quella terra là bisogna *lasciarla stare*, perchè è la migliore di tutte: hanno il loro coperchio di legno, e ci sono due orcioletti fatti mezzo a orcio e mezz'a vaso, per posarci il *nappo*, l'*ombuto*, la *fiasca*, tutte le volte che hanno servito per *imbarilare* e *mutar* l'olio, altrimenti si farebbe *colaticci* in terra. *Giro giro* alla parete sul palchetto ci sono bottiglie di vini scelti, fiaschi di vin santo, di vermutte, saponi per i bucati.

L'*impiantito* pende da tutte le parti nel mezzo; e lì v'è una lapida con un *orcio* sotto, per il caso che qualche *coppo* si rompesse.

GIOVANNI. Passando di qui, ci si ritrova nell'entratura, eh?

FATTORESSA. *Lustrissimo* sì; ma prima si passa dal *chiaritojo*. Vedono: in tutte queste conche si mette, appena fatto, l'olio a *chiarire*, e ciascun contadino ha le sue, e dopo chiarito si *partisce*, perchè padrone e contadino abbia la su' metà. Allora il

padrone si paga con olio, del lacero degli arnesi necessarj alla fattura, prendendone mezzo fiasco a barile, e que' mezzi fiaschi si chiamano *i conj*.

*

* *

Ora li porterò ne' granaj; e anche questi li possono veder bene dalle feritoje, che sono a tutte le porte, perchè le stanze siano ventilate: in questa c'è tutto *gran gentile*, in quest'altra *gran grosso*.

In quest'altra c'è il gran per seme che ogni anno si rifà colla *vagliatura*, scegliendo il più bello.

GIOVANNI. Quello è il *vaglio a scaletta*: nella tramoggia si butta il grano quando vien dall'aja, a *raccolta*: corre giù giù per il *reticolato* di ferro, e il *vanume* e i semi più piccoli, che non sono di grano, passano a traverso, e arriva in fondo solamente il gran buono.

CÈNCIO. E queste feritoje in fondo alle porte, e quelle canne infilzate ne' monti del grano?

FATTORESSA. Queste sono le *gattajole*; chè se no i topi lo finirebbero, se non ci potessero andar sempre i gatti; e le canne ci si tengono per assicurarsi che il grano non sia riscaldato, perchè, se si sentisse la *punta* un po' calda, si distenderebbe, e si rivolterebbe subito, perchè non *ribollisse*. Vogliono vedere il *frantojo*?

GIOVANNI. Sì, brava; ma mi dispiace che abbiate tutto questo incomodo.

FATTORESSA. Oh! no signore, che dic'ella? Bisognerà però uscir di casa, perchè il frantojo è nella fabbrica *di faccia*, dove sono anche i *fenili*, la *rimessa*, le *stalle*, i *magazzini* del legname da lavoro, come sarebbe, *doghe*, *correnti*, *piane*, dopo che sono state *attorrate* a stagionare un par d'anni all'aria aperta.

*

* *

GIOVANNI. Ecco il frantojo: vedi? sono due macine, una a acqua, una *a manzo*.

FATTORESSA. Questa a acqua è quella che si adopera sempre, perchè si fa più lavoro e non s'affatica le bestie; ma quando l'invernata riesce poco piovosa, e c'è poc'acqua, e quando c'è molte ulive, allora s'adoprano tutte e due; e così le si frangono tutte fresche, e l'olio vien tutto perfetto. Anche questa, che è a manzo, gira lesta, perchè con quella ruota che è lassù, nel tempo che il manzo fa un giro, la macina ne fa otto.

GIOVANNI. E questi, vedi Cèncio? sono quattro *strettoj*, tutti con *lucerne* di pietra, le viti, le *madreviti* sono di noce, le *cosce* di quercie *purgata*, fortificate con paloni di ferro, che serrano insieme lucerna e madrevite, in modo che fanno resistere l'ordigno alla grande pressione della vite, la quale è fatta

girare colla forza di quattro uomini, aumentata dalla *leva* e dall'*àrgano*.

Vedi queste *gabbie di legno* cerchiare di grossi ferri tutte bucherellate? qui si mettono le ulive macinate per premerle. Possono tali gabbie essere anche tutte di ferro, com'anche possono adoprarsi invece delle une e delle altre, le *brùscole*.

Lo sai come si fa a far l'olio?

CÈNCIO. No, ed ho piacere se me lo dici, per sapere con esattezza come si manifattura qui, dove lo fate tanto buono.

GIOVANNI. Ecco: prima di tutto si fa *a freddo*, e questo lo sai che cosa vuol dire, avendone spesso parlato insieme: non si tengono cioè ammontate le ulive innanzi di frangerle: si mettono le ulive appena *brucate* sotto le macine, le si *frangono* poco, cioè tanto che siano tutte rotte, e si mettono in qualche *gabbia*, o di legno a *sôli* alti 25 o 30 cent., separati l'uno dall'altro con stoîni di *crino* o di *giunco*, o di tessuto di lana, che si dicono *pannelli*; così, piena la gabbia, la si carica con tre o quattro *toppi* tondi di legno, che entrano esattamente nella gabbia, e su queste pigiando la vite che gira, si viene a premere le ulive. Innanzi però di premere colla vite, si raccoglie l'olio che esce per la sola pressione del peso della *pasta* su se stessa e de' topi; e quest'olio è quello che si dice *olio vergine*. Raccolto questo, si preme colla vite tanto quanto la può far girare la forza di due uomini con una piccola *stanga*; e lasciato una mezz'oretta fermo lo strettojo, perchè

n'esca tutto l'olio, che è *spremuto* con quella moderata pressione, si leva tutta quella pasta e si rimette sotto la macina, e si rifrangè di nuovo, per disfare interamente tutta la *polpa* dell'uliva. Così rimacinata, si rimette sotto lo strettojo e si stringe di nuovo. Questa seconda volta si adopra tutta la forza possibile, cioè con una grossa stanga mossa da *verricello*, cui si attaccano quattro uomini. Finita questa seconda stretta, si torna una terza volta a rimettere la pasta sotto la macina, si restringe di nuovo; ma questa volta mettendola nelle *bruscole*, che ora tu vedi lassù infilate in un palo, sospese per aria, affinchè non si insúdicino, nè sieno danneggiate dai topi: se ne empiono 7 o 8, e sopraposte l'una sull'altra, si stringono. Durante la *stretta*, fatta col maggior possibile sforzo, si inaffiano con acqua calda per portar via quanto più olio si può; questo esce torbo più dell'altro, e un po' inferiore per bontà, ma è sempre un buon olio.

Da questa pasta tre volte stretta, e che si chiama *sansa*, perchè ridotta a poco più che a' *nòccioli* e alle *bucce*, si leva dell'altro olio, che è quello così detto *lavato*: ma per questa operazione ci vuole un *opificio* speciale, che qui non c'è, e che si chiama *lavatojo delle sanse*.

Eccoti finita la descrizione.

Qui davanti a ogni strettojo c'è una buca aperta con questa *bòdola* di legno; e dentro c'è una *conca* o un *tinello*, nel quale (*ammazzato d'acqua*) cola l'olio, e col *nappo*, a mano a

mano che è pieno, si raccoglie e si mette a chiarire. A fin di *lavorazione* tutta la *poltiglia* caduta in fondo all'acqua, si getta, insieme con acqua, nella buca, e per un canale va nel così detto *inferno*, che è una specie di cisterna fuori del frantojo; lì a stagion buona, tra per il caldo e per il *rimescolarla*, l'olio che viene a galla, si raccoglie, e questo è l'olio così detto d'*inferno*, che puzza, ma che pur si vende per uso di alcune grossolane industrie.

FATTORESSA. In questo canto è il focolare della caldaja, dove si scalda l'acqua che serve per *innaffiare le bruscole*; il contadino che frange ci *frigge* la *polenda gialla*, ci cuoce il baccalà, o vi *rosola* il cavolo o i *broccoli* di rapa per desinare e per cena; e vi abbrustolisce a fette il pane, che mangia per merenda, condito coll'olio tale quale esce dallo strettojo, dandogli un po' d'odore con una fregatina d'aglio. E questa chiamano *la panzanella*.

GIOVANNI. Tu sentirai, Cèncio, com'è buona *la fett'unta*.

FATTORESSA. Se vogliono salire sopra, possono vedere il *palko* dove i contadini portano le ulive appena brucate, e le distendono. È tutto di legno, grande quanto tutto il frantojo: le finestre ci sono da tutte le parti, per tenere aperte quelle che accomoda più, secondo la stagione: perchè d'inverno *piove o nevica a vento*, ora di qua ora di là, che non ci si ripara: da queste due *tramogge*, che corrispondono sopra alle due macine, si buttano le ulive giù nel *piatto* della macina per

mezzo di questa *calza* di *panno canapino*, che è attaccato alla tramoggia.

GIOVANNI. Ogni *macinata*, cioè piatto pieno, è di 12 bigonce, non è vero, fattoressa?

FATTORESSA. Sì, signore.

GIOVANNI. Cioè 18 staja, che sono circa 450 litri.

FATTORESSA. Qui a mezza scala c'è una stanzetta, dove il fatto-re o il sottofattore e il *frantojano* possono stare per riposarsi e sorvegliare il lavoro, senza esser visti, dalla *persiana* della finestretta che dà nel frantojo.

GIOVANNI. Il frantojano è il *capoccia* della lavorazione, e per questa opera è pagato con una *mezzetta* d'olio per ogni dodici bigonce d'ulive, o anche con una mercede di 56 cent. per ogni 24 ore di lavoro, a carico uguale del padrone e del *colono*, il quale per di più deve somministrargli il vitto.

FATTORESSA. Qui accanto è la *rimessa*, la *stalla*; e sopra, la camera del guardia, *dell'omo di fattoria*, e altre stanze per alloggiarvi chi si trova a trattenersi per interessi.

CENCIO. Com'è tutto tenuto in ordine! Il *calesse*, il *bagher*, i *finimenti*, tutto pulito; l'armadio per riporveli, la *bussola*, la *striglia*, il *bruschino*, le *fruste*: bello questo buon *carrubbio*! come *schiocca* bene! *bigoncioli*, *gattuccio*, la *leva per lavare i legni*: e anche la stalla com'è ariosa e calda! e la *posta* chiusa a chi serve?

FATTORESSA. È per il cavallo da sella del padrone per quando

vien qua; e ci viene spesso, o per vedere i lavori, e due o tre volte l'anno ci sta fisso 5 o 6 giorni, e allora visita tutti i poderi e i boschi.

Tutto il resto del fabbricato non comunica internamente con tutta questa parte che *gli* ho fatto vedere: là c'è i mazzini e i *fenili*.

Vogliono tornare in fattoria? Potranno vedere le stanze delle *frutte*, de' *caratelli*.

GIOVANNI. Sì, eccoci, davvero.

FATTORESSA. In questa stanza, su tutti questi *palchettini*, strette strette sono distese per benino, in modo che non si tocchino, le frutta scelte, da portarsi a' padroni; in quest'*anditino* si tengono i caratelli de' vini scelti, come vedono giro giro al muro in due file, tutti col su' *millesimo*; e ci si mettono anche attaccati al palco i prosciutti che ogni anno si salano in fattoria, per consumo dei padroni quando vanno in villeggiatura. In quest'altro *stanzinetto* quasi bujo, perchè si conserva meglio, ci sta l'*uva da tavola* per i padroni.

CÈNCIO. Che magnifica *salamanna*! Vi contentate, fattoressa, che ne stacchi un *gracímolo*.

FATTORESSA. Padrone, si serva.

GIOVANNI. Bravo! un *gracímolo*? mi pare che tu n'abbia preso un *grappolo*, e grosso bene.

CÈNCIO. Oh prendine uno anche tu: si dirà a Pietrino che gli s'è finita tutta la su' uva.

GIOVANNI. No, no, sii un po' discretino.

*

* *

FATTORESSA. Ora li condurrò sulle *terrazze*.... in questa più interna, chiusa con un *graticolato* di ferro, ci sono i *castelli* delle *stoje* e i *graticci* per gli *scelti*, che servono per governare il vino, e per fare i *vini di bottiglia*; e al su' tempo la si adopra per fare i *bachi*, chiudendo il graticolato con una finestra provvisoria, e riscaldando la stanza con una stufa di ferro *portatile*, che serve anche ne' gran freddi a riscaldare l'orciaja. Quest'altra terrazza, più aperta, e tutta a mezzogiorno, serve per tanti usi; e poi fa un gran comodo per tendervi il *bucato* quando si dànno quelle giornate piovose e *dolche* senza sole che la roba non asciuga: e qui esternamente su queste *mènsole di ferro* si posano le assi colla roba fine stirata e *man-ganata*, perchè si asciughi al bel sole.

*

* *

GIOVANNI. Andiam a veder l'orto: so che lo tenete tanto benino, e che ci avete d'ogni ben di Dio.

FATTORESSA. Volentieri: è piccino, perchè non c'è grand'acqua; ma c'è tutto quel che può abbisognare per la fattoria: o che per un po' di cavolo, dei pomidori e un po' di insalata, e qualche altra cosuccia, s'ha da mandarle a comprare?

GIOVANNI. Ci avete però anche de' bei fiori! Che belle viole! che bel *giranio* odoroso! che bei gelsomini! che bella pianta di amorino!

FATTORESSA. *Gnorsì*, per fare ogni tanto un mazzolino alla padrona, e per portarli in chiesa alla Madonna i giorni di festa. Ora poi non avrei da fargli veder altro.

GIOVANNI. *Che!* manca qualche altra cosa, e anzi il più e il meglio.

FATTORESSA. Sarebbe a dire.

GIOVANNI. La cucina!

FATTORESSA. Vuol vedere anche la cucina?

*

* *

GIOVANNI. Davvero: in campagna l'è la più simpatica delle stanze, specialmente questa. Vedrai, Cèncio, bella grande, col gran *caminone* nel mezzo. Vi ricordate, Fattoressa, che belle *fiammate* ci s'è fatto quest'inverno quando si tornava col vostro padrone da caccia, fradici mezzi? E anche quando tiravano quei *brezzoni*, che belle chiacchierate ci s'è fatto tutti giro giro nel *canto del fuoco*?

Che odorino che sento! Voialtre Fattoresse avete l'arte, di fare certi *borbottini* saporiti da far invidia a' *cuochi di cartello*; che ci avete in questa *bastardella*?

FATTORESSA. C'è un piccioncino a *rosolare*, e in questo tegame

c'è dei *cannelloni*, che, messi insieme al piccione, fanno tutt'un piatto, e questo è il nostro desinare con un po' di minestra. Se restano anche loro, allora si mette in tavola anche il lessò, che si sarebbe mangiato a cena, con due *peperoncini* in aceto; fo tirare il collo a due pollastrini che si fanno arrosto; e gli colgo un po' di *lattughina* tenera con due *odorini* per insalata.

GIOVANNI. E, anche poi il su' *cacino*, le su' belle frutta; non è vero?

FATTORESSA. Di certo.

GIOVANNI. Assicuratevi, cara fattoressa, che è un gran sacrificio per noi, e che si fanno de' gran peccati di gola a non rimanere; ma oramai s'è promesso a casa di tornare a pranzo, e non se ne può fare a meno.

FATTORESSA. Ma davvero non vogliono restare? Mi dispiace proprio, e sarebbe per l'appunto l'ora: è sonato mezzogiorno da un pezzetto, e il fattore deve *essere lì lì* per tornare.

GIOVANNI. Mi rincresce più a me; ma oramai...

CÈNCIO (*nell'orecchio*). Si resta? Credi, tutta questa roba mi fa gola, e poi ho un appetito...

GIOVANNI (*nell'orecchio*). Questa volta bisogna farla colla voglia.

CÈNCIO. Proprio?

GIOVANNI. Proprio davvero. Ma guarda che bella cucina, bella *batteria*, che bei *rami* lustri, quante pentole! Ce n'è di tutte le grandezze: tutte ornate d'alloro. Ma quel che è bellissimo,

guarda il cam no con tre belli *architravi* di pietra, e quello di mezzo coll'arme del padrone, retto da queste due svelte colonnette: e queste *cassapanche* sotto, che bei sonni ci ho *stiacciati* quest'inverno! Vedi: qui dietro il focolare c'  il forno per il pane, e poi un altro forno pi  piccino per farvi le *stiacciate colle nova*, le *bocche di dama*, la *pasta reale*. Tu sapessi come la Fattoressa   brava per tutte queste cos ne ! Guarda che bell'acquajo colla sua *nicchia* tutta di pietra, la *piattaja*, la sua *bandinella*: e accanto la stanza del pane, la *madia*, il *buratto*, le *paniere* per le paste, la *cassa* per la farina, quella per la crusca, il *bigoncioletto* per il sale, la *credenza*; il *marmo* per tirare la pasta;   vero, fattoressa?...

FATTORESSA. S , signore: e questa   la *moscajola* per serbarvi l'*avan ato* del giorno innanzi.

GIOVANNI. Com'  tutto tenuto in ordine!

FATTORESSA. Ma, a proposito, non gli ho fatto vedere la *guardaroba*, la *stanza da stirare*. Di quella me ne tengo.

*

* *

GIOVANNI. O dove sono?

FATTORESSA. Sono su, accanto alla mia camera.

GIOVANNI. Vediamole, giacch  c'  ancora un'altro po' di tempo... Che belli *armadi*!

FATTORESSA. Questa, vedono,   tutta *biancher a* fatta dalla

buon'anima della padrona morta: faceva filare il lino e tessere a *su' mano*: guardi che belle *operíne*: e questi asciugamani come sono *manosi*, col su' *pènero*: li univa e li *annodava* tutti da sè la sera a conversazione la padrona, quand'era in villeggiatura: ora non se ne fa più di questa bella roba! Già, è anco vero che non *torna più conto*, perchè ne vien tanta della bella colle macchine e costa tanto poco! La dura anche meno però...

GIOVANNI. E questa è la *tavola* da stirare?

FATTORESSA. Sì, signore; e quest'a muro è il *fornello* per scaldare i ferri o la *cucchiaja*; e questo è il *mángano*.

GIOVANNI. Brava fattoressa! come tenete tutto per benino! O la vostra camera?

FATTORESSA. Oh! che vogliono vedere anche la mia camera?

GIOVANNI. Sì, perchè m'immagino che sarà tutta linda. Vedete, di fatto, bel lettone, la su' bella *federa*, la bella *coperta* bianca. È a *croscè*? ve la siete fatta da voi?

FATTORESSA. Gnorsì.

