Case dei contadini nella Chiana senese

TESTI DELL'ARCHITETTO GRANDUCALE FERDINANDO MOROZZI
CON LE FOTOGRAFIE DI OGGI

REGIONE TOSCANA

Consiglio Regionale

Pubblicazione realizzata con il contributo del Consiglio regionale della Toscana nell'ambito della "Festa della Toscana" 2017.

Si ringrazia la Regione Toscana per aver promosso il progetto CASTORE (CAtasti STOrici REgionali), realizzato in collaborazione con gli Archivi di Stato toscani sulla base di un Accordo sottoscritto con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali (MIBAC) nel luglio del 2004, e il Dipartimento di Studi Storici e Geografici dell'Università di Firenze che ne ha curato gli aspetti scientifici. Una preziosa documentazione, senza la quale la presente pubblicazione sarebbe stata di gran lunga meno dettagliata.

A cura di Emanuele Grieco e Ariano Guastaldi
Fotografie Ariano Guastaldi

"Quaderni Sinalunghesi" - Biblioteca Comunale di Sinalunga
Anno XXIX, febbraio 2018
Edizione elettronica realizzata da:
Edizioni Luì - Via Galileo Galilei, 38 - Chiusi (Siena)

Prefazione

L'Amministrazione Comunale di Sinalunga è stata sempre attenta e sensibile alla valorizzazione del proprio territorio favorendone la diffusione e la conoscenza, evidenziandone peculiarità e caratteristiche esclusive, informazioni storiche e culturali di tutta la comunità raccogliendole nelle pubblicazioni della Collana dei "Quaderni Sinalunghesi" e degli e-book a cura della Biblioteca Comunale.
In occasione del tema proposto dalla Regione: "I Lorena in Toscana" per celebrare culturalmente la Festa della Toscana nel 2017, l'Assessorato alla Cultura ha presentato un progetto specifico che prevede la pubblicazione di due Quaderni Sinalunghesi, una sulla Real Fattoria di Bettolle e l'altro sulla Bonifica della parte di Valdichiana ad essa antistante, affrontando anche alcuni temi correlati alla Bonifica proposti in formato digitale.
Uno degli aspetti territoriali caratterizzanti il nostro territorio e che ne determinano l'esclusiva identità storica è il processo di Bonifica avviato dai governi medicei e lorenesi dalla metà del 1500 fino al 1800 inoltrato e che produsse, come risultato, l'attuale fertile Valdichiana punteggiata di storiche fattorie e case coloniche uniche ed inconfondibili dette "Leopoldine".

I lavori della Bonifica che cessarono al momento dell'Unità d'Italia, investirono l'aspetto territoriale di tutta la Valle e dei suoi abitanti che, adeguandosi alle grandi potenzialità agricole del luogo, plasmarono abitudini, tradizioni, pratiche rurali, se erano contadini, ed elaborarono norme e strumenti come la Mezzadria e le Leopoldine se erano proprietari terrieri in un'azione congiunta tra uomo e natura da cui deriva quello che oggi è denominato "Paesaggio Culturale". La Mezzadria ha caratterizzato la storia agricola della Valdichiana di cui la Casa Leopoldina ne è il simbolo concreto ed ancora visibile ed è per l'importanza di queste due entità storiche che l'Amministrazione Comunale dal 2016 ha aderito al Progetto "Salvare le Leopoldine"recepito dalla Giunta Regionale Toscana.
Con queste premesse ben si inseriva nel progetto un'attenzione particolare proprio alla Casa Leopoldina ed al suo ideatore Ferdinando Morozzi, senese del '700, assunto come ingegnere nello Stato del Granduca Pietro Leopoldo , ma anche cartografo e architetto autore dell'opera "Delle case de' contadini" che ebbe un notevole successo e divenne presto un classico, quasi un manuale di progettazione per l'architettura rurale.
Aldilà del progetto tecnico descritto in ogni dettaglio ed uso previsto della "casa del contadino", oggi la "Leopoldina" racchiude un significato di tradizione rurale e sociale che testimonia l'importanza assunta per i nuclei famigliari che vi abitarono ed esprime un'armonia di linee, materiali e dettagli architettonici che accompagnano il nostro sguardo riempiendo l'animo di una sintesi che è bellezza artistica.

Il Sindaco
Riccardo Agnoletti

L'Assessore alla Cultura
Emma Licciano

"Ferdinando Morozzi, Nobile Colligiano". Così usava firmarsi seppure nato a Siena l'11 novembre 1723 da Giuseppe e da Orsola Sorri. Al battesimo ricevette anche il nome di Orazio, ma lui usò sempre e solo Ferdinando. La sua famiglia era originaria di Colle Val d'Elsa, per questo si considerava "colligiano". E per quanto riguarda la nobiltà, la ricevette nel 1773 per alti meriti.