GIOVANNI. Il suo bel *cassettoncino*, la *spera*, il *quadretto* della Madonna col lumicino acceso! Dite, *o non avevi* con voi una vostra nipotína?

FATTORESSA. Sì, signore; ma è a far la Pasqua a casa sua, e non torna che tra 4 o 5 giorni.

GIOVANNI. Tenete: compratele un panieríno da lavoro e uno *sciallino*.

FATTORESSA. Ma, sor Giovanni, *che le pare!* Non si stia a inco-

modare. Ma restino da noi, si facciano coraggio: è vero che farebbero un brutto baratto; ma...

GIOVANNI. Grazie, si starebbe benone; ma proprio bisogna che se ne faccia di meno; e anzi s'è fatto un po' *tarduccio*, e bisogna andar via. Addio, salutate il fattore.

CÈNCIO. Addio, fattoressa, scusate l'incomodo.

FATTORESSA. Ma che! m'hanno fatto una grazia.

*

* *

GIOVANNI. Che ti pare, Cèncio, di quella fattoressa? Com'è *per benino!* E sai? è così perchè su' padre ha fatto con lei come con tutti i suoi figliuoli, che son venuti su proprio bene: li ha voluti vedere prima di tutto crescere buoni e morali (e la su' povera moglie, un fior di donna, lavoratrice, proprio tutta da casa, era come lui); e poi quando s'era assicurato che erano avviati bene, allora li mandava a imparare a *leggere e scrivere*, a *istruirsi a scuola*; perchè diceva «se imparano a leggere innanzi di saper la dottrina, e prima ch'abbian preso buone pratiche, mi tornano con certe storiaccie che vendono i ciarlatani su per le fiere, e li v'imparano ogni sorta porcherie e mi diventan forche.»

CÈNCIO. Faceva benone! prima educare, poi istruire. Il male è che ora si fa a rovescio, anzi peggio: s'istruisce e non si educa; e difatti anche nelle campagne da certi *ragazzucoli* che

non hanno rasciutto il *latte su denti* si fanno discorsi e si cantano canzoni... si cantasse solamente!.. e hanno per le mani tanti libracci... basta...

GIOVANNI. Pur troppo: ma della buona gente ce n'è sempre: pensiamo noi a dar buoni esempj coll'aver buoni dipendenti. Il bene ha da vincere il male; e se per una parte c'è qualche guaio, per l'altra il bene fa la sua strada; e i cattivi ogni giorno più si veggono scornati: *quel che è, è che* bisogna aver coraggio, e saper tener fronte a certi andazzi che sciupano la buona morale.

Aveva Giovanni finito appena queste parole, che tornò il fattore mezzo trafelato, il quale come vide i due giovani signori gli salutò garbatamente, e si profferse tutto al loro servizio; ma essi, dettogli che tutto avevano veduto, lo ringraziarono, confortandolo a *raffrescarsi* un poco, per andar poi a mangiare quel ghiotto desinarino che la fattoressa gli aveva preparato. Anche il fattore pregò i giovani che rimanessero lì a *mangiare un boccone*; ma essi ripeterono a lui ciò che avevano detto alla fattoressa: ringraziarono amorevolmente, promettendo di tornarci un'altra volta, e si avviarono per tornare a Firenze. Di poco si erano allontanati, che Vincenzo significò all'amico la soddisfazione dell'aver veduto con tutto agio quella fattoria toscana; ma aggiunse ch'egli era *rimasto con la voglia* di sapere qualche cosa di più circa alla lavorazione dell'olio; e Giovanni gli disse:

«Non ti sgomentare: il mio *agente di città* è praticissimo di questa materia: ha ascoltato per molto tempo anche le lezioni del Marchese Ridolfi; e se vieni da me, potrai saper da lui ogni tuo desiderio.»

Così d'un discorso in un altro, arrivarono a Firenze all'ora del desinare; e si lasciarono con la promessa che tra due giorni il signor Vincenzo sarebbe ito a casa dell'amico *a far colazione*, per poi farsi insegnare dall'agente ogni particolare della coltivazione dell'ulivo e del modo di far l'olio.

Il signor Vincenzo fu puntuale: *scoccava* mezzogiorno, ed egli entrava nel *palazzo* di Giovanni, che l'aspettava; si misero *a tavola* dopo poche parole, dove furono cose squisite così di cibi come di vini, ma senza vano lusso. Finito il *digiunè*, Vincenzo rammentò la promessa dell'ulive e dell'olio. Allora Giovanni mandò a chiamare l'agente, il quale già era informato di tutto; accesero un sigaro; e seduti in cerchio tutti e tre, dopo poche parole di *complimento*, Carlo (così chiamavasi l'agente) cominciò:

«Il signor Giovanni vuole che oggi io mi metta a fare una lezione *alla Ridolfi*; e benchè non sia nemmeno degno di sciogliere le scarpe a quel bravo signore *buon'anima*, alle cui lezioni andai per tanto tempo, nondimeno per ubbidienza mi proverò. Le badino: i' parlerò più per pratica che per teorica, e non iscapiteranno di molto, perchè tra tanti che oggi scrivono di agricoltura i' ne conosco pochini, ma pochini bene, che non dicano *spropo-*

siti da can barboni, perchè i più si mettono in testa che si possano dettar leggi di agricoltura *stando a tavolino*. Circa alla coltivazione delle ulive, e al modo di far l'olio, ne ha parlato assai bene a questi giorni l'avvocato Ginanneschi, e da lui mi farò oggi prestar le parole. Ma le *sèntino*: a voler leggere un trattato veramente bello e dettato dalla buona pratica, e scritto proprio da maestro, e' bisogna legger quello che scrisse Pietro Vettori più di trecento *anni fa*. Io dunque non farò altro oggi che accennare brevemente le parti principali di questa materia.

L'ulivo comune nella specie coltivata si distingue in moltissime varietà, di cui non è qui opportuno il fare la enumerazione, perchè non vo' fare un trattato sulle varietà e sulla sinonimía di questa utilissima pianta.

Io parlerò solo delle varietà coltivate nella fattoria del signor Giovanni, le quali sono:

Il MORINELLO, che occupa la più gran parte di queste coltivazioni⁽¹⁾.

Segue in proporzioni minori il COREGGIOLO.

E quindi il MORCHIAJO in proporzione sempre più decrescente, ponendosi qualche studio, almeno nelle nuove piantagioni, ad escluderlo possibilmente, come mal rispondente alle cure del coltivatore.

Finalmente il ROSSELLINO ed il LECCINO; ma questi in pro-

(1) Tolgo questa descrizione dal libro del Ginanneschi.

porzione assai piccola; e solo ne ho veduto in una certa copia in due o tre poderi tra quelli che ho avuto agio maggiore di visitare.

Vi si trova poi qualche pianta di varietà già indicate dal Tavanti, parlando di quelle coltivate a' suoi tempi nei territorii di Sesto e di Castello, col nome di ALLORÍNO e di SPAGNUOLO; e più una varietà a frutto abbondante, riunito a grappoletti, e che quei contadini, i quali ne possiedono alcuna pianta, chiamano TOPÍNO, quasi ad indicare che le ulive son piccole come gli escrementi di un topo. Non avendo potuto ritrovare qua l'ulivo *mignolo* indicatovi dal Tavanti, potrebbe forse credersi che il nuovo nome sia succeduto all'antico, tanto più che le ulive *mignole* sono dal Tavanti comprese tra le *fusiformi*, alle quali pure appartengono le *topíne*.

Oltre queste varietà destinate alla produzione dell'olio, si trovano in varj possessi alcune piante di ulivo a frutti più o meno grossi, conosciuti sotto il generico appellativo di *ulive da indolcire*.

Ulivetì, propriamente detti, cioè estensioni di terra ove le piantagioni vengono costituite da ulivi soltanto, non esistono in questi luoghi, ove l'ulivo trovasi sempre associato alle viti e ad altre piante da frutto.

Usasi moltiplicare per *uovali*. Scelti questi, per lo più da vecchie *ceppe* di ulivi che *si condannano*, si pongono al piede di qual-

che muro a buona esposizione, ove si fa un *orticino* ben vangato ed arricchito di ben vecchio letame. In questo *orticino*, che dicono *la posticcia*, e dovrebbe chiamarsi *il vivaio*, si pongono gli *uovoli* l'uno accanto all'altro, in modo che anco si tocchino. Si cuoprano di *terriccio*, sopravi letame stagionato, e si inaffiano spesso. Quivi gli uovoli fanno i loro getti, che in un anno posson crescere dai 35 ai 50 centim. L'anno seguente si cavano dalla *posticcia*; si lascia un solo, e, come ognuno ben comprende, il migliore dei getti; e si collocano nella *piantonaja* alla distanza di 50 a 60 centimetri per ogni verso. In seguito si raccomandano con discrete legature ad un sostegno.

Pochi però sono i *possessi* nei quali si usi questa industria, ed anco alcune Fattorie tralasciano una diligenza di tanta importanza, e sono costrette di ricorrere altrove per l'acquisto dei *piantoni*, che così chiamansi le giovani piante di ulivo, allorchè son giunte alla necessaria grossezza per potersi porre nel campo a dimora stabile.

Quanto dannosa sia una tal negligenza, credo prezzo dell'opera di brevemente accennare. Non havvi casa padronale, o colonica, presso la quale non rimanga inoperoso un qualche pezzetto di terra. Zappato questo profondamente, o vangato, siccome dicesi, *a due puntate*, può servire di *piantonaja*, considerando che cento piantoni non occupano se non uno spazio di circa venti metri quadrati. Or cento piantoni valgono da L. 120 a L. 150; e se tengansi puliti dalle erbe spontanee che gli ruba-

no l'alimento, se abbiassi cura di tenerli ben raccomandati ad un sostegno, puliti con regola e difesi da ogni danneggiamento, potranno levarsi dopo tre anni. Qual terra può fruttare altrettanto?

È da osservare inoltre, che i pochi che si dedicano a questa industria sono ortolani e giardinieri. Quindi coltivano i giovani ulivi in terra bene sciolta e ricca d'ingrassi; e per renderli di più bella vegetazione, oltre alle irrigazioni che lor somministrano ad ogni creduto bisogno, li governano con *pozxo nero*, che li rende vigorosi, lisci, sugosi ed oltre modo appariscenti, sicchè facilmente il contadino, e anche il fattore; rimangono ingannati da tali apparenze fallaci; poichè, trasportati a stabile dimora, in terra tanto più magra e selvatica, siccome è quella del campo, e privati interamente degli adacquamenti e delle altre *carezze* dell'ortolano, sogliono, non solo intristire e rimanere per alcuni anni stentati ed infermicci (che i contadini dicono *friggere*), ma seccarsi eziandío, ed alcuna volta in una spaventevole proporzione. Ed io stesso ho veduto in un podere di *collina* seccarsi nel primo anno 30, di 31 ulivi piantati da un fattore. Del che, se per un lato dovevasi accagionare la qualità troppo frolla dei piantoni, per l'altro derivava anco dai poco diligenti lavori fatti per preparare la terra destinata a riceverli, avendo fatto le *formelle*, e ben piccole, in vecchie fosse, già riempite da oltre trent'anni.

Del resto, senza voler qui trattenermi sui lavori coi quali si prepara la terra, perchè generalmente si collocano nelle fosse

destinate al contemporaneo piantamento delle viti, non debbo lasciar di notare un errore quasi generale, nel quale vedo cadere ostinatamente la maggior parte di chi pone in terra qualunque novella pianta, e si è quello di *piantare troppo profondamente*. A me non è riuscito di rimuovere un tale da quest'uso erroneo, mentre faceva porre in una fossa da viti dei piantoni che venivano sotterrati sin 22 soldi di braccio toscano (0.^m 64) oltre il *colletto delle radici*, dicendomi che, se non fosse utile piantar profondamente, sarebbe stata inutile la profondità della fossa! A tal riflessione inattesa, mi persuasi io, che era inutile qualunque tentativo di persuader lui, e feci quello che doveva aver fatto innanzi: proseguì la mia passeggiata.

Posti dunque i piantoni e legati con più legature ad un forte palo, non si toccano per alcuni anni, ma si *vangano al piede* in occasione della vangatura dei *maglioli*. In progresso di tempo si potano, e di quando in quando si *concimano*: ma queste due operazioni lasciano molto a desiderare.

Abbiamo veduto di sopra, come non sia raro il caso che nel medesimo campo si semini grano per molti anni di seguito. Allora è ben lontano che si pensi a governare gli ulivi: o si fa solo a qualche ulivo che *grida fame* da farsi sentire anco ai sordi. In tal caso (e questo è il comune errore che dovrebbe farsi sparire) si fa una piccola buca al piede dell'ulivo, e vi si getta un paniere di letame di stalla o altro che si abbia a mano; vi si pigia dentro e si cuopre di terra. Se in quel campo tocca il *rinnuovo*, allora si

governano meglio, perchè intorno agli ulivi si spande maggior quantità di letame che nel rimanente del campo, e si vanga sotto. Ma ancor qui nasce un danno, perchè, vangando profondamente intorno agli ulivi, che da molti anni non hanno avuti lavori profondi, ne soffrono assai, siccome a tutti è noto, per la distruzione di una quantità di *barboline*, che queste piante avevano avuto agio di mettere a fior di terra: e solo in questo caso si liberano da quel cespuglio più o meno folto di *rimessiticci*, che l'ulivo suol gettare dal *colletto*, i quali spolpano ed intristiscono la pianta colla loro vigorosa vegetazione. Operazione che, oltre ad esser comunemente troppo ritardata, vien male eseguita, perchè non si levano cotesti rimessiticci con taglio ben netto, ottenuto con arnese adattato; ma si strappano a mano, o si percuotono coll'occhio della marra, producendo scabre ed informi ferite, che male rimarginano; e molte volte nello strappamento il rimessiticcio si tronca, e rimane il mozzicone, o *zincone* (siccome lo chiamano), a continuare il dannoso assorbimento dei succhi, dei quali vien impoverita la pianta.

La potatura è trascurata e mal fatta anzi che no.

Il contadino, quando pota, sembra non abbia altro pensiero che quello di provvedersi di legna. Ognuno ben sa, avvenire alcuna volta, che una pianta abbia talmente sofferto per qualsiasi accidente, da richiedere tagli ed *amputazioni* straordinarie, affine di rinnovarne affatto la chioma. Questa, che è una rara eccezione, per il contadino è la regola.

Quello che generalmente suol farsi bene, è la raccolta delle ulive. Ed oggi che s'incomincia a far molto meglio l'olio, di quello che facevasi non molti anni indietro, la raccolta si fa con maggiore accuratezza; e meglio si farebbe, ed otterrebbe olio più fine, se alle altre cure si aggiungesse quella di far la raccolta un poco anticipata. Colla quale avvertenza si otterrebbe ancora che l'ulivo, meno *affaticato*, avrebbe più facile opportunità di *mignolare* e di mignolare più sollecito; ossia si conterebbe un maggior numero di anni fecondi di questo ricco prodotto. Pure sarà difficile il vincere la repugnanza a sollecitare questa preziosa raccolta, ritenendosi, non solo dai contadini, ma, per facile equivoco, anche da alcuni scrittori celebrati in queste materie, che tal sollecitudine sia troppo dannosa all'interesse del coltivatore, esagerando in principal modo lo scapito per la minor quantità di olio che si otterrebbe con questo sistema. Scapito che in realtà non esiste, siccome è facile dimostrare.

Egli è invero un fatto di certezza indubitata che la *massima* quantità di olio esiste nell'uliva al momento della perfetta maturità; ma è anco indubitato che questa maturità perfetta non si verifica se non allorquando l'ulivo (pianta non *indigena* presso di noi, ma solo *abituata al nostro clima*) è giunto al tempo della nuova mignolatura, e così tra il terminar di marzo ed il principiar di aprile; ed il segnale di questa si è lo staccarsi dell'uliva dalla pianta spontaneamente, od al più piccolo urto.

Però, innanzi di giungere a questo punto massimo di *oleosità*,

L'uliva passa per diversi gradi, secondo i quali è più o meno pingue di questo squisito succo.

Allorchè è giunta alla compiuta grossezza, ma non ha incominciato a variar colore, ed è pur sempre decisamente verde, contiene emulsione, dalla quale a fatica possono separarsi le piccole particelle d'olio che vi stanno nascoste: possiede olio in quantità notevole allorchè ha preso una tinta rossastra o giallognola, secondo la varietà alla quale appartiene: finchè, giunta all'ultimo grado di maturità, le cellule tutte a ciò destinate sono piene di olio. Secondo il Gandolfi, il quale sul finire del secolo passato tentò questi esperimenti con ulive del territorio di Roma, la proporzione dell'olio in questi tre stati sta come 2: 4: 5.

Altri ha fatto consimili prove; ma i risultati sono stati così variati e diversi, che forse su tal proposito, dovremo ricorrere a più attenti, e ben anco a più semplici esperimenti, senza punto occuparci di fissare un criterio relativo alla *qualità* dell'olio, poichè, secondo alcuni, il ritardo nella raccolta e nella *frantura* delle ulive, oltre a darne quantità maggiore, lo dà anco di miglior qualità! Sulla quale ultima asserzione mi dispenso dallo spender parole, perchè ad ognuno certamente ricorre alla memoria qualche aneddoto atto a far sorridere la brigata.

Ora, se si prendono in giusta considerazione le cagioni tutte di danno che, indugiando la raccolta, possono sopraccogliere le ulive, cioè gli uccelli, le acque, i geli, ec., credo che facilmente, e

senza scendere ad altre considerazioni economiche pur di molto peso, debbasi venire nella persuasione che si otterrà un più abbondante compenso, usando una *prudente* sollecitudine nella raccolta.

Questa si fa cogliendo le ulive a mano, che dicono *brucare*: innanzi però si raccolgono (*si ravviano*) tutte quelle che son cadute prima della *brucatura*; e di queste, per il solito, si fa una macinatura da per sè, quando la quantità lo permetta; altrimenti si serbano per macinarsi colle *sanse* delle ulive brucate.

In ogni *infrantojo*, volgarmente *fattojo*, si trovavano alcune divisioni dette CANTI, ove si *ammontavano* le ulive e si trattenevano alcun tempo perchè riscaldassero. Oggi da alcuni infrantoi questi *canti* sono spariti, ed è sperabile che si tolgano affatto per ogni dove; e si otterrà, se potranno persuadersi i contadini, i fattori, i padroni che non c'è assolutamente perdita nella *quantità*, e c'è guadagno nella *qualità*.

Le ulive adesso da alcuni, ma sono pur sempre pochi, appena colte si frangono, o si stendono sopra tavolati apposta, ad un'altezza di pochi centimetri, e di quando in quando *si razzolano* perchè non *riscaldino*. Altri, ed in maggior numero, le tengono più o meno ammontate sui pavimenti senza mai razzolarle, per lo che, se ne venga trattenuta la macinazione, si sviluppa un principio di riscaldamento, che produce lo stesso effetto dannoso sulla squisitezza dell'olio.

Si usano macine di alberese (calcarea compatta) scannellate o lisce, collo scopo di non ischiacciare i noccioli; il che si crede per alcuni che influisca sulla quantità, per altri sulla qualità dell'olio, o sulla sua conservazione; errori tutti popolari, prodotti forse da accidentalità, che la plebe ignorante ha ridotto a regola generale. Queste macine son mosse da forza animale, e qua si adopera un manzo.

Gli strettøj son quelli da vino, di ferro o legno. Alcun ricco proprietario, in questi ultimi anni, ha introdotto, il torchio idraulico, dal quale è da notarsi che per ora non si ottengono felici resultati, poichè mi consta che le *sanse* rimangono assai più ricche d'olio, di quelle che avanzano agli strettøj comuni: il che potrebbe credersi derivare dalla poca pratica nell'uso del nuovo torchio, se non ci fosse fondato argomento a credere, che ciò dipenda da una malintesa contrarietà alla introduzione di usi e macchine nuove. Son contrarietà che coll'andare del tempo spariranno; ma oggi ci sono, e solo conviene che i padroni invigilino, e non si scoraggiscano, nè si lascino vincere dalla opposizione ignorante.

Le *pasta* delle ulive, uscita di sotto l'azione della macina, si ripone in *gabbie*, da altri dette *bruscole*, formate per il solito cogli steli di una qualità di giunco *ammaccati* e ravvolti in cordoncini, che a due a due si torcono insieme, a farne funicelle, che poi addoppiate, si intessono in maniera da formare due *dischi* del diametro di 0.^m 60, circa, riuniti nel loro contorno, ed aventi

ciascuno nel centro un'apertura circolare, chiamata *bocca*, la quale per mezzo di un *canapetto*, che s'infilza nelle maglie lasciate a quest'uopo, può essere diminuita, o ingrandita secondo che occorre.

Queste gabbie, in numero da sette a nove, vengono collocate l'una sopra l'altra sulla *lucerna* dello strettojo, sotto l'azione del quale si estrae l'olio.

Una *macinatura* (alcuni la chiamano *pilata*) di ulive è per il solito di 12 bigonce, di uno stajo e mezzo l'una, o circa litri 36: in complesso da 420 a 430 litri. In peso poi, siccome una bigoncia di ulive pesa circa 75 libbre toscane, una macinatura consta di toscane libbre 900, o chilogrammi 300, circa.

La metà di queste ulive, che si chiama *parte*, che è quanto dire sei bigonce, si getta sotto la macina: si frange, quindi s'*ingabbia* e si stringe: ed in questo mentre si macina l'altra *parte*. Si *sgabbia* la prima *parte*, e s'*ingabbia* la seconda, che si pone sotto lo strettojo, intanto che la prima ritorna sotto la macina per terminare la *frantura*, che la prima volta non fu portata a compimento, perchè il liquido delle ulive, che si frangevano, ne impediva la compiuta macinazione. Altrettanto fassi colla seconda *parte*: sicchè le ulive tutte, per la estrazione dell'olio fine, sono sottoposte alla macina due volte.

Le sanse (che sono i residui della pasta delle ulive macinate, dalla quale è stato estratto l'olio colla operazione descritta) si

ammontano: così ammontate, subiscono un riscaldamento in tempo maggiore o minore secondo la temperatura della stagione, ed allora anch'esse si passano sotto la macina, gettandovi anco, occorrendo, acqua bollente per ajutare l'estrazione dell'olio che vi è rimasto. Si stringono; e se ne ottiene olio inferiore, detto di *sansa*.

E volendo pur dare un cenno relativo alla quantità delle ulive che posson raccogliersi in un podere, e conseguentemente della rendita in olio che se ne può ricavare, bisogna confessare che lo stato delle nostre campagne non presenta sufficienti dati per poter, con qualche probabilità, ritenere di avvicinarci al vero, perchè le molte mancanze, ed il differente stato degli ulivi nelle piantagioni, impediscono di determinare una media probabile.

Occorre quindi procedere per indagini più minute e speciali: contare gli ulivi che vi esistono, esaminare la loro età, la vegetazione più o meno rigogliosa... ec.

Rarissimi sono quegli ulivi che, giunti al loro perfetto crescimento, producono 60 litri di ulive, in annata di massima produzione. La maggior parte giunge appena ai 40 litri: quindi possono calcolarsi sopra una media di litri 35 per ulivo nella condizione accennata, ed in proporzione decrescente la produzione di quelli che non sono in tal condizione.

La raccolta però di questo prezioso frutto è ben lontana dal

presentar tutti gli anni gli stessi ricchi risultati; e ben rari sono quei poderi vestiti di ulivi, ove questi sieno così poco trascurati da produrre nel decennio l'equivalente di due raccolte piene e mezzo; che anzi ci allontaneremo alquanto meno dal vero, se calcoleremo soltanto sopra due raccolte piene ed un quarto in un decennio, e così da ogni ulivo giunto a compiuta produzione, circa litri 80. Dai quali otterremo una diversa quantità di olio, secondochè la pianta sarà più o meno esposta ai benefici raggi del sole: poichè egli è oggimai riconosciuto, che, se in queste colline l'ulivo è esposto a levante o mezzogiorno, le ulive in media produrranno circa tre fiaschi d'olio per bigoncia (il fiasco da olio equivale a poco più di due litri): se poi è esposto a ponente, le ulive ne produrranno intorno alla metà.

Conseguentemente, in buona esposizione, cinque litri e mezzo di ulive danno un litro di olio: e questa quantità diminuisce progressivamente fino al punto, che per avere un litro di olio possono occorrere fin dieci litri di ulive.

Le malattie che in questi luoghi affliggono l'ulivo sono la *caries*, o *lupa*, che vien costituita da una speciale mortificazione della *parte legnosa* del tronco e dei grossi rami; alcuna volta prodotta da cause naturali, forse da impedita traspirazione o ristagno di linfa nella parte più centrale del legno, più spesso poi da male eseguite tagliature dei grossi rami in occasione delle sregolate potature; sulle quali fermandosi l'acqua, incomincia a generare il guasto del legno, che si propaga e giunge a corrodere tut-

to l'interno della pianta, se non si provvede a frenarlo.

E qui, innanzi di procedere oltre, è da notare che nessuno empiastro od unguento conoscono, né quindi adoperano questi Contadini, a coprire e difendere le ferite di qualche importanza, che vengon fatte alle piante. Non quello di *Forsyth*, non quello così semplice, e del quale eglino stessi sarebbero facilmente i preparatori, e che è conosciuto sotto il nome di *Unguento di S. Fiacre*.

Si provvede a frenar la *lupa* aprendo con bene affilata scure i grossi rami, ed il tronco colto da questo malore, e portando via con adattato arnese (che è lo *scuricino* guernito di *sgorbia* ben tagliente) tutta la parte morta, giungendo *al vivo*, ossia alla parte sana del legno, bene osservando che il taglio venga più netto e più levigato che si può. Ed in questi casi l'unguento di Forsyth sarebbe di grandissimo giovamento, nè si scorgerebbero tanti ulivi ridotti a vivere, stando ritti in bilico, quasi sulla sola corteccia, coll'imminente pericolo di vederli gettati a terra al primo impeto di vento che li colga.

Altra malattia, di minor danno per avventura, è la così detta *rogna*, che consiste in certe escrescenze cancriformi di varia grossezza, lisce dapprima, e del color della buccia, che poi, aumentando in grossezza, scoppiano e diventano scabrose e brutte, ed attaccano il tronco, i rami e le sottili vermine dell'ulivo. Le cause della rogna non sono ancora ben conosciute; ma sem-

bra che più si avvicini al vero chi la fa derivare da tutto ciò che può viziare la elaborazione dei succhi vegetali, e turbare il lavoro plastico della pianta; quindi gli eccessi di temperatura, le troppo subitanee variazioni di questa, le percosse, come nel caso di grossa grandine ec., producono al certo la rogna; e la invernata del 1871-72, che, in qualche momento, riunì una temperatura straordinariamente fredda ad una umidità anch'essa straordinaria, e produsse gravissimi danni agli ulivi, convaliderebbe questa opinione; perchè di quelli piantati nella pianura alle falde di queste colline, ove il piano comincia ad elevarsi, alcuni seccarono affatto, nè alla stagione sopravveniente diedero il minimo segno di vita: altri furon tanto mortificati, che miser soltanto i nuovi getti dal tronco, o *all'inforcatura* dei grossi rami. In una zona poi leggermente più elevata gli ulivi soffersero, sebbene in proporzione minore assai; e la mortificazione di queste piante potè scorgersi nella quantità di rogna, di cui i ramoscelli e le sottili vermene rimasero sovraccariche e brutte: bruttura però, che in occasione della seguente potatura potè quasi affatto levarsi, ove venne eseguita regolarmente e con le cure convenienti.

E qui appunto sembrami opportuno notare che il flagello più dannoso all'ulivo è senza contraddizione una grande intensità di freddo susseguito da rapido *disgelo*. Allorchè la pianta è stata colta da questa intemperie, le foglie ingialliscono e si seccano; si spacca la corteccia, che si stacca dal tronco e cade a bra-

ni. A primavera si scorge tutto quanto il danno, e togliesi tutto il legname *morto*; ma pur troppo molte volte non si ha il coraggio di rinunciare a speranze anco ben leggiere, fidando che il danno, in parte almeno, sia più apparente che reale. Sicchè, ogni volta che tutte le branche o ramificazioni principali, sieno perite, e solo parte del tronco dia qualche indizio di vita, si suol conservare questo broncone, dal quale sorge la nuova vegetazione, ma languida ed infermiccia, per perire in breve. Mentre, se la pianta fosse stata tagliata al *colletto* delle radici, o, come dicesi, *tra le due terre*, sarebbe sorto un cespuglio di nuovi germogli; e di questi conservatine alcuni, ed i più belli e vigorosi, favoriti dalla massa delle radici, crescerebbero rapidamente, ed in pochi anni perverrebbero a dar frutto.

Forse la speciale posizione delle nostre colline, la ventilazione di cui godono, e l'atmosfera sana ed asciutta, nella quale vegetano questi ulivi, fa sì che raramente, e solo in fondo a qualche *insenatura*, e presso questi torrentelli, mi è occorso di trovare alcune piante più o meno coperte di *licheni* e *borraccine*, che in altri luoghi ho veduto tanto danneggiare gli ulivi.

Tra gl'insetti che portano nocumento a questa pianta, una sola volta ho veduto, e sopra un solo ulivo, la *cocciniglia*, che con i propri escrementi, misti agli umori che si stravasano dai ramoscelli punti da questo insetto, tinge tutta la pianta di nero, e la intristisce e la uccide; come in questo caso avvenne, perchè non prontamente soccorsa con copiosi tagli, indispensabili in caso

tale.

Ben più grave è il danno, ed in alcuni anni gravissimo, che producono due altri insetti che pungono l'uliva e vi depongono l'uovo, dal quale nasce il baco o larva della *musca* o *dacus oleae*, che si nutrisce della polpa del frutto, e così diminuisce la quantità e deteriora la qualità dell'olio; e quella del *cynips oleae*, che s'introduce nel nòcciolo, e ne rode la màndorla, determinando la caduta del frutto innanzi che nelle cellule siasi formato l'olio.

Raccogliendo, e frangendo il più sollecitamente che si può le ulive cadute, e sollecitando straordinariamente la colta, o *brucatura* delle ulive, recandole immediatamente sotto la macina, potrebbe impedirsi il totale sviluppo di queste due qualità di larve, e la loro trasformazione in insetto perfetto; ma tale operazione troverà, non solo nei contadini, ma anco in molti fattori, straordinaria resistenza, non potendosi indurre a franger le ulive, finchè queste non abbiano le apparenze della maturità, nè volendo credere che da un *bacherozzolo* possa uscire un insetto *volante*, a malgrado dell'esempio, che han sotto gli occhi, del *baco da seta*.»

Qui l'agente pose fine al suo ragionamento, scusandosi a quei signori, se aveva parlato male o difettosamente; ma il signor Vincenzio fu pronto a rispondere.

«No, caro Carlo, voi avete anzi parlato ottimamente, perchè, non solo avete aggiunto qualche cosa alla estrazione dell'olio già dichiaratami qui da Giovanni; ma datomi notizie rilevantis-

sime della coltivazione degli ulivi: e ve ne sono proprio grato.»

«Bisognerebbe, la vede, rispose Carlo, bisognerebbe che, per divertirsi, qua nel *verno* la venisse lassù alla fattoria ad assistere alla lavorazione dell'olio....

«Sì, sì, disse Giovanni, andremo *a fare una cacciata*; e passeremo una mezza giornata nel fattojo, e faremo *la panzanella*.

«La panzanella? E che è la panzanella?

«La vedrai allora. E voi, Carlo, ci accompagnerete.»

«Come comanda — rispose Carlo; il quale, domandato se loro occorreva altro, chiestane licenza, andò per i fatti suoi. E così Vincenzio, confermato il proposito di far nell'inverno quella *chiassata*, salutato e ringraziato l'amico, partì.

CONCLUSIONE

Il tempo è galantuomo, e l'inverno venne puntuale, secondo il solito; e forse né Giovanni nè Vincenzio si ricordavano più di quella promessa, quando *un venerdì* il fattore la ricordò a Giovanni, il quale disse che ne parlerebbe con l'amico; e gli avrebbe fatto sapere *il giorno*. A che il fattore:

«Vede, signor Giovanni, per divertirsi più, *le dovrebbero venir* quest'altra domenica, chè appunto *mena moglie Geppo* là del podere *di fondo*; e poi lunedì andrebbero a caccia e tornerebbero per la panzanella.

«Tu dici bene: se Vincenzio non ha *impegni*, verremo.

E di fatto gl'impegni non ci furono, e i due amici la mattina del giorno fissato uscirono da Firenze e furono alla fattoria nel momento appunto che arrivavano gli sposi; a' quali andarono incontro salutandoli affabilmente, e presentando alla sposa un bel mazzo di fiori, cui essa accettò vergognosamente, e ringraziò con assai garbo. Il fattore aveva avvertito i due giovani signori che sarebbero stati invitati a desinare; ed essi accettarono. Prima di mettersi a tavola offrirono alla sposa un regaletto, che da que' contadini fu stimato un tesoro; e se il desinare fu rozzo, fu per altro gustoso, pulito e allegrissimo. Quando l'appetito fu sazio, cominciò la parlantina; e Vincenzio entrò a domandare

delle usanze che ci sono negli sposalizj, e il *capoccia* si profferse di raccontarlo egli, a che i due giovani assentirono lietamente; ed egli disse così *alla contadina*, ma con qualche garbo

«Il *giovannotto* non va da sè a cercar la *ragazza*, ma *c'énno e cozzoni*. Il cozzone va da un giovanotto, e dice: *ci ho* una ragazza proprio per te; adattata alla tu' famiglia: buona *per andar n'iccamppo*, per *far per casa*: la sa cucire *le su' camicie*: la tesse... insomma ti dico, l'è proprio per casa tua.»

Il giovanotto fa *du' smorfie*; mette innanzi qualche ragionaccia, tanto per non parere; e si fa un po' *strapazzare*, come quando si vendono i *manzi*; ma il cozzone sta duro; gli dice che la vada a vedere, chè tanto non ci perde nulla; e all' *ultimo restano* di andarci la domenica *poi*: e ci vanno. Questa prima volta gli *sposi* si veggono, si parlano, ma non *s'entra* in nulla; nè il capoccia e la madre della sposa se ne dànno per inteso, e lasciano correre. Se al giovanotto piace la ragazza, ci torna la domenica dopo, e così le altre; ma *lasciandone* qualcheduna, per non parer *cotto* alla prima: se poi non le piace, dopo una volta o due non *si lascia più rivedere* e non si parla d'altro. Se poi il giovanotto non piace alla ragazza, la gli fa dire dal cozzone ch'è *tiri al su' interesse*. Trovandosi d'accordo, seguitano a *discorrere* più o meno tempo, senza che nessuno della famiglia faccia una parola di *sposalizio* o *non sposalizio*. Se l'accordo va avanti, il giovanotto dice, o a suo padre, o a suo zio, o a chi fa da capoccia, che vada *a chiedere* la ragazza; e allora si fanno i patti del vezzo più o meno grosso, di

tante fila: se la sposa dee portar la *cassa* o l'*armadio*; sempre fermo però che il letto la l'ha a far la sposa.

«Sì, — disse la *massaja*, — ma delle volte il giovanotto ha un letto di più a casa sua; e allora la sposa non lo porta.»

«Gli è vero, — disse un altro, — ma il letto si dice che *tocca* alla sposa.

«Il tempo dello sposalizio, — continuò il capoccia, — si suol fissare *per avanti* una delle faccende principali del podere, cioè avanti la *segatura*, la vendemmia, *i bachi*, ecc. E quando si dice secco secco *avanti le faccende*, s'intende sempre prima della segatura. — Dopo la chiesta fatta, non c'è caso che si torni indietro; e nessuno degli amici o parenti, che prima si fossero mostrati contrarj, ora non si attenterebbero di dir più una parola contro. Una domenica o due dopo fatta la chiesta, il capoccia, o un altro della famiglia della sposa, va a vedere *dove la mettono*.

«Lo sposalizio si fa prima in chiesa, dove la sposa va con lo sposo e co' testimoni: poi la sposa è ricondotta a casa sua da' medesimi, e là la lasciano fino alla domenica dopo; che allora lo sposo con buona parte della sua famiglia, va a prenderla per *menarla*. Quella mattina si fa in casa della sposa una piccola colazione; e il desinare di gala si fa in casa dello sposo.»

«E vedo proprio, dissero quasi a un tempo ciascuno dei due giovani signori, che questo vostro desinare non ha invidia a que' de' signori.»