Fu "lettore di matematica", ossia professore di nautica, nella flotta granducale dei Cavalieri di S. Stefano. Più volte imbarcato ebbe modo di viaggiare per il Mediterraneo e di conoscerne la geografia. Probabilmente furono proprio questi viaggi che fecero nascere in lui la passione per la cartografia.

A 25 anni si sottopose agli esami per diventare ingegnere dell'Ufficio dei "Capitani di parte", la magistratura fondata nel 1263 con il nome "Capitani consoli", che aveva competenza tecnica sull'amministrazione dei beni dello Stato. Il suo esaminatore fu il grande Tommaso Perelli, il quale lo giudicò molto positivamente e particolarmente versato «nell'architettura d'acque». Il Morozzi ebbe un incarico, che non prevedeva stipendio regolare ma il cosiddetto "sistema dell'imborsamento", consistente nella paga per ogni specifico lavoro.

Nel 1770 fu chiamato a far parte del nuovo Compartimento provinciale del Granducato, istituito con il compito di rivedere la suddivisione amministrativa dello Stato, eliminando antiche magistrature e giurisdizioni. Il criterio indicato dal Granduca Pietro Leopoldo era quello di semplificare per razionalizzare, ridisegnando i confini giuridici ereditati dal passato, cancellando gli antichi e spesso complicati particolarismi comunitari. Per questi fini le doti di abilità ingegneristica e cartografica del Morozzi erano sembrate ideali e, quindi, fu subito incaricato di viaggiare per tutta la Toscana per stabilire le sedi dei nuovi Vicariati, risolvendo sul posto i problemi derivanti da accavallamento giurisdizionale, modificando, laddove necessario, i confini delle varie comunità. Il risultato fu la Carta generale del Granducato di Toscana. La pianta dei Vicariati accoppiati di Pienza e Asinalunga, pubblicata a fianco, fa parte di tale fascicolo.

Quando lasciò gli incarichi pubblici, Ferdinando Morozzi si dedicò con passione, e quasi a tempo pieno, alla realizzazione di una carta geografica generale della Toscana, con tutti quei particolari che non erano stati inseriti nella prima carta. Negli anni aveva tentato ripetutamente di convincere i diversi Uffici di Stato e addirittura il Granduca stesso, sulla necessità di una mappa esaustiva della Toscana. Con il passare del tempo aveva affinato e allargato il progetto, affiancando alla raccolta di mappe e carte geografiche, anche prospettive e piante di palazzi, chiese, monumenti. E poi riproduzioni di bassorilievi, iscrizioni, ritratti di uomini illustri, e molto altro. Una raccolta iconografica che nei suoi sogni avrebbe dovuto formare un gigantesco "Atlante toscano". Nell'ambito di tale progetto il Morozzi accumulò oltre 6.000 carte che alla fine raccolse in 43 fascicoli. Non sappiamo il motivo per cui Pietro Leopoldo non acquistò le carte, ma sappiamo che ordinò ai disegnatori granducali

DELLE CASE DE' CONTADINI

TRATTATO ARCHITETTONICO

DI

FERDINANDO MOROZZI

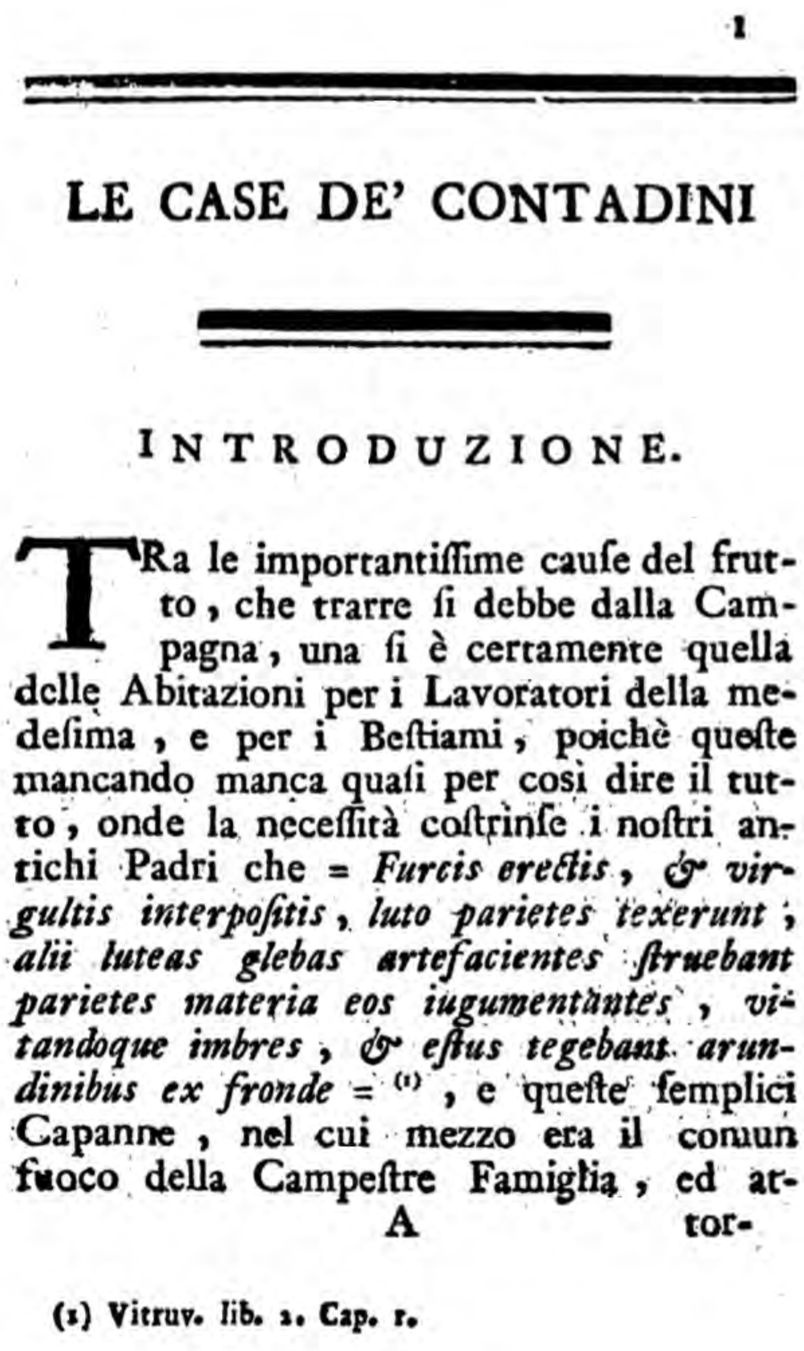
NOBILE COLLIGIANO.