«Ma *icchè* le dicono, *per l'amor di Dio!* Disse qui la massaja, e' *ci avrebbe a correre...*»

«Le sentin la fine, — interruppe il capoccia. — Per la via, se gli sposi sono ben visti, si fanno dagli amici di casa molti spari di *mortaletti*, e si tirano delle schioppettate; e a chi incontrano per la via, essi buttano dei confetti. La domenica dopo, che per noi è questa che viene, gli sposi vanno *a fare il manifesto*, cioè a desinare a casa della sposa, la madre della quale dopo qualche tempo va a far visita alla nuova famiglia della figliuola. Il cozzone dee avere dalla sposa il regalo di una camicia; ed una ne dee fare per lo sposo, lavata e stirata, che se la mette il giorno del matrimonio. Lo sposo poi regala alla sua *donna* l'anello benedetto, le *buccole*, la corona con la medaglia d'argento, gli stivaletti ed il cappello da sposa co' fiori. Ecco fatto.

«Vi siete scordato una cosa: — riprese la massaja, — quando si mena a casa la sposa, se la via è lunga e di poggio, come questa nostra, non si passa per le scorciatoie, perchè *di dove non passa la croce, non hanno a passar gli sposi novelli.*»

I due giovani signori, e specialmente il Lombardo, udirono volentieri la descrizione di tali usanze, fatta con tanta chiarezza da quel contadino. A questa succedettero altri piacevoli e festosi ragionamenti. La sera si fece un *ballonzolo*; e così passò la giornata, che a' due giovani signori parve diletta quanto altra mai.

La mattina per tempissimo si levaro per *fare una cacciata* fino

alle 10, dove fecero preda assai; ed appena tornati andarono, secondo il fissato, nel fattojo, a mangiare la *panzanella*. Trovarono lì dinanzi allo strettojo preparata una tavola con tovaglia nettissima; e mentre Vincenzio stava attento a vedere co' propri occhj il modo di far l'olio, del quale aveva udito la ripetuta descrizione, il fattore fece *arrostore* delle *fette* di pane bianchissimo, e calde calde portarle sulla tavola, dove erano degli spicchi d'aglio netti dalla loro *rezzola*, co' quali strofinate ben bene quelle fette, disse:

«Signori, o le venghin qua: prendano, come farò io, la loro fetta, e la tengano laggiù in fondo allo strettojo, per farci colar sopra l'olio a quel mo' fresco: le ci mettano su un po' di pepe: mangino, e poi *mi sapranno dire*.»

Come il fattore disse, così fecero: mangiarono la loro fetta, e *rinnocarono* per due volte, bevendoci sopra dell'eccellente *vin rosso*; e, o fosse l'appetito, o che cosa fosse, dissero che mai a' loro giorni non avevano mangiato cosa tanto saporosamente gustosa. E poi, ringraziando il fattore di aver loro fatto passare due giornate così belle, tornarono tutti lieti a Firenze, col proposito di procacciarsi altre volte simili dilette campagnuoli.

FINE.

Esercizio Lessicografico

A

Abbaío. 4. *Abbaío* è L'Abbajare continuato; dove l'*Abbajo* è il solo Atto dell'abbajare. Nel primo caso si badi di porre l'accento acuto sulla penultima: il qual accento è cagione che non si scrive per *j* consonante, come si fa in Abbajo, perchè non fa sillaba coll'*jo*; ma la sillaba si spezza sull'*í*.

Accordo. 43. *Accordo* è parola formale presso i contadini per le Pratiche che si fanno tra le parti affine di conchiudere il matrimonio. *Hanno fatto l'accordo.* — *L'accordo va bene avanti.*

Affaticato. 30. Si dice, con bella metafora, degli ulivi su' quali si lascia molto tempo il frutto, perchè così perdono vigore.

Affissi. 4. Sono le Imposte, Telaj d'usci e finestre, Armadj a muro e simili, detti così, perchè sono fermati e tenuti fissi

alle pareti, ecc.

Agente di città. 23. È Colui che amministra i beni che il padrone ha in città, come affittar case, trattare negozj di commercio, fare restauri, ecc.

Agenzia. 4. Agenzia è l'Ufficio di chi amministra i beni altrui; e si dice specialmente dell'amministrare i beni di campagna. Chiamasi pure *Agenzia rurale*; e indica tanto l'ufficio quanto l'esercizio. *Casa d'agenzia* è quella dove si tiene tale amministrazione.

Ammaccare. 33. Battere o pigiare così forte sopra un corpo che la superficie ne rimanga avvallata o schiacciata. Si fa, com'è naturale, sopra i corpi tanto o quanto cedevoli.

Ammezzato d'acqua. 12. Empiuto d'acqua fino al mezzo della sua capacità.

Amministrazione. 2. L'ufficio e la cura di colui che attende al governo del suo patrimonio, il che si dice Amministrare. *Amministra il suo, Tiene da sè l'amministrazione.* — *È un bravo amministratore.*

Ammontare. 32. Riunire più cose minute in una massa o monte. Si ammontano l'ulive, come qui: si ammonta il grano, il gran turco; e via via altre cose minute.

Amore. *Per l'amor di Dio!* 45. È formula o di chieder venia o soccorsi: *Ma che lodi merito, per l'amor di Dio!* — E più spesso indica insufficienza: *«Che vuol ch'io faccia, per l'amor di Dio, così mezzo sbalordito!»*

Amputazione. 29. È Taglio di una parte piuttosto grande di un corpo: di rami, se albero; di membra, se corpo umano.

Andare avanti. 43. Suol dirsi di pratiche per trattar negozj, e vale Procedere ordinatamente. *Non andar avanti*, vuol dire, Romperle. *Cominciarono a trattare; ma poi l'accordo non andò avanti.*

Anditino. 15. Diminutivo di Ándito, che è quel Piccolo corridojo, il quale serve di comunicazione fra stanze disgiunte, e le rende al tempo stesso libere. *Ho messo un lettino nell'ándito accanto alla camera, e vi tengo il servitore.*

Anima. *La buon'anima.* 20. Per significare affetto o riverenza alla memoria di persona già morta, ricordandola, si suol aggiungere buon'anima. Per esempio: «*Questo anello me lo lasciò la buon'anima della mamma.* — ovvero: *Me lo lasciò la mamma buon'anima*; e anche: *buon'anima sua.*»

Annodare. 20. *Annodare* si dice dell'Unire insieme tre o quattro fila di un penero, serrandole in un nodo, perchè così non si arruffano e formano come guarnizione a sciugamani, canovacci e simili.

Apertura della caccia. 3. I cacciatori chiamano così la prima gita che fanno, il giorno destinato dalla legge per incominciare la caccia. E sogliono farlo con una certa solennità, secondo la possibilità di ciascuno. La Crusca novella ci insegna, alla voce *Caccia*, pigliare agli archetti e al buccine li animali selvatici; ma non ci dice nulla dell'apertura della

caccia.

Architrave. 19. È quel Sodo che si pone dall'una all'altra colonna o pilastro sopra alcun vano, per alzarci su, o muro o volta. I camini, o focolari delle antiche ville erano spaziosissimi e profondi, con suoi sederi dalle parti da potervi stare parecchie persone; e gli architravi su' quali posa la cappa del camino, erano per conseguenza molto larghi. Generalmente di pietra serena, con intagli ed ornati, e con lo stemma della famiglia.

Àrgano. 11. Cilindro di legno, guarnito di leve: in questo caso, perpendicolare, e che si dice *Vericello*, il quale girando per via di leva mossa dall'uomo, avvolge attorno a sè la fune, che attaccata alla cima della stanga che è infilata nell'occhio della vite, la fa girare e premere, la pasta delle ulive.

Armadio. 19. Mobile di legno, che sta ritto su quattro corti sostegni, ed ha due o più battenti, con palchetti, e arpioni, e grucce, da riporvi e tenervi appiccati, vesti, biancheria, ecc. Gli Armadij si tengono appoggiati alle pareti. C'è poi l'*Armadio a muro*, il quale è un vuoto fatto nella grossezza di un muro, adattatovi orrizzontalmente delle assi, che si chiude con una sola imposta generalmente, la quale dalla parte di fuori è degli stessi colori delle pareti della stanza, per modo che a un tratto pare che non vi sia nulla. Alle volte fa riscontro a un uscio; e allora si tinge dello stesso

colore. Si fanno per riporvi roba senza occupare spazio nella stanza.

Arrostire il pane. 46. *Arrostire il pane*, È il metterlo sopra una gratella a rete, con fuoco sotto, finchè si prosciughi e prenda il color di nocciuola, o per inzupparlo nel caffè e altre bibite, o per fare zuppe con brodo, ecc. — Ad alcuni pare improprio questo *Arrostire* detto del pane, e vorrebbero che si dicesse *abbrustolire*: nè forse han tutti i torti. Fatto sta che a Firenze non si dice se non *Arrostire*; e ai caffè si dice sempre *Chifel* o *Semel arrosto*.

Asolo. (*Dare à solo*). 8. Se dicesi de' panni vale Sciorinargli: se di una stanza, come qui, vale Ventilarla, Tenerla ventilata, acciocchè si muti l'aria continuamente. In questo bel significato manca a' vocabolarj.

Attaccare, Attaccato. 3. Si dice *Attaccare una carrozza, un calesse*, ecc., per Mettere le bestie da tiro ad essi veicoli, fermandole alle stanghe o al timone per mezzo dei finimenti. Si dice tanto *Attaccare il légo*, quanto *Attaccare il cavallo*; per esempio, *Attacca subito il calesse*, ovvero *Attacca il cavallo bajo*. E si usa pure assolutamente: *Alle quattro attacca*, dice il padrone al cocchiere.

Attorrare. 10. Si dice del legname segato; e vale Mettere un pezzo sopra l'altro, qual per diritto e qual per traverso, sicchè quando sono alla conveniente altezza, pigliano aspetto di una torre. Si fanno all'aria aperta, perchè il legname si

stagioni.

Avere. *Ci ho.* 43. Modo usitatissimo da coloro che propongono altrui qualche cosa da comprare, o qualche partito da conchiudere. *Ci ho una villetta che é proprio per lei.* Ed è come dire: *Io posso farle comprare quella villa, ecc., ecc.*

B

Bacherózzolo. 40. Diminutivo di baco: le altre forme diminutive sono *Bachino*, *Bachetto*, *Bachettino*, *Bacherello*, *Bacuccio*, *Bacucciaccio*, *Bacherozzolino*, e se altre: le quali tutte si usano in certi dati casi, per i quali è impossibile dare regole certe; ma che la natura e l'uso gl'insegna da sè in Toscana.

Bachi (I). 16-44. Quando si dice così, assolutamente s'intende sempre i *bachi da seta*, che altrove si chiamano *Bigatti* o *Cavalieri*. — *Fare i bachi* poi significa l'allevargli e governarli per condurgli al tempo di far la seta. *Al tempo de' bachi*, vale In quella stagione nella quale si allevano i bachi; e in alcune locuzioni si dice anche *per i bachi* nel significato medesimo: «*Sai? ti pagherò qua per i bachi*, cioè alla stagione del bachi col guadagno che farò.

Baco da seta. 40. Vedi l'articolo precedente.

Bágher. 3-14. È un Legno da tiro, a quattro ruote e ad un solo cavallo, a due posti, con la cassa assai distesa a spalliera ampia. È generalmente da campagna: alle volte ci si addatta il mantice, per tenerlo su a riparo del sole o dell'acqua o del vento. Il mantice, che forma come un padiglione, si tiene ripiegato dietro la cassa; e si alza e si spiega per via di grosse molle.

Ballónzolo. 45. Si dice così quel ballo fatto in famiglia, senza cerimonie, e senza orchestra formale. Dalla voce *Ballo* si formano i diminutivi *Balletto*, *Ballettino*, *Ballettuccio*, *Ballettucciaccio*; e questi si appropriano solo ai *Balli* che si fanno sulla scena.

Bandinella. 19. Asciugamano molto lungo, che è appeso in alto, e si fa scorrere su due cilindri di legno, ed anche uno solo in alto, girevoli, per asciugarsi via via alla parte netta e mandare in su la parte sudicia. È tenuto fisso insieme alle due estremità; e si muta quando è finito di insudiciare. Si adopera per le sagrestie e per le fattorie, che sono luoghi dove capita molta gente, che spesso ha occasione di lavarsi le mani e di asciugarsi.

Barbolína. 29. *Barba*, o radice sottilissima, di talune piante; per diminutivi di *Barba* in tal significato, si potrebbe dire anche *Barbicína*. Poco esatto sarebbe il dire *Barbetta* o *Barbettína*, perchè questi diminutivi si appropriano piuttosto

alla barba dell'uomo. Anzi *Barbetta* suol dirsi piacevolmente anche della Persona che ha barba: «*Ebi, barbetta, che credi tu di fare?*»

Barilaja. 7. Quella stanza dove si tengono i barili vuoti, per adoperargli secondo che viene il bisogno.

Barile. 7. Vaso di legno, da vino, e da olio, fatto a doghe, e cerchiato, di forma piuttosto lunga, e un poco panciuto nel mezzo. Quello da vino è di tenuta venti fiaschi, cioè 48 o 50 litri; quello da olio è di 16 fiaschi.

Batteria. 18. Tutto l'assortimento dei vasi di rame o di coccio necessari o utili in una cucina, che si dice anche tutto intero *Batteria da cucina*. Alcuni chiamano *Batteria* anche l'Assortimento di tutte le stoviglie che bisognano alla tavola, piatti, scodelle, zuppiere, salsiere, fruttiere, e simili; più spesso si dice *Servito da tavola*; ma *Servito* significa veramente quell'assortimento un po' più elegante; con quel determinato numero di capi.

Benino. *Per benino.* 21. È di uso comune a significare donna o fanciulla manierosa e garbata: diminutivo di *Per bene*, che si usa a significare qualunque persona ben costumata, proba, e sulla quale può farsi assegnamento. *È un uomo per bene, È una donna per bene*: corrisponde al francese: *Comme il faut*. — *Per benino* poi si usa anche avverbialmente a significare acconcezza nel fare una cosa, ma con una tal quale idea di gentilezza : «*Fa tutte le sue cose per benino.*»

Biancheria. 19. *Biancheria da letto.* Si chiamano così le lenzuola e le coperte bianche da letto, le fodere dei guanciali.

§ *Da tavola.* Sono le tovaglie, i tovagliuoli e i tovagliolini.

§ *Da dosso.* Sono le camice da uomo e da donna, le mutande, e ogni panno lino che si porta sulla persona, ma sotto gli abiti.

Coloro che amano di essere schiavi alli stranieri nelle cose della lingua, or che non siamo più schiavi civilmente, invece di *biancheria*, dicono francesemente *lingeria!!!*

Bigattiera. 2. È la stanza, o meglio l'Edifizio, dove si allevano e si custodiscono i bachi da seta, con tutto il necessario a condurre a bene questa ricca raccolta.

Bigóncia. 7. Vaso di legno a doghe, cerchiato, e senza coperchio, più largo in cima che in fondo, il quale generalmente si adopera a varj usi della vendemmia. È di una data tenuta; e spesso serve di misura. *Una bigoncia d'ulive, d'uva, di frutta; Una bigoncia d'uva dà due fiaschi di vino.* Corrottamente si dice da molti *Bigongia*; specialmente nel Pistoiese.

Bocca. 34. L'apertura di sopra delle bruscole, per la quale si mettono dentro ad esse le ulive da frangere.

Bocca di dama. 19. Pasta delicatissima di mandorle, zucchero e torli d'uovo, che si mette in tavola alla seconda mensa, o come francesemente suol dirsi al *Desér*, e con la quale suol beversi il nostro *Vin santo*.

Bòdola. 12. Apertura, di forma per lo più quadra, fatta nel

pavimento di una stanza, chiusa con una ribalta di legno, e che serve o per andare, mediante scala, in una stanza di sotto, o per buttare alcuna cosa laggiù di sotto.

Borbottíno. 17. Si dice cosí familiarmente qualunque pietanza, specialmente in umido, fatta con ogni cura, acciocchè sia appetitosa e gustosa: *«Il mio cuoco mi fa certi borbottíni, che farebbero risuscitare un morto.»*

Borraccína. 39. Specie di musco, ed è un'Erbolina fitta fitta, che quasi ha aspetto di velluto, la quale nasce sulla scorza degli alberi e sopra alcune pietre ne' luoghi umidi e ombrosi.

Brezza. 17. Freddo molto acuto, rinforzato da' venti settentrionali. *«A questi brezzoni si sta bene nel canto del fuoco.»*

Bròccoli. 13. Cosí si chiamano i Talli delle rape quando cominciano a fiorire; ed anche i Grùmoli di certe qualità di cavolo. Come poi i *Broccoli* sono cosa non ancora venuta alla debita perfezione; e sono altresí cibo di poco sapore e di poca sostanza nutritiva, cosí *Broccolo* si usa per Semplice, Stupido, Balordo e simili. *«Va là, che tu se' un gran broccolo.»* — *«Non lo vedi, broccolo, che fanno per burla?»*

Brucare e Brucatura. 32-40. Propriamente Brucare significa Strisciar la mano su' rami di certe piante, e col pugno stretto mondarle di tutte le foglie: preso dallo effetto che fanno i bruchi, i quali, divorando le foglie, lasciano il ramo ignudo. Ma, parlando delle ulive, come si fa qui, significa

solo spiccare da i rami dell'ulivo tutte quante le ulive; e *Brucatura* vuol dire e L'atto del brucarle, e il Tempo nel quale si brucano.

Bruschino. 14. Spazzola di saggina, che serve per ripulire dal fango e dalla polvere le gambe dei cavalli e di altri quadrupedi da tiro, da sella e da basto.

Brúscola. 11-33. Le bruscole sono una specie di Borsa circolare, nella quale si mettono le olive, per poi così piena, collocarle nella gabbia dello strettojo e cavarne l'olio. Vedine la esatta descrizione qui a pag. 33.

Brúzzico (A). 3. Questo modo *A brúzzico* è familiarissimo a significare il primo spuntar dell'alba; e si dice anche, ma più raramente, *A brúzzolo*.

Bucato. 16. *Bucato* è tutta quanta l'operazione che si fa per mettere o, come dicesi *Imbiancare*, i panni di lino o di canapa sudici, che prima si mettono nella conca con parecchia cenere, versandovi sopra acqua bollente, la quale poi diventa *ranno*; e dopo, si lavano al *lavatojo* col sapone, si risciaquano bene, e si mettono ad asciugare, il che si dice *Distendere il bucato*. A Siena invece di *Bucato* dicono la *Bucata*.

Buccia. 12. Involucro esterno, come direbbe uno scenziato, o Invoglia, come dicevano i nostri vecchi, di tutte le frutta, legumi, agrumi e simili, che è come la loro pelle; e *pelle* veramente la chiamano, ma non propria mente, in alcune

parti d'Italia.

Búccole. 45. Sono que' gioielli più o meno ricchi che le donne portano pendenti dalle orecchie, che si dicono anche *orecchini* o *pendenti* o *cerchi*, secondo la forma. Le buccole sono cerchietti assai piccoli con qualche ornamento che pende, o con qualche perla; i *cerchi* sono *cerchi* assai più grossi d'oro massiccio, senz'altro ornamento; i *pendenti*, cosa tutta delle contadine, sono larghe piastre d'oro, ridotte a disegno di fiorami, incastratovi perle; e queste lastre pendono giù quasi fino alla spalla, essendo appiccate a un cerchio che è infilato negli orecchi.

Buono. *Un buon.* 3. Questo modo, fatto precedere a un nome numerale di quantità discreta, significa, dirò così, il vantaggio o qualcosa di più che quella quantità; e però dicendo, come qui, *Un buon dieci chilometri*, è lo stesso che dire *dieci chilometri e anche più*. Si dice anche nello stesso significato: *dieci chilometri buoni*, o *dieci buoni chilometri*. A significar poi che una distanza da luogo a luogo è di più chilometri che altri afferma, suol dirsi che i chilometri assegnati *sono di quelli che fa il lupo a digiuno*. Per esempio uno dice che per andar in cima a Monte Morello ci sono otto chilometri; e l'altro risponde: *Sì, di quelli che fa il lupo a digiuno*; il quale va via correndo senza misurare il cammino. Nel caso medesimo poi, e nel medesimo significato, altri risponderà: *E coda*. Cioè quei chilometri hanno la coda.

Bússola. 14. È così chiamata quella grossa spazzola da pulire i cavalli dopo strigliati, forse corrotto di *Bossola*, perchè è fatta di barbe di bossolo.

C

Cacciare e Uccellare. 2. *Cacciare*, è propriamente l'inseguire o appostare animali non pennuti e non domestici, affine di farne preda: *Uccellare* è il tendere insidie comechessia agli uccelli, o il tirar loro con lo schioppo; e gli antichi nostri facevano sempre il debito divario tra queste due cose. Poi si confusero e nella *caccia* si comprese anche l'*uccellagione*: tal confusione fu ajutata e confermata dalla Crusca, la quale è ita tanto in là, che nella sua *seconda* quinta impressione fa intendere che si pigliano agli archetti, alle cestole e al búcine anche le fiere del bosco. Vedi il mio libro intitolato *Il Vocabolario novello della Crusca* alla voce **Caccia**.

Cacciata. *Fare una cacciata.* 41. Cacciare, ma significa il far ciò per puro spasso e per esercizio. E così tutti i verbi che indicano atti o esercizj della persona, si risolvono per simil frase: *Fare una corsa*, Correre; *Fare una passeggiata*, *Fare una giocata*, *una cantata*, ecc.

Cacino. 18. È questo un di que' diminutivi che accennano

gustosità. Vedi in **Diminutivi**.

Calesse. 14. Veicolo a due ruote, a un solo cavallo, per uso di trasportar persone con un seggiolino sostenuto da cinghe e alle volte con mantice e parafango.

Calza di panno. 14. Striscia di panno di canapa, cucita, a mo' di calza, abboccata alla buca del palco delle ulive, e per la quale si fanno queste andare nel piatto della macina.

Caminone. 17. Camino molto spazioso e con ampia cappa, da potervi star sotto parecchie persone a crocchio.

Campo. *Andar n'iccampo.* 43. *Andare nel campo* è frase contadinesca che significa Essere adatto a far lavori di lavoratura di terra, come zappare, sarchiare, far erba, ecc. Le contadine del contado di Firenze lavoravano nel campo come gli uomini; ora le più se ne mostrano schife; e dicono che stanno *a badare a casa*, cioè a far le faccende di casa. *N'iccampo* poi è lo stesso che *n'il* (nel) *campo*: perchè il volgo nostro, e i contadini, in questi casi conservano l'articolo *il* tale e quale; ma scambiano la *l* con la prima consonante della voce che segue.

Canapetto. 34. Sottile funicellina di canapa; ma più grossa che lo spago.

Cannèlla. 7. Tubo generalmente di ottone, apposto presso il fondo di canali o di conserve d'acqua, o d'altro liquido, e col quale, girando il mastio o chiavetta, si dà o si toglie il libero effluvio di tal liquido.

Quelle che si pongono in fondo alle botti sono generalmente di legno.

Cannelloni. 18. Grosse paste da minestra, in forma di cannelli assai lunghi, e *vuoti dentro*, come direbbe la Crusca, che soglionsi mangiare, non cotti nel brodo, ma lessati e poi conditi con burro, cacio e sugo di stracotto.

Canto. 32. Ciascuna di quelle divisioni, nel pavimento di un frantojo, nelle quali si ammontano le ulive da frangersi.

Canto del fuoco. 17. *Stare nel canto del fuoco* vuol dire Star seduto sotto la cappa del camino quando il fuoco è acceso, per riscaldarsi. I camini, o focolari, nelle case de' contadini e nelle antiche ville sono generalmente poco alti da terra e assai spaziosi.

Cappa del camino. Così chiamasi la base della gola del camino, quando essa base è sporgente verso la stanza, e fatta come una mezza tramoggia rovesciata, cioè più ampia in basso che in alto.

Capòccia. 14-43. Colui che nelle case de' contadini ha il governo della famiglia, che tiene la cassa, fa le provviste e tratta tutti i negozj di casa.

Caratello. 15. Piccolo vaso da vino, in forma di botte, della quale si suppone esser la ventiquattresima parte, bislungo e un poco panciuto, nel quale si conservano vini bianchi squisiti, come Vin santo, Malaga, Marsala e simili.

Carezza. *Fare carezze.* 27. Si chiamano con garbata metafora

Carezze, le cure minute e diligenti che il coltivatore fa alle piante, cui esso coltiva.

Càrie. 36. *Carie* è propriamente la malattia delle ossa, quando la loro sostanza si corrompe e si disfà; ma si chiama così anche quella malattia degli ulivi, per la quale si altera e perde ogni vitalità la parte legnosa del tronco. Questa è la voce usata dagli agronomi; i contadini e i fattori la chiamano *Lupa*.

Carrùbbio. 14. Albero di alto fusto con foglie sempre verdi, del cui legno, che è di un bel giallo chiaro, ed è molto elastico, si fanno i migliori manichi da frusta; a' quali manichi o bacchetti, come gli chiamano, si dà pure nome di Carrùbbio.

Cartello. *Di Cartello.* 17. Si suol dire delle persone di gran fama e perizia nella loro arte: presa la metafora da' cartelli teatrali, co' quali si annunziano al pubblico i cantori famosi che verranno a qualche teatro.

Casamento. 3. Casa assai grande, divisa in più famiglie; ma suol dirsi anche di qualunque casa o edilizio assai grande, specialmente, se isolato.

Cascina. 2. Luogo più o meno spazioso dove si tengono, e dove pasturano le vacche, e dove è tutto il necessario alla lavorazione del burro e del cacio.

Casotto. 4. Ricettacolo di legno, tanto grande solamente quanto possa senza disagio starvi un grosso cane da guar-

dia: ha la forma di una piccola casa; e si tiene generalmente vicino alla porta di ingresso delle fattorie e delle ville.

Cassa. 44. Arnese di legno, di varia capacità, di forma rettangolare, col coperchio che si alza e si abbassa, da chiudersi a chiave. Serve a riporvi della roba. Quando si parla di corredi contadineschi, e' si dice antonomasticamente *la cassa*, e si intende quella dove la sposa ripone le vesti del suo corredo.

Cassa a muro e a segreto. 6. È ciò che i francesi chiamano *Coffre fort*, e alcuni Italiani mezzi Francesi *Cassa forte*; e meglio, come qui, *Cassa ferrata*; è quella da custodirvi il denaro, la quale è *a muro*, cioè incastrata nel muro; ed è *a segreto*, cioè nella toppa, con la quale serra a chiave, ci sono de' congegni noti solo a chi dee aprirla.

Cassa. 19. *Cassa da riporre la farina* è una Cassa assai grande, nella quale si pone la farina tornata allor dal molino, e vi si calca un poco, perchè meglio si conservi.

Cassapanca. 19. Cassa bislunga, e spesso con spalliera, detta così perchè vi si ripone la roba come nella cassa, e vi si sta a sedere come sulla panca.

Castello. 16. È formato di sei correnti di legno riquadrato, che si piantano ritti in un base di pietra, fattovi prima l'incavo da ricevergli: essi correnti hanno dei fori nella loro lunghezza, ne' quali si infilano a certo intervallo cavicchi, che sono destinati a reggere più stoje o cannicci, per

mettervi o l'uva ad appassire, o i bachi da seta che si allevano.

Cèncio. 3. È nome abbreviato di Vincenzo; e se ne fa anche il diminutivo *Cencino*, e l'accrescitivo *Cencione*; e occorrendo, il peggiorativo *Cenciaccio*.

Ceppa. 25. La parte del tronco dell'albero che rimane sotterra, e dal quale spuntano e si spandono le barbe o radici.

Che! 17. Questa particella ha tra il nostro popolo un uso singolarissimo, chè si usa in cambio della negativa *no*, ma con efficacia maggiore, quasi volendoci metter l'idea di ironia o di rampogna alla domanda che altri ci fa — *Vai stasera al teatro?* — *Che!* cioè No davvero. Ma ti pare? o simili. Si pronunzia aperto come se fosse scritto *Ch'è quello che tu dici?* formula di meraviglia. Alcuni, come per esempio i Pistojesi, pronunziano quasi *Chiè*.

Chiarire. 8. Dar tempo all'olio fatto di fresco di far calare a fondo la materia colorante dell'oliva.

Chiaritojo. 8. Stanza calda, ove si pone a chiarire, in vasi adatti l'olio d'oliva appena fatto.

Chiassata. 41. Così suol chiamarsi una Gita di spasso, una conversazione o ritrovo fatto per rallegrarsi e sollazzarsi con giuochi, suoni, canti, mangiando anche e bevendo.

Chiedere la ragazza. 43. I contadini usano tal frase come solenne a significare l'atto e le parole, con cui il capoccia va formalmente a chiedere a' genitori di una fanciulla, se

son contenti di darla al giovanotto della famiglia, il quale fino allora ha discorso con essa. Vedi *Discorrere*.

Chilo. 5. invece di Chilogrammo, che è peso di mille grammi, corrispondente a circa tre libbre toscane; invece di *Chilò*, come dicono alcuni, il popolo nostro dice *Chilo* e in plurale *Chili*.

Colaticcio. 8. Ciò che cola da' vasi stati immersi nell'olio, e l'imbratto che quel colore fa sul terreno. — *Colaticcio* si usa altresì a significare la cera che cola da torce o candele di cera accese; e anche del bioccolo già rappreso, per esempio: «I colaticci gli ricomprono i cerajuoli, per istruggerli e riusargli per fare il di dentro dei ceri o torce».

Colazione. 23. Quella che qui si chiama alla casalinga, *colazione*, i galanti infrancesati, e molti anche non al tutto tali, la dicono *Digiuné*, o *Dejuner*. Appresso i Francesi tal parola verrebbe a dire il rompere il digiuno; ma non è mica modo tanto proprio, perchè il digiuno si rompe anche senza un pasto formale; e di fatto gli Italiani dicono *Sdigiunarsi* con tutta proprietà il pigliare qualunque piccola quantità di cibo: «*Stamani non mi sono ancora sdigiunato*». Il primo pasto formale per noi è la *colazione*; e però il *digiuné* lo sostituirei con tal voce, che è ben italiana.

Colletto, o *Collo delle piante*. 28. È la parte della pianta che sta tra la radice e il tronco.

Collina. 27. La Collina, sono, diciam così, le prime piaggie di

un monte, sicchè *podere di collina* viene a dire quel podere che non è in piano nè in poggio assolutamente, ma dal piano alquanto alto: e così suol dirsi *Vino di collina* per significare che esso non è di poderi di pianura ed è per conseguenza di miglior sapore e di maggior forza.

Colonía. 2. È il patto si che fa tra lavoratore e padrone: il lavoratore dee coltivare la terra; e il padrone gli dà la casa da abitare esso e la famiglia, e lo fa partecipare a' suoi frutti e alle spese in proporzione varia, secondo gli accordi.

Coltivazione e Industria. 2. La *Coltivazione* è il modo col quale si coltivano i terreni, secondo che richiede la loro varia qualità e positura. La *Industria* è qualunque esercizio di un'arte speciale in quanto ha relazione con l'economía politica, come l'*Industria del ferro, della seta*, ecc. Da ciò si vede che, se anche l'agricoltura può chiamarsi *Industria*, non ogni *Industria* può confondersi coll'Agricoltura. Quando poi si dice *Industria*, così in generale, allora ci si comprende anche l'agricoltura.

Complimento. *Parole di complimento.* 23. Parole di cerimonia e di riverenza, che soglion dirsi conversando con persone civili, o nel presentarsi ad esse, o nel prender commiato, o nell'accettar doni, rifiutar garbatamente offerte, ecc. In generale poi si dice *Complimenti* senz'altro; e così secondo i casi: *Non faccio complimenti, I complimenti spesso sono seccature.* Chi è solito di usar molte cerimonie, si dice che è *compli-*

mentoso.

Conca. 12. Vaso di terra cotta, molto grosso di pareti, più largo al fondo che alla bocca, di assai capacità, che suole usarsi per fare i bucati. Però serve anche ad altri usi, tra' quali quello qui descritto, di ricevere l'olio che cola dallo strettojo.

Condannare. 25. Bellissima metafora per significare che una pianta, oramai vecchia e sfruttata, si destina a essere tagliata o bruciata.

Cónio. 9. Quel mezzo fiasco d'olio, che il contadino rilascia al padrone per ciascun barile che se ne raccoglie, allorchè si spartisce; e ciò si fa per compensarlo del lacero degli arnesi, che si adoperano nel far l'olio.

Contadina (alla). 43. Con la rozzezza o semplicità propria de' contadini, al modo de' contadini. I modi avverbiali di questa forma son comunissimi nella lingua, per es. *Vivere all'antica, Parlare alla cittadina, Pane alla casalinga, Vestire alla francese*, e simili in infinito.

Conto. *Tornar conto.* 20. Esserci utilità, Trovare utilità, nel fare una cosa piuttosto così che così, *Starvene in capitale l'interesse*: «Torna più conto a far la tela da sè, che a comprarla bell'e tessuta».

Coperta. 20. Quel panno, per lo più di cotone, a opera, o fatto ad uncinetto, che si suol porre sul letto, sopra tutti gli altri copertoj, cioè lenzuola, coltrone, panno di lana,

ecc. ecc. Per l'estate si usano anche di cambri operato; e anche di seta. In tutti i casi ha la balza, e un penero torno torno, fuorchè da capo.

Còppo. 8. Vaso assai grande, di terra cotta a grosse pareti, ed assai panciuto, nel quale si suol conservare l'olio. Nelle grosse fattorie, dove i coppi sono parecchi, si tengono in una stanza appartata che si chiama la *Coppaja*. Nel fiorentino si chiamano anche *Oryj*, e la stanza l'*Orciaja*.

Correrici. 45. Si suol dire quando tra due cose c'è molto divario. Qui la massaja vuol appunto dire che dal pranzo suo a' pranzi de' signori ci è grandissimo divario. Come mai tal uso? Eccolo: si metaforeggia tra la distanza di luogo, e la distanza o divario di qualità: e come suol dirsi che una strada corre per un dato luogo, per dire che è in esso, così il dire *ci corre* è l'istesso che *ci corre un gran pezzo di via*; e si usa la metafora medesima quando nel significato si dice *c'è che ire*, come scrisse il Giusti:

Dal fare al dire

Oh, c'è che ire.

Cosce dello strettoio. 10. Grossi pianoni o panconi di quercia, a cui sono addossati i paloni di ferro che tengon fissa la madrevite alla lucerna dello strettoio.

Còtto. 43. Innamorato molto, e, come anche dicesi, Innamorato morto. Si usa volentieri la metafora del *cuocersi* per *innamorarsi*, ed è metafora propria, chi consideri che l'amore

suol sempre chiamarsi *fuoco*; e *l'amoroso fuoco* è frase prediletta del Petrarca e de' Petrarchisti. Il popolo poi suol dire che una fanciulla *è di buona cottója*, per significare che la s'innamora facilmente. La qual frase *Essere di buona cottoja* si adopera, nel significato proprio, parlando dei legumi, che si cuociono agevolmente e in poco tempo.

Cottója. Per la frase *Essere di buona cottoja*, vedi qui sopra in *Cotto*.

Cozzone. 43. È l'appellativo proprio di colui che tratta, come suol dirsi, *officialmente* i matrimonj tra' contadini; i quali però lo estendono a significare colui, che tratta altre faccende, come vendite di bestie, ecc.; che propriamente dicesi Mezzano.

Credenza. 19. Quel mobile che si tiene nelle stanze da pranzo, e sul quale si distendono i piatti, i vini, le frutta o altro che serva per uso della tavola.

Crino. 11. Crine di cavallo, concio in modo particolare per diversi usi, come imbottir guanciali, materasse, ec, o tessuto per farne coperte da seggiole, canapè e simili.

Croccante. 5. Si dice di tutti que' dolci cotti per modo che sotto il dente sgretolano, e si sminuzzano, mantenendosi sodi, nè diventando pasta. Ma generalmente si dice di quelli levati dal forno di fresco.

Croce. *Dove non passa, ecc.* 45. Questo proverbio è usitatissimo tra i contadini di Poggio, ed è osservato scrupolosa-

mente; nè gli sposi novelli tornando alla casa loro, passerebbero mai e poi mai per le scorciatoje. È nato delle processioni; chè quando il parroco fa delle processioni, mai esse non passano da altra via se non dalla via maestra.

Croschè (a). 20. La servitù, naturata in noi Italiani per antico uso fa chiamare *lavori a croschè* quglli fatti con un ago terminato in cima da un uncinetto, per via del quale si aggruppa la seta o il refe, con cui si fa una specie di trina a disegno. Chi ama di essere italiano nella lingua, dice e scrive *Uncinetto* e *Lavori di uncinetto*. Ma le donne?.... Le più poi stroppiano anche la voce francese, e dicono *Crocè*.

Cucchiaja. 20. Ferro tondo, disposto per lo più a gruccia, piantato su una base di legno. Sulla cucchiaja riscaldata si stirano le gale, i cannoncini, e certe increspature e sgonfietti degli abiti da donna.

Cuccia. *Passa a cuccia.* 5. *Cuccia* è per gli Italiani il Canile, cioè quello strato su cui dormono i cani: e Cucciare è lo Stare nella cuccia. Per i Francesi la Cuccia (Couche) è letto anche da cristiani: ed è anche il partorire!! Il *Cucciare* è lo stare a letto. Ancora, noi non ci siamo pareggiati a' cani, chiamando *Cuccia* il letto; ma se si va di questo passo colla servilità in opera di lingua, ci arriveremo. *Passa a cuccia* poi è il comando che si fa al cane, di cessar di abbajare e di andarsene.

D

Di faccia. 10. È modo comune per Dirimpetto, cioè per significare una cosa che è posta, o sta, dinanzi alla faccia di chi guarda, a più o meno distanza. Si dice pure di persone. È modo vizioso, o per lo meno inelegante, il dire *Al dirimpetto*.

Digiuné. 23. Pur troppo è comune tra noi a significare il primo pasto che si fa la mattina, e che italianamente si dice Colazione: «Alle 7 prendo il caffè, alle 11 faccio colazione». Ma Colazione chiamano alcuni anche il prendere caffè, cioccolata con latte, o con altro; e allora l'altro pasto della mattina sarà esso una colazione? Per i Francesi il *Dejeûner* suona proprio Rompere il digiuno; e corrisponde all'Italiano Asciolvere: dunque quello che gl'Italiani francesescamente chiamano *digiunè* diventa improprio e falso, perchè non è proprio lo sdigiunarsi. Dunque direi specialmente Pigliare il caffè o la cioccolata, o il caffè e latte per l'*Asciolvere*, or disusato; e *Far colazione* direi il fare quel pasto, che suol dirsi *digiunè*.

Diminutivi. 18. *Lattughina, Peperoncini, Odorini*: qui tali diminutivi, e trattandosi di cose mangerecce, significano la bontà, la buona qualità e sapore delle cose medesime. — I diminutivi, vezzeggiativi, peggiorativi, ecc. sono una vera ricchezza della lingua italiana, e saputi usare a proposito, non solo modificano il significato in più e diverse manie-

re; ma aiutano maravigliosamente l'efficacia e la grazia.

Discorrere. 43. Nel linguaggio de' contadini, *Discorrere con una fanciulla*, significa andare abitualmente da lei col proposito di farci all'amore per poi sposarla. *Discorrersi*, reciproco, è pure in uso: «È oramai tre anni che si discorrono (fanno all'amore), e ancora non si parla di matrimonio».

Disgèlo. 38. Lo sciogliersi del gelo, o ghiacci: il succedere tempo dolce a un tempo freddissimo, che abbia fatto gelare l'acqua e ogni cosa.

Dóga. 10. Ciascuna di quelle assi di legno, onde si compone il corpo dalla botte, dei barili, dello stajo ecc.

Dólco. 16. Si dice del tempo e dell'aria quando nell'inverno, è dolce e temperato, per il soffiare de' venti meridionali. Ma si intende sempre che debb'essere giornata nuvolosa o piovosa.

Donna. 45. I contadini chiamano sempre *Donna* la moglie: *La me' donna, Ho preso donna*; più gentiluomini in ciò de' veri gentiluomini che dicono *la moglie*, perchè *mulier*, da cui nasce la voce *moglie*, è appellativo comune: e *Donna* viene da *Domina*, che vale Signora. È vero che ora, anche tra gentiluomini, sa di muffa il nome *moglie* e in alcuni casi dicesi *la sua signora, la mia signora*; ma il contadino è più schietto e poi non si direbbe mai *pigliar signora*; ma i contadini dicono *Tôr donna*.

E

Ènno. 43. È dell'uso plebeo e contadinesco per *Sono (sunt)*, terza persona plurale. In questa frase poi *ci ènno i cozzoni*, il *c'ènno* non indica solamente la presenza de' cozzoni, ma la necessità della opera loro; e suona: *questa è cosa che debbono farla i cozzoni*. Vedi a questa voce.

Entratura. 5. È voce comune per significare la prima stanza d'un quartiere, e anche di una casa, nella quale entra chi viene di fuori. Nelle case di città, la prima stanza della casa, suol dirsi comunemente *Il terreno*; e a Siena *Il ridotto*.

Essere. *Quel che è, è che.* 22. Forma singolare di locuzione toscana, che scorciatamente significa: «Ciò che è di somma importanza, è questo, che, ecc.».

Nell'uso familiare sta bene; ma in grave scrittura farebbe mala vista.

Essere lì lì per. 18. È modo familiare a significar che una cosa è prossima ad avvenire, o è sul punto di farsi; la qual idea nell'uso pur familiare vien significata con la frase *Da un momento all'altro*, cioè: «Il fattore dee tornare da un momento all'altro»; e in altro modo pur familiare, si potrebbe dire: *Il fattore or ora è qui*, ecc. ecc.

F

Fabbricato, Fabbrica. 3. *Fabbricato* si usa comunemente a significare edificio murato molto grande; e quando non è tanto grande, ma pur è grande, si dice *fabbrica*; e massimamente si dice *Fabbrica* a quegli edifizj che attualmente si stanno fabbricando. «Il maestro muratore è sempre alla fabbrica».

Faccenda. 44. *Le faccende* sono, per i contadini: *La sementa, la potatura, la segatura*, ecc. Ma quando si dice antonomasticamente *Le faccende*, s'intendono sempre la segatura e battitura.

Fame. *Gridar fame.* 28. È frase efficacissima per mostrare che una pianta languisce e scade visibilmente per mancanza di governo. Di queste metafora i contadini ne hanno senza numero.

Fare. *Anni fa, Giorni fa.* 24. Questa voce di terza persona singolare del verbo *fare* accenna il tempo trascorso da un termine posto, al punta che si parla, ed è come dire: *finiscono adesso tanti anni*; per esempio: «La tal cosa avvenne dieci anni fa». Che si suol dire anche *dieci anni sono*. Si usa pure indeterminatamente, come: *tempo fa, giorni fa*. «Tempo fa non era così» e «Giorni fa andai a Roma».

Fare. *Far per casa.* 43. È frase comune tra' contadini per significare che una fanciulla è, come anche suol dirsi, *faccente*, cioè buona e sufficiente a far tutti i lavori che bisognano

al buon governo della casa.

Fare il piede. 3. I cacciatori, prima che si apra la caccia, conducono i cani a far lunghe passeggiate, anche su per luoghi alpestri, acciocchè si avvezzino a quella fatica; e ciò si chiama *fare il piede*.

Fattojo. 32. Quello stanzone più o meno grande, nel quale sono gli strettoj e tutti gli arnesi necessari per franger l'ulive. Si dice, e più propriamente, anche *Frantojo*; ma però prevale l'uso men proprio.

Fattore, Fattoressa, Sottofattore. 3. Il *Fattore* è colui che amministra i beni di campagna, dirige e sopravveglia i lavori: la *Fattoressa* non è la moglie del Fattore, ma una donna che attende al buon governo della casa, lì nella Fattoria. Il *Sottofattore* è colui che attende alle cose più materiali, e che ha certe speciali ingerenze; ma sempre sotto gli ordini del Fattore.

Fattoressaaa. 4. Chiamando persone da lontano, specialmente per la campagna, si suol prolungar molto il suono dell'ultima vocale, acciocchè non si disperda per l'aria; e questo prolungamento si rappresenta per iscrizione segnando tal vocale tre o quattro volte in fila, come fa qui il signor Giovanni.

Fattoria. 3. Tenuta di più o meno poderi uniti come in un corpo, e amministrati da una persona a ciò deputata dal padrone, alla qual persona si dà nome di fattore.

Fattoria è parimente la casa dove abita il fattore, e dove egli tiene l'amministrazione; nella qual casa sono generalmente tutte le stanze necessarie a conservare le raccolte, a far l'olio, e tutte le altre cose occorrenti alla buona masserizia.

Fetta. *La fett'unta.* 13. Fetta, di pane arrostito, strofinata con l'aglio e ben condita con olio. Vedi *Panzanella*.

Fiammata. 17. *Fare una fiammata*, Mettere sul fuoco legne che facciano fiamma, per iscaldarsi; e *starsi a pigliare una fiammata* vuol dire star dinanzi a quel fuoco per iscaldarsi.

Fiasca. 8. Vaso della forma di un fiasco; ma più grande e di vetro molto grosso con veste di vimini. Generalmente serve per l'olio; ma serve, anche per il latte, che portano a vendere i contadini.

Fèdera. 20. Sopraccoperta di panno lino gentile, fatta a guisa di sacco quadro, ed ornata spesso di gale, o ricamata, nella quale si mettono i guanciali, stringendola con un cordoncino infilato nei buchi che sono nella parte che rimane aperta, e che è come la bocca del sacco.

Fienile. 15. Stanza, generalmente a tetto, nella quale si tiene il fieno per i bisogni della stalla; e vi si mette tirandone su un covone per volta, col mezzo di una carrucola.

Finimenti. 14. Parlandosi di cavalli da tiro, sono tutto ciò che serve per attaccargli a carrozze o altri legni, come le tirelle, il reggipetto, il posolino, i riscontri, ecc. ecc.

Fittávolo. 2. Così dicesi in Lombardía e in altre provincie dell'alta Italia, colui che in Toscana si dica Fittajuolo; il quale significa Chi tiene a fitto le altrui possessioni, cioè piglia a lavorarle e sfruttarle, pagando quel tanto che si pone per patto.

Fondi (I). 4-6. Si chiamano così le cantine o altre stanze sotterranee delle case, che alle volte servono anche di cucina, dispensa ecc.

Fondo. *Di Fondo.* 42. Cioè del podere che forma l'estremo confine della tenuta, del padrone; e vale Che è laggiù in fondo.

Formella. 27. Buca rotonda di una profondità e diametro di Metri 1,16, che si fa per piantarvi i giovani ulivi così detti piantoni.

Fornello. 20. Cassetta quadra di ferro, con pareti assai grosse, una grossa graticola al mezzo del suo vuoto, sulla quale si accende il carbone per scaldare i ferri da stirare. Generalmente è portatile, e allora è sorretto da quattro zampe, pure di ferro; alle volte sono incastrati nel muro, e allora si chiamano *a muro*.

Frangere. 11. Infrangere, è strizzare la polpa delle olive per cavarne tutto l'olio che essa contiene: il che si fa premendole sotto una macina, la qual gira o per forza di cavalli, o per forza di vapore, o per forza idraulica.

Frantojano. 14. Colui che soprintende al frantojo, e dirige e

governa tutto ciò che riguarda la lavorazione dell'olio.

Frantojo o Fattojo. 9. Lo stanzone dove sono tutte le macchine, ordigni, vasi ed arnesi necessarj alla operazione del frangere le ulive e del far l'olio.

Frantojo a acqua o a Manzo. 10. Così dicesi secondo che la macina di esso è messa in moto o per forza di un manzo che la fa girare, o per forza di acqua, che suol dirsi *forza idraulica*.

Frantura. 31-34. Tutta la operazione del frangere le ulive per cavarne l'olio.

Freddo (A). 11. Si dice *Frangere a freddo* quando messe le ulive sotto la macina, se ne estraie, senza far troppa forza, e senza inaffiar la polpa delle ulive con acqua calda, l'olio che ne possano dare in una prima stretta; e quello è l'*olio vergine*.

Friggere. 27. I contadini dicono che una pianta, e specialmente di ulivo, *frigge*, quando rimane stentata e intristisce.

Frusta. 14. Cordicella di filo intrecciato, più grossa dall'un de' capi, che, legata dalla parte più grossa a un lungo manico flessibile, di legno più o meno pregiato, e terminata dall'altro con un pezzo di spago detto sferzino, serve per sferzare i cavalli, o per agitarla schioccandola per incitargli a andar più forte.

Frutte. 15. Chiamansi i frutti colti dall'albero, e destinati a mettersi in tavola.

Stanza delle frutta, è quella dove si mettono le frutta colte dagli alberi, dette *frutte da inverno*, perchè finiscano di maturare e si conservino, affine di mangiarle all'ultimo del desinare. Molti in plurale dicono *Le frutta*; ma pare un'affettazione.

G

Gabbia. 33. Si chiamano *gabbie* e più spesso *Brúscole*, certi arnesi formati di una qualità di giunchi, ammaccati e ravvolti in cordoncini, che si intessono in modo da farne due dischi riuniti nel loro contorno; ed hanno un'apertura nel mezzo, di sotto e di sopra, ne' quali si mettono l'ulive infrante per stringerle. Si fanno anche di corda o di maglia.

Gabbia di legno. 11. Arnese di legno, in forma di vaso tondo, ma aperto di sotto e di sopra: formato di diverse doghe, con larga fessura tra l'una e l'altra, e cerchiato di ferro agli orli. Esso è cilindrico, alto circa un metro; e serve per mettervi dentro la pasta delle ulive, dalle quali si è cavato l'olio vergine, disposte a suoli chiusi in certi *stoîni* per estrarne, a forza di strettojo, tutto quanto l'olio che in essa pasta è rimasto.

Gattajuola. 9. Buca di forma quadra, che si fa in un angolo

della imposta degli usci, giù in basso, acciocchè i gatti possano entrare ed uscire. Si sogliono fare agli usci delle cantine, dispense, e di tutte quelle stanze dove si teme danno dai topi.

Gattuccio. 14. Spazzola lunga, con manico o senza, che serve per buttar giù coll'acqua la mota dalle ruote o da altre parti del carro, delle carrozze o d'altri veicoli.

Geppo. 42. È contrazione contadinesca di Giuseppe, che in antico si disse Giuseppe. Molti nomi proprj si contraggono nel parlar familiare, il più de' quali registrai nel *Vocabolario dell'uso Toscano*: questo *Geppo* è solo de' contadini; per la città si dice da chi *Geppe*, e più comunemente *Beppe*; a Pistoja *Peppe*.

Giovanotto (il). 43. Nel liguaggio contadinesco *il giovanotto* è colui che *discorre* con una fanciulla, cioè che vi fa all'amore col proposito di sposarla: *Stasera non ho veduto il mio giovanotto*.

Giranio. 17. Fiore che ha le foglie odorosissime e il fiore senza odore. Si dice veramente *Geranio*; ed è quella pianta di più specie, che i botanici appellano *Pelargonium*.

Giro giro. 8. Si dice di cose adattate ordinatamente attorno le pareti di una stanza. Più comunemente si dice *torno torno*; e più nobilmente *attorno* o *in cerchio*.

Gli per *A loro*. 5-15. Questo *Gli* per *A loro* i grammatici insegnano esser brutto solecismo, ed hanno, non una, ma mil-

le ragioni. Tuttavia nell'uso familiare è continuo, e in molti casi, chi, parlando familiarmente stesce a rigore di grammatica, parrebbe troppo affettato, e in certi altri casi movebbe anche il riso.

Gnorsi. 17. È modo contratto scambio di dire *Signor sì. Gnor* per Signore è comune tra gli Ebrei: nell'uso nostro non si comporta, se non impastato colla affermativa (*gnorsì*), o con la negativa (*gnornò*).

Gracímolo o Gràppolo. 15. Si noti bene: *Gracímolo*, e meglio *Racímolo*, è ciascuno di que' gruppetti, ciocchette d'uva, dei quali si compone il *grappolo*; il qual Grappolo è appunto l'aggregato di tutti i racímoli. I *grappoli* anche ne' varj luoghi di Toscana si chiaman diversamente, qui *ciocca*, là *pigna*, ecc.; e da ciò voleva il Manzoni inferirne la necessità di fermarsi nella sola Firenze, e pigliar di qui tutta la lingua. Però bisogna notare che, anche in que' luoghi dove si dice diversamente, la voce Grappolo non è insolita: ed è anzi usata per tutto da chi parla bene e gentilmente.

Grano gentile e Grano grosso. 9. Il grano gentile è quello che ha le spighe senza reste e fa il seme più piccolo, e più delicato: il grosso ha le reste molto lunghe, i chicchi più grossi, e dà farina meno delicata.

Graticolato. 16. Rete di fil di ferro assai grosso, adattata a un telaio pure di ferro, che si suol mettere dinanzi a certe finestre, acciocchè non possano gettarsi o sassi o lordure

dentro la stanza dove la finestra corrisponde.

Chiamasi *graticolato* quando è posto ad un'apertura molto grande: se è posto a finestra, o altra piccola apertura, si chiama *Graticola*.

Gronda. 4. Estremità del tetto, che sporge in fuori dalla parete delle case, acciocchè la pioggia scoli e si versi senza bagnare essa parete. .

Guardaroba. 19. Quella stanza, dove sono più o meno armadj da tenervi vestiti, la bianchería e altre simili cose occorrenti alla famiglia, come coltroni, coperte, ecc.

Guardia (il). 3. Così chiamasi Colui che nelle tenute di campagna è stipendiato per andare attorno, armato di schioppo, a sopravvegliare boschi, bandite, ecc. per impedire a' facidanni di guastar piante, andar cacciando, rubar frutti o legne.

Icchè. 45. Questa è la forma interrogativa che si usa per tutto il contado e dal popolo fiorentino, invece di *che cosa*; e non è altro che la forma *Il che*, ridotto a pronunzia fiorentina. Alcuni, che si pensano di parlar più pulitamente, hanno cominciato ad usar il falsissimo modo *Cosa* per *che cosa*; e rispetto a tal leziosaggine vedi ciò che scrissi nel *Vocabolario dell'uso toscano*. Qui noto solo, che tal falso e raro uso, fu detto al Manzoni esser comune in Firenze; ed egli, credendolo, ne contaminò tutti i *Promessi Sposi*.

Imbarilare. 8. Mettere nei barili, o il vino che è nelle botti, o l'olio che è negli orci.

Impegno. 42. Si usa questa voce a significare Assunto, Promessa, obbligo di fare una tal cosa, o di esser nel tal luogo; o simili. Esempio : «Non ho impegni per istasera. Non prenda impegni per domenica: la dee venir da me.»

Impiantito. 8. Il piano o suolo di una stanza, ammattonato con mattoni posti per pianta o con lastre di marmo, o con quadrelli di legno, nel qual caso si dice *Impiantito di marmo, di legno*.

Inferno. 13. *Olio d'inferno* è quello che si trae dalla poltiglia delle olive, la quale è gettata nella cisterna, come si vede descritto qui appresso.

L'Inferno poi è una Cisterna fuori del frantojo dove, a fin di lavorazione, si getta la poltiglia delle ulive caduta in fondo all'acqua, per levar poi, a suo tempo, l'olio che viene a galla.

Inforcatura. 38. Il punto dove i due grossi rami di un albero si scostano l'uno dall'altro sorgendo dal tronco.

Infrantojo. 32. Lo stesso che Frantojo o Fattojo; salvo che è voce più nobile.

Ingabbiare. 34. Mettere nelle gabbie la pasta delle ulive uscita di sotto la macina, per mettere poi esse gabbie nello strettojo e cavarne tutto quanto l'olio. *Sgabbbiare* è Cavar dalla gabbia essa pasta, estratto che ne sia l'olio, per rimetterne altra.

Innaffiare le bruscole. 13. Gettar sopra ad esse l'acqua calda, allorchè son piene di pasta d'ulive già un poco frante, acciocchè ne esca più agevolmente tutto l'olio.

Insenatura. 39. Il luogo in cui l'una collina si unisce all'altra, che viene ad essere necessariamente un seno, o spazio più o meno cupo, chiuso da ambo i lati, largo all'apertura e stretto nel fondo.

L

Lapida di pietra. 6. Il dire *lapida di pietra* sembra una stranezza, perchè *lapida*, nasce appunto da *lapis*, latino, che vuol dir *pietra*; ma nell'uso la voce *lapida* suole usarsi per *chiusino* in generale; e anche se ad un'apertura qualunque, o bocca, si mette un *chiusino* di legno, suole anch'esso abusivamente chiamarsi *lapida*. Ma il dire *lapida di legno*, farebbe sempre ridere; dove il dire *lapida di pietra* pecca solo nel pleonastico.

Lasciare stare. 8. Per significare che, o cosa, o persona, vince ogni altra, suol dirsi: *Quella cosa o quella persona bisogna lasciarla stare*, cioè: *non ha pari*. Si dice anche di perizia in alcuna arte o esercizio: «Eh, il signor C. per giocare al biliardo, bisogna lasciarlo stare».

Lasciarsi rivedere. 43. Tornare in quel luogo, dove altri è già stato per alcun negozio. Esempio: «Andò dal P. a trattar quel negozio; ma egli era impedito; e gli disse di lasciarsi rivedere».

Latte. *Aver il latte su' denti.* 22. Si dice a significare che altri è sempre fanciullo; e spesso è usato per atto di dispregio verso que' giovanetti, che fanno o dicono cose da uomini fatti, e cose generalmente riprensibili, o alla loro età puerile disdicevoli. Si dice pure *Avere il latte sulle labbra*, o simile.

Lèva. 11. È uno strumento meccanico fatto in forma di cavalletto, con una stanga mobile, che si adopera per alzare

e tener sollevate carrozze o altri legni, affine di potergli, o lavare, o racconciare comodamente.

Locale. 3. La voce Locale per Stanza, Stanzone, o simile, è di uso, ma non è bella. Vedasi essa voce nel *Lessico della corrotta italianità*; chè c'è una graziosa discussione fatta al Senato nella soggetta materia.

Lucèrna. 10-34. Grosso pezzo di macigno, che serve di base allo strettojo, su cui posano le gabbie piene della pasta delle ulive, guarnita giro giro di una scanalatura, per la quale scorre l'olio spremuto, e che si raccoglie nel vaso sottoposto.

Luminosa. 8. Si dice comunemente di una stanza che, per molte e convenienti finestre, abbia molta luce.

Lupa. 36. Malattia degli ulivi, detta anche Carie, la qual consiste nella mortificazione della parte legnosa del tronco e de' grossi rami.

Lustrissimo. 8. La voce *Illustrissimo*, che prima era titolo di principi, adesso è titolo che si dà a qualsivoglia omiciattolo, il quale abbia qualche soldo. I sottoposti lo dicono generalmente a' loro padroni; e tra il popolo, e tra' contadini, si abbrevia dicendo *Lustrissimo*.

M

Macinata. 14. Tutta quella quantità di ulive che si macinano in una volta, che per il solito è di 12 bigonce. Si chiama anche Macinatura.

Macinatura. 34. La quantità d'ulive che si macinano in una volta. Vedi *Macinata*.

Mádia. 19. Specie di cassa su quattro corti piedi, alta un metro poco più, e composta di due parti o palchi; quel di sopra alto circa un palmo, che è coperto da una ribalta da alzarsi, e appoggiarla al muro, quando si vuole aprire, e serve ad intridervi la pasta per fare il pane; quel di sotto occupa tutto il rimanente, ed è una specie di armadietto, con le sue imposte, nel quale si ripongono la fiasca dell'olio, le stagnate, le ampolle, e altri utensili da cucina.

Madrevite. 10. Strumento con cavità cilindrica fatta a spire, e per modo che il convesso delle spire della vite maschia, o in rilievo, si adatti al cavo di quello della madrevite, o vite femmina.

Magazzíno. 6-10. Quella, o più stanze di una fattoría, ove soglionsi tenere gli attrezzi più grossi, e che vengono in uso di rado; o il grosso legname da costruzione. Il magazzino, anche in altri casi, è sempre luogo dove si tengono in deposito o mercanzie o grano; e però impropriamente

si chiamano *Magazzini* quelle eleganti botteghe, dove si tiene in vendita la roba a minuto.

Magliolo. 28. Sermento che si taglia dalla vite, lasciandogli in fondo un pezzo del ramo su cui nacque, onde termina in forma come di martello. Si piantano per allevare nuove viti.

Manganare. 16. Stringere la bianchería già stirata in uno strettojo, o torchio, ben liscio, affinchè pigli e mantenga il lustro. Si fa anche alle pezze di panno lano, in istrettoj più grossi, che si chiamano propriamente *Màngani*.

Màngano. 20. Strumento formato di pietre grossissime, mosso per forza di argani, sotto il quale si mettono i panni avvolti sul subbio per dar loro il lustro. Quello da stirare, del quale si parla qui, è un arnese movibile, formato a guisa di torchio, o strettojo, con due lastre molto lisce, e serve per dare il lustro alla biancheria stirata.

Mangiare un boccone. 22. Suol dirsi familiarmente pel Desinare o Pranzo; è usato così, a significare che la mensa è parca e frugale; e per fuggir nota di millantería.

Manifèsto. *Fare il manifesto.* 45. Per i contadini suona questa frase l'andare degli sposi novelli a desinare da' genitori della sposa, quasi per affermare solennemente che sono già marito e moglie.

Mano. *Fare a su' mano.* 20. Suol dirsi per significare che la bianchería, o da tavola, o da letto, si deve prima filare e

poi tessere e poi imbiancare (o come suol dirsi Curare) a proprio conto; e non si va a comprarla alla bottega.

Manoso. 20. Si dice della tela di lino che sia morbida e cedevole stringendola tra le mani. Trattabile.

Maremmano. 4. Così chiamasi una razza di cani molto grandi, con un bel pelo bianco e lungo, che si allevano generalmente nelle nostre maremme.

Marmo. 19. Larga lastra di marmo, e alquanto grossa, che si tiene nelle cucine, per intridervi, spianarvi, e ridurre in falda (tirare) la pasta, o da minestra, o da dolci.

Materiale. 6. Si suol dire che una tal cosa è fatta di *materiale*, quando, invece di essere di legno, come ordinariamente si fa, è di muro, cioè di sassi e calcina, come appunto si fanno i tini da alcuni proprietari.

Maturare. 7. Detto del vino significa Lasciare il sapore del vino nuovo, prendere maggior corpo, e purificarsi da ogni feccia, acquistando il suo vero sapore.

Menare. 42. Appresso i contadini *Menar moglie*, non è lo sposarla, ma l'andare a prenderla, otto giorni dopo lo sponsalizio, alla casa sua paterna, per condurla, menarla, alla casa della sua nuova famiglia.

Mensola di ferro. 16. Mensola è qualunque oggetto, o di materiale o di legno o di ferro, fitto nel muro, e più o meno sporgente dalla superficie di esso, per servire di sostegno a cosa che su vi posi.

Mezzeria. 2. Si dice così in Toscana quel sistema di tenere il contadino a metà delle ricolte per compenso del lavorare il podere. Ci sono altri patti secondarj, che variano da paese a paese.

Mezzetta. 14. Misura toscana che conteneva mezzo boccale, o un quarto di fiasco. Si continua a dire tuttora, parlandosi di vino e d'olio. *Mezzetta* però è anche una misura da legami, che suol farsi di legno, e sarà circa mezzo litro.

Mignolare. 30. Il primo fiorire degli ulivi. «Gli ulivi cominciano a mignolare». Ed è comune il proverbio: «Se mignola d'aprile, vacci col barile (la raccolta sarà abbondante): se mignola di maggio, vacci col saggio (la raccolta sarà scarsa).

Mignolo. 25. Specie di olivo, detto altrimenti *Toscano*.

Millèsimo. 15. È il segno scritto dell'anno nel quale è stata detta o fatta una cosa, stampato un libro, inalzata una fabbrica ecc., venuto dalla forma della indicazione latina di tali anni, la quale si fa così: *Anno millesimo, centesimo, vigesimo primo* o simili.

Mortaletto. 45. Cartoccio ripieno di polvere da schioppo, legato strettissimamente con spago impeciato, che, datogli fuoco, fa uno scoppio fortissimo. Si fanno per occasioni di pubblica letizia.

Mòrto. 39. Si dice di quella parte del fusto o rami di certi alberi, dove più non circola il succo vitale, e che per conse-

guenza si secca.

Moscajuòla. 19. Arnese composto di regoli di legno, di forma quadra, o tonda, impannato o di tela rada o di velo; e vi si pone dentro roba da mangiare, acciocchè le mosche non vi si possano posar su.

Mutare. 8. Travasare vino od olio, acciocchè resti puro e netto da ogni fondata o morchia, la quale rimane in fondo al vaso da cui si cava.

N

Nappo. 8. Vaso di latta, con manico e beccuccio, che si adopra per attingere l'olio dell'orcio. Si fanno di maggior e minor grandezza; ma ordinariamente hanno la tenuta di circa un litro.

Nicchia. 19. Così chiamasi da alcuni il ricettacolo dell'acqua negli acquaj, in una parte del quale c'è un'apertura che imbocca in un condotto per dove si manda via l'acqua della rigovernatura.

Nòcciolo. 12. Quel corpicciattolo legnoso e vuoto, che si genera in alcune frutte, come pesche, susine, ulive e simili, dentro al quale si conserva l'anima, o il seme, onde poi si riproduce l'albero. Sono di forma varia e di varie grandez-

ze, secondo la specie delle frutta.

O

- O.** *Precede l'interrogativo.* 19. Si usa spessissimo nel parlar familiare, come introduttivo alle frasi di interrogazione. Si osservi che non è per niente una esclamazione; e che mal a proposito molti la scrivon con l'acca (oh!) a modo di esclamazione di meraviglia.
- Odoríni.** 18. Si chiamano così alcune erbe odorifere come serpillio, menta, basilico e simili, che alcuni sogliono mescolare alla insalata.
- Oleosità.** 30. La qualità della oliva che sia giunta a maturazione, cioè a quel punto nel quale, premendola, se ne può cavare la maggior quantità di olio.
- Olio lavato.** 12. Quell'olio che. con l'ajuto dell'acqua calda, si estrae dalla pasta delle ulive già stretto.
- Olio vergine.** 11. Il primo olio che esce dalle ulive messe nello strettojo, prima di essere stette, per la sola pressione che fanno sopra di esse i topi.
- Olívo.** Diverse qualità e nomi di esso.

Ombuto. 8. Corruzione plebea e contadinesca dalla voce imbuto.

Omo. Vedi *Uomo*.

Opera della tela. 20. Il disegno, ed il lavoro, mediante il quale si rappresentano fiori, fogliami, frutti, animali e qualsivoglia altra cosa sopra la tela, o altro tessuto; che perciò si dice *tela a opera*, e anche *operata*.

Opificio. 12. Luogo generalmente con macchine, destinate a fare una speciale lavorazione, alla quale bisognano più persone.

Òpre. 5. Così chiamansi, e anche distesamente Opere, que' lavoranti che pigliano a giornata i contadini, quando ci sono da fare straordinarj lavori di coltivazione; onde le frasi *Andar a opra*, *Pigliar dell'opre*, *Andare all'opre*. Il modo ellittico *È all'opre*, che si legge in questo luogo, significa: *è a vedere, a sopravvegliare, a dirigere i lavori delle opre*.

Orciaja. 6. Quello stanzone delle fattorie, dove si tengono ordinatamente gli orci dell'olio.

Orticino. 26. Diminutivo della voce Orto; e qui ha per di più l'idea di acconcezza.

P

Palchettino. 15. Piccola assicella sospesa, o sorretta al muro da beccatelli.

Palco. 13. Impiantito formato di assi di legno sovrapposto ai travicelli, e sul quale si distendono le ulive raccattate o brucate, perchè si mantengano fresche e non riscaldino, come accadrebbe se fosser tenute ammontate.

Pannello. 11. Stoino di crino o di giunco, che si metta tra l'un suolo e l'altro delle ulive, nelle gabbie dove si stringono per cavarne l'olio.

Parere. *Ma le pare!* 20. Modo familiare di ringraziamento, e di garbata ritrosia ad accettare una cosa che ci venga offerta in regalo.

Parte. 34. La metà di quella quantità di ulive, che si chiama *macinatura* o *pilata*. Non può la *pilata* mettersi tutta in una volta sotto la macina; e però se ne fa due *parti*.

Partire. 8. È il *fare due* parti delle varie raccolte dei poderi, acciocchè abbia la sua il padrone, e la sua il contadino.

Pasta. 11. La polpa delle ulive infrante, ridotta tutta in una massa medesima; la quale poi si ripone nelle gabbie per essere stretta, e toltone tutto l'olio.

Pasta reale. 19. Intriso di farina, zucchero e uova rimonato bene, e con un poco di chiara montata, che cocendosi, rigonfia, ed è di gustoso e delicato sapore.

Pènero. 20. Quel lembo dell'ordito, che rimane senza esser

tessuto, alternandone le fila con piccoli nodi. «Sciugamani col penero, e senza penero». Si usa anche per Frangia fatta a modo di penero. A Pistoja e in altre Provincie dicono per comodo di pronunzia *Pèlano*.

Per. *Per avanti.* 44. Cioè per un tale o tal altro giorno che preceda le faccende principali. La particella Per ha nell'uso la proprietà di significare termine fisso di tempo: *Sarà qui per Natale.* — *La sarta mi ha promesso che per domenica il vestito sarà finito.* — *Morì per Pasqua.*

Pevera. 7. Grosso imbottatojo a bocca bislunga, fatto di legno: tutto d'un pezzo, fuorchè il becco, che è di metallo: serve a versare il vino nelle botti e ne' barili.

Piana. 10. Pezzo di legno segato da lavoro, più largo e più grosso dei correnti.

Pianta del podere. 6. Carta dove sono disegnati i confini, e le parti diverse di un podere, con tutti i campi spartiti, col numero di tutte le particelle catastali ec.

Piantone. 26. Giovane olivo di piantonàja che si pianta nelle fosse.

Piattaja. 19. Specie di rastrelliera di legno, a più scompartimenti, e a due o più palchi, che suol tenersi appesa sopra l'acquaio, sulla quale si ripongono per lo ritto i piatti rigovernati, i quali così possano scolare e asciugarsi meglio.

Piatto della macina. 13. La faccia di sopra della macina da frangere ulive, la quale è un poco concava, acciocchè me-

glio raccolga le ulive che vi si gettano per essere infrante.

Piatto della stadera. 5. Pezzo di legno quadro, non molto alto, ma assai largo, il quale si appende per mezzo di funi in cima al fusto delle stadere grosse, per adattarvi sopra la roba che si vuol pesare.

Poi. *La domenica poi.* 43. Cioè la domenica appresso, la domenica dopo, che succede a quella domenica o a quel giorno già ricordato. È modo comune tra' contadini.

Polenda gialla. 13. Intriso di farina di granturco, che si fa gettando la farina nell'acqua bollente, e rimenandola forte, finchè non sia cotta.

Polpa. 12. La parte interna e più tenera della uliva, dove si contiene il succo che poi diventa olio.

Poltiglia. 13. Pasta composta di tutto ciò che rimane delle ulive macinate e premute, mescolato ogni cosa insieme.

Portatile. 16. Non fermato al muro o altro; ma da potersi trasportare a mano da luogo a luogo.

Possesso. 26. Suol dirsi comunemente, ma con poca proprietà, invece di Possessione; vale uno o più poderi riuniti insieme, con casa padronale, e qualche annesso. Se i poderi e gli annessi son molti, suol dirsi *Tenuta*.

Pòsta. 14. Luogo della stalla assegnato per un cavallo.

Posticcia. 26. Nome che suol darsi a quello spazio di terreno, o orto, dove si pongono gli uovoli, acciocché facciano i loro getti, da' quali poi nascono i nuovi ulivi.

Prodótto. 3. Si dice, con non troppa proprietà, di tutto ciò che rende o produce il podere; che altrimenti si chiamano *le raccolte*.

Puntata. 26. Quanto affonda la vanga nel terreno in una forte pigiatura di piede. Vangare a due puntate è dare anche la seconda per andare più a fondo.

Purgato. 10. Si dice di alcuni legnami tenuti molto a stagionare, ed immersi per più tempo nell'acqua, dove acquistano maggior sodezza.

R

Raffrescarsi. 22. Riposarsi tanto che sia sfogato il calore accresciuto nella persona, o per troppo cammino o per troppa fatica. Diverso dal *Rinfrescarsi* che è il Bereve qualche cosa ecc.

Ragazza. *La Ragazza.* 43. Così chiamasi la fanciulla con la quale il Giovanotto (Vedi questa parola) fa all'amore per isposarla. «Tonio è in collera con la ragazza».

Ragazzúcolo. 21. Diminutivo di ragazzo, e vale Fanciullo di piccola età, ma di poco buona natura.

Rami. 18. *I rami* sono tutti que' vasi di rame, che servono per la cucina, come cazzeruole, teglie, ramíni ec. Nelle grandi cucine se ne fa come una mostra, tenendoli appesi alle pareti, sempre tutti netti e in punto.

Ravviare. 32. È dell'uso comune per Raccogliere insieme più cose piccole sparse qua e là, o per una stanza, o per un campo. *Ravviare le ulive, il grano, le noci.*

Razzolare. 32. Allargare e sciorinare con la mano aperta le raccolte ammontate, come grano, ulive ecc. acciocchè possano pigliare aria tutte, e così meno facilmente si guastino.

Reticolato. s. a. 9. Filo di ferro sottilissimo, intessuto a modo di rete, col quale si fascia per tutta la sua lunghezza il frullone del buratto, o vaglio a scaletta, acciocchè, girando esso frullone, passi di tra' buchi della rete ogni scoria, e il grano resti netto.

Rézzola. 46. Quella buccia liscia, sottilissima, e trasparente, onde sono coperti gli agli e le cipolle.

Ribollire. 9. Si dice, per solito, delle biade, e specialmente del grano, quando, essendo ammontato, nella sua massa vi si rinchiude il caldo, che è spesso cagione di alterarne tan-

to o quanto la freschezza, e fargli pigliar mal odore.

Rigoglio della volta. 8. Rilievo, sviluppo, alzata degli archi che formano la volta.

Rimanere con la voglia. 22. È di uso comune per significare che altri, assaggiando, o ponendosi a fare cosa che lo diletta e gli piace, non ha potuto goderne e gustarne quanto avrebbe desiderato.

Rimescolare. 13. Agitare con manatojo, o mestolo, cose che sieno in fondo ad un liquido, acciocchè mandino fuori la sostanza che contengono, e il liquido se ne impregni. Qui, trattandosi di sostanze oleose, il rimescolamento si fa perchè l'olio venga a galla.

Rimessa e stalla. 10-14. La *Rimessa* è quella dove si tengono i legni e i finimenti, che, se è signorile e di città, si dice *Scuderia*; la *Stalla* è quella dove si tengono i cavalli.

Rimessitiſcio. 29. Ramo novello, che spunta e cresce sul tronco vecchio.

Rinnocare. 46. Fare da capo la cosa medesima; e suol dirsi spesso, come qui, per mangiare due o tre volte alla fila una cosa gustosa. Non accade dire che è voce familiare, presa dal giuoco dell'*Oca*, dove, tirato il punto, se, contando, si va a finire sopra un'*Oca*, si va innanzi altrettanti punti.

Rinnuòvo. 28. Ricominciamento dell'avvicendamento; il terreno che si riconcima, e si pone a sementa ingrassante, si chiama terreno di rinnovo.

Riscaldare. 32. Si dice delle biade ammontate, nelle quali penetrato il calore esterno, alle volte si alterano per ciò, e pigliano mal odore e sapore.

Rógna. 37. Malattia degli ulivi, la quale consiste in certe escrescenze, che poi scoppiano, e diventano scabrose e di mal aspetto, perchè il frutto si secca e muore.

Rosolare. 13. Fare che le vivande, per forza di fuoco, prendano quella crosta, che pende al color rosso.

S

Salamanna. 15. Qualità di uva da tavola, e non da far vino, con chicchi assai grossi, e di ottimo sapore. La introdusse fra noi un Ser Alemanno Salviati; e perciò chiamossi Seralamanna; il popolo per comodo l'abbreviò in Salamanna, e ora tutti diciamo così.

Sansa. 12. Ciò che resta delle ulive infrante per cavarne l'olio; compreso i noccioli e tutto.

Sapere. *Mi sapranno dire.* 46. Modo di fare persuaso altrui che una data cosa affermatagli, sembreragli eccellente.

Scaffale a muro. 7. Vuoto fatto nel muro, adattatovi poi diversi palchetti di legno a una certa distanza l'uno dall'altro, come si vede negli scaffali da libri. Alle volte si chiudono con imposte.

Scalèo. 7. Scala di legno, manesca, e di pochi scalini, che si regge da sè sulla propria base, e si adopera nelle tinaje per salire su alla bocca dei tini, e altrove per altri usi conformi.

Scelti. 16. *Gli scelti* sono *le uve* di qualità migliore, che si colgono avanti la vendemmia, e si mettono ad appassire sulle stuoje o graticci, per poi fare il vin santo, o altri vini da bottiglia.

Scoccare. 23. Si dice del primo colpo che batte un orologio nel sonar le ore: *Scoccava mezzogiorno, ed egli arrivava*; e suol dirsi altresì *lo scocco*, per il primo colpo: *Allo scocco di mezzo giorno sarò qui*.

Scrittójo. 5. La stanza, nelle fattorie dove il Fattore tiene i libri della sua amministrazione, e tratta gli affari del suo ufficio.

Scuricina. 37. Scuri piccolissima, che si adopera nell'agricoltura specialmente per potare e nettar piante.

Segatura. 44. È la maggior faccenda del podere, e si chiama

così specialmente la mietitura del grano.

Sgabbiare. 34. Vedi *Ingabbiare*.

Sgórbia. 37. Scalpello fatto a doccia, ben tagliente sull'orlo, che gli agricoltori adoprano per scavare il tronco di alcuni alberi, e cavarne così tutta la parte guasta.

Soffitta abitabile. 4. La *soffitta* è quello spazio vuoto che si lascia tra l'ultimo piano di una casa e il tetto, acciocchè vi circoli l'aria, e anche per riporvi vari attrezzi. Nei grandi edifizj le soffitte si lasciano assai alte e comode, da potervi anche abitare; e quelle sono le soffitte abitabili, come era questa della nostra fattoria.

Sólo. 11. Distesa o strato di ulive ridotto in piano, sopra le quali si pone il *pannello* (Vedi questa voce); e poi un altro dietro, e poi un altro, finchè la gabbia sia piena, e le ulive si possano stringere. La vera scrittura è *suolo*; ma gli idioti contraggono spesso il dittongo, e dicono *Sólo*, come dicono *Novo* per *Nuovo*; *Omo* per *Uomo*, e simili.

Spianata. 3. Spazio assai largo di terreno piano, senza ingombro di colline e case frequenti.

Spropositi da can barboni. 23. Modo dell'uso familiare per significare errori gravissimi, e contrarj al buon discorso, come quelli per esempio, onde son pieni gli scritti del famoso prete Tigri, già ispettore scolastico.

Stadéra grossa. 5. Strumento col quale si pesano le cose piuttosto gravi. È composta di un braccio, o fusto di fer-

ro, quadrangolare, su uno de' cui angoli sono segnati i grammi e i chilogrammi; di una perpendicolare che lo sostiene, del piatto o bacino per porvi ciò che si vuol pesare, e di un romano o contrappeso, il quale scorre sul fusto.

Stadera a mano. 5. È strumento che serve all'uso medesimo: salvo che è di più piccole proporzioni, e invece di essere tenuta sospesa da bracci di ferro fissati al muro, può tenersi sollevata con una mano, facendo coll'altra scorrere il contrappeso.

Stalla. Vedi *Rimessa*.

Stanga. 11. Grosse asta di legno riquadrata, l'uno dei capi della quale si infila nell'apertura, fatta apposta nel sodo della vite dello strettoio, e spingendola dall'altro capo o per forza di braccio o per forza di cavallo o di asino, si mette in azione la vite, che venendo a premere sulle ulive poste nella gabbia, ne sprema l'olio.

Stanza da stirare. 19. Quella stanza destinata a tale ufficio, nella quale è la tavola a ciò destinata, i fornelli, i ferri, ed ogni altra cosa bisognevole. Suole esser vicina alla guardaroba.

Stanzinetto. 15. È diminutivo di stanzino; e si dice specialmente di quelli, che non fanno parte della disposizione simmetrica delle altre stanze di un quartiere, ma sono come chi dicesse scàmpoli, o sciàveri del disegno dell'architetto ad usi speciali.

Stare a tavolino. 24. Attendere allo studio, leggendo, meditando o scrivendo, senza uscire dalla stanza ove si studia. Nella locuzione presente si intende di parlare di coloro che pretendono farsi maestri di certe arti che più si apprendono per via di pratica che per istudio.

Stiacciare un sonno. 19. Frase del linguaggio familiare, che veramente significa l'addormentarsi non a letto, ma seduto o su una poltrona, o sdrajato su un canapè, o altrimenti, e dormire per un certo tempo saporitamente.

Stiacciata coll'uve. 19. Pasta che si fa intridendo fior di farina nell'acqua, mescolandovi torli d'uovo, e un poco di zucchero, con l'aggiunta di un poco di lardo di majale e dei chicchi d'uva. Si cuoce nelle teglie larghe e assai basse; ed è assai gustosa.

Stója. 16. Le stoje sono veramente un tessuto di alga, o di sala; ma qui stoja si usa per Canniccio che è fatto di cannucce legate insieme, per lo più con sala, in forma di quadrato bislungo, sul quale si pongono frutta, uva o altro a seccare, e vi si allevano i bachi da seta. Nel fiorentino quasi tutti gli chiamano impropriamente stoje.

Strapazzare. 43. Veramente questo verbo significa Maltrattare pazzescamente o con atti o con parole; qui però v'è eufemía, e si intende di quelle carezze asinine che si fanno tra loro i contadini quando contrattano il bestiame o la moglie, che fanno mille smorfie, trovando obiezioni, e il

cozzone replicando; e lì chi tira l'uno per le braccia, se finge d'andarsene, chi dà a un altro amichevolmente del minchione, ecc. ecc.

Strétta. 12. L'operazione dello stringere l'ulive, p. e. «nella prima stretta si cavarono quattro fiaschi d'olio.»

Strettojo. 10. Ordigno di legno, che preme e stringe per forza di una vite; e si adopera per ispremere il sugo da checchessia, ma specialmente si dice di quello dove si spremono le vinaccie, e l'altro dove si spremono le ulive.

Stríglia. 14. Strumento generalmente di ferro, fermato in quadro da quattro lastre dentate, fissate sopra una lastra, pur di ferro, e con manico di legno fisso ad uno dei lati. Si adopera per fregare con forza i cavalli e simili animali, affine di nettare loro la pelle da ogni sudiciume.

Suo. *Col suo.* 6. Questa voce *suo* nel parlar familiare serve garbatamente a significare, o acconcezza, o gradevole e adattato compimento, come qui *le bottiglie col suo cartellino*, che è acconcio compimento, come quello che serve ad indicare ciò che contengono; e altrove ha detto *la minestra col su' caccíno*, perchè il formaggio grattato è buono colla minestra, ecc. ecc.

Suo. *Le su' camicie.* 43. Qui la voce *suo* piglia anche significato più efficace, servendo a mettere in veduta la perizia particolare della sposa, che tra le altre cose sa cucire anche le camicie.

Svoltata. 3. Il punto dove una strada, lasciando la linea retta, si volge o a destra o a sinistra. Qui si dice *svoltata di un colle*, perchè la via che facevano i giovani, a un tratto fa, come suol dirsi, gomito, rasentando la curvatura di una collina.

T

Tarduccio. 21. Diminutivo dell'avverbio di tempo *Tardi*; e significa, Non assolutamente tardi, ma piuttosto tardi che no.

Tavola. *Mettersi a tavola.* 23. Assidersi d'innanzi alla mensa apparecchiata per mangiare.

Tavola da stirare. 20. Tavola assai grande e bislunga, tirata a pialla, ma non verniciata nè tinta, o anche coperta da un panno, sulla quale si stira, e si dà la salda alla biancheria.

Tavolino. 6. Diminutivo di *Tavola* (come molti altri diminutivi di voci femminine sono mascholini, *Casa*, *Casino*, ecc.) e non di *Tavolo*, che non è della lingua, benchè usato da molti non Toscani. Si chiama dunque *Tavolino* qualunque Mobile di legname, con piano e quattro gambe, seduto dinanzi al quale, altri sta a lavorare, a studiare, a giocare. È generalmente più piccolo della *Tavola*; e quando eccede la misura ordinaria, ma serve agli usi medesimi,

non si dice *Tavola*, ma *Tavolino grande*, *Tavolinone*.

Terra. *Tra le due terre.* 39. Strato della terra in cui cominciano a trovarsi le prime barbe delle piante.

Terrazza. 16. Parte della casa, e generalmente sopra all'ultimo piano, o al tutto scoperta, o aperta solo da una o più parti, dove si tengono panni ad asciugare, frutta a seccare ecc. ecc.

Tinaja. 6. Quello stanzone terreno, dove si tengono le tina, nelle quali si pigia l'uva, e fermenta il vino.

Tinello. 5. Quella stanza dove mangiano in comune i familiari di una casa signorile. Nelle case signorili di città l'uso di tal voce si va perdendo; ma nelle Fattorie si continua ad usare, e s'intende quella stanza, generalmente presso la cucina, dove mangia il fattore, il sotto fattore, la fattoressa, il guardia ecc. ecc.

Tirare. 5. Parlandosi di stadera *Tirare* significa il peso che essa stadera può pesare, per esempio: *La tale stadera tira 100 chilogrammi*, cioè vi si può pesare fino a cento chilogrammi: e a metterci maggior peso non lo rileva, cioè con il suo braccio non lo segna più.

Tirare al su' interesse. 43. È formula familiare, con la quale i contadini e la gente del volgo rompono un patto. *Se le piace così, bene; se no tiri al suo interesse*, o come dicono i contadini *al su' 'nteresso*.

Tòppo. 11. Pezzo di tronco d'albero, piuttosto alto, che si

mette sopra la vinaccia, o sopra le olive, negli strettoj da vino o da olio, e sul quale fa forza le vite, allorché si stringe per estrarre il liquido.

Tramòggia. 13. Cassetta quadrangolare, assai più larga in cima che in fondo, la quale si adatta sopra le macine, e sopra il frullone, donde casca il grano, o la biada, o le ulive che si voglion macinare, o la farina che si vuole abburattare.

U

Uccellare. Vedi *Cacciare*.

Uliveto. 25. Luogo piuttosto spazioso dove sono piantati ulivi.

Uomo di fattoría. 14. Specie di facchino, destinato a fare le faccende più faticose della fattoría: generalmente si piglia da una famiglia di contadini appartenente a essa fattoría.

Uovolo. 25. Gemma vitale che si sviluppa nella parte del tronco più prossimo alla radice, e dalla quale, staccata e convenientemente coltivata, formansi le nuove piante d'ulivo.

Uva da tavola. 15. Uva di gustoso sapore; ma che si mangia a tavola, in fine di pranzo, non essendo buona da far vino:

di tal genere è *l'uva regina*, *l'uva salamanna*, *la galletta* ed altre.

V

Vagliatura. 9. La operazione del vagliare il grano.

Vangare al piede. 28. Smuovere o sollevare alla profondità d'una vangata, cioè 25 cent. circa, la terra attorno alle piante.

Vanúme. 9. Tutti que' chicchi o semi di grano, che non hanno allegato bene sono rimasti piccolissimi; e anche la camerella dove il seme si forma, rimasta vuota del tutto.

Venerdì. *Un Venerdì.* 42. Il venerdì è in Firenze giorno di mercato, e i fattori di campagna sogliono in quel giorno venire a città per parlare col padrone, per far contrattazioni, pagamenti ecc.; e però è d'uso comune il dire *un Venerdì* per accennare, senza appunto determinarlo, un giorno di mercato.

Vento. *Piovere o Nevicare a vento.* 13. Si dice quando, nevicando o piovendo, soffia vento piuttosto impetuoso, la qual cosa è cagione che male ci si possa riparare. Quando le biade, e specialmente il grano, è assai alto, e piove con vento gagliardo, ciò è cagione che il grano *si alletta*, cede, voglio dire alla forza del vento, distendendosi sul terreno, donde

alle volte malamente si rialza, con grave danno della raccolta.

Verbi. Vol'eglino? 5. **Venghino.** 5. **Sentino** 24. I contadini alterano spesso le conjugazioni de' verbi, e così anche la plebe, e però spesso si legge in questo libro delle voci di verbo alterate come *venghino, dichino, sentino*, per *sentano, dicano, facciano* e simili; le quali voci per altro erano comuni anche agli scrittori fiorentini del secolo XVI. Circa al *vol'eglino*, esso è un modo accorciativo de' contadini, i quali non possono adattarsi a pronunziare come dovrebbero: *Voglion elleno*.

Vermùtte. 5. Vermutte toscano è un vino bianco, fatto di buona uva scelta, schiettissimo, infusovi assenzio con altri aromi, e passato per calza o cola. I Toscani hanno sempre pronunziato *Vermùtte* con l'accento sulla penultima; ora anche in Firenze, per la smania di scimiottare la gente di fuori, si pronunzia *Vèrmutte*, con l'accento sulla prima. Il *Vermutte* di altre province è piuttosto un liquore che vino.

Verno. 41. *Verno* per *Inverno* è accorciatura comunissima tra 'l popolo e tra' contadini.

Veróne. 4. Terrazza coperta su in alto, nella quale si tendono bucati, si mettono frutta a seccare, ecc.

Verricello. 12. Macchina a vite, o anche a ruota, con la quale con poca forza di braccia, o si alzano gran pesi, o si metton in moto altre gravi macchine ecc.

Vetta (in). 6. Suol dirsi specialmente per la Parte estrema di sopra, o di monti, o di alberi; *La vetta del monte è nascosta tra le nuvole*. Si usa anche per la estremità superiore di altre cose, specialmente quando è fattone il modo avverbiale: *In vetta*. Così *In vetta alla scala*; *il tino ha la lapida in vetta*. Si dice di spazio orizzontale: *È laggiù in vetta alla viottola*. Però sono modi del parlare familiare.

Vezzo di tante fila. 44. Le contadine benestanti portano sempre nel corredo il vizzo di perle più o meno grossette, secondo la possibilità. Le meno agiate lo hanno di tre fila; e su su le più agiate di quattro, di cinque fino a dieci o dodici fila, che si ricongiungono a una *maglietta* o fermaglio d'oro più o meno ricco, e più o meno lavorato.

Vini da bottiglia. 16. Si chiamano così da' Toscani, i vini bianchi scelti, come il vin santo, l'occhio di pernice, la marsala, ed altri simili, che ora francesescamente si chiamano *da deserre* (dessert).

Vin rosso. 46. Si chiama così il vino da pasto, per disferenziarlo dal vino bianco.

Vino santo o Vinsanto. 5. Specie di vino fatto con uva bianca di ottima qualità, tenuta ad appassire sulla stoja, e poi spremuta bene, e posta nel caratello; si svina dopo un anno; ma chi lo vuol perfetto lo tiene nel caratello tre anni.

Vivajo. 26. Campo o orticello, nel quale si pongono gli *uovoli*, a certa distanza l'uno da l'altro, e si governano col letame,

acciocchè facciano i loro getti, che poi si trapiantano per avere gli ulivi novelli.

Vivo. 37. Si chiama *il vivo*, a modo di sostantivo, quella parte di una pianta malata, che si è conservata sana e vegeta; e anche la parte sua più vitale, che è ricoperta della scorza.

Z

Zincone. 29. Mozzicone di un ramo, o troncato, o scosceso, di un albero.