IN FIRENZE L'ANNO MDCCLXX.

NELLA STAMP. DI S. A. R. PER GAET. CAMBIAGI
CON LIC. DE' SUPERIORI.

di copiarle per sua raccolta cartografica personale. Oggi buona parte della raccolta è conservata nell'Archivio di Stato di Praga, dove giunsero con il seguito reale di Leopoldo II, dopo che fu costretto ad abbandonare Firenze in seguito ai fatti che portarono all'Unità d'Italia.

Per entrare nel merito dell'opera di cui ci stiamo occupando, dobbiamo rifarci al 17 agosto 1768, quando Ferdinando Morozzi fu nominato *Secondo ingegnere* dello Scrittoio delle Regie possessioni, ossia dell'Ufficio che gestiva il patrimonio della Corona. Il suo compito era quello di controllo generale del territorio e, soprattutto, quello di occuparsi di tutte quelle opere che sarebbero state necessarie alla realizzazione del disegno di Pietro Leopoldo circa la razionalizzazione della produttività del mondo agricolo. Un'idea che prevedeva, attraverso sperimentazioni pratiche, lo studio di nuove forme di edilizia colonica per il benessere dei contadini, da cui sarebbe derivato un aumento della produttività.
La conoscenza del territorio e dei problemi specifici, acquisiti nei numerosi viaggi, fornirono al Morozzi materiale abbondante per scrivere il trattato architettonico "Delle case dei contadini". Nel libro le tipologie del territorio toscano: montagna, collina e pianura, sono collegate a soluzioni abitative diverse secondo le esigenze produttive specifiche di ciascuna, fornendo indicazioni e consigli per la costruzione razionale dei poderi, dettagliandola in ogni parte.
In effetti più che un manuale, il libro è una sorta di manifesto filosofico che ogni buon architetto avrebbe dovuto tenere sotto il cuscino. Era la sua risposta alla richiesta dell'amico Giovanni Targioni Tozzetti (a cui tra l'altro aveva disegnato molte piante per i suoi libri) il quale, nel volume "Ragionamenti sull'agrìcoltura toscana", dato alle stampe dieci anni prima, affermava con convinzione:
«È troppo necessario che le famiglie dei Lavoratori si mantengano sane e prospere, e che abbiano le comodità per conservare le ricolte, e che i loro bestiami altresì abbiano un sicuro, sano e sufficiente ricovero; sicché l'architettura delle Case rurali non va lasciata alla discrezione degl'idioti Muratori, ma va seriamente ideata e pensata dai Filosofi».
Un concetto in larga parte condivisibile anche se, forse, avrebbe dovuto ricordarsi che quegli «idioti» avevano costruito gran parte delle strutture abitative della campagna toscana, molte delle quali furono successivamente inglobate e non abbattute nei nuovi poderi e nelle fattorie, segno evidente che non erano poi così brutte. Ma siamo nel secolo dei lumi e, soprattutto, siamo nello Stato, quello toscano, più illuminato d'Europa, e quindi il pensiero del Targioni Tozzetti va letto pensando a ciò.
Non abbiamo intenzione di entrare in questioni architettoniche né, men che meno, filosofiche, il compito che ci siamo prefissi è solo quello di proporre la riedizione del libro che ha condizionato pesantemente l'architettura rurale delle nostre campagne.
Abbiamo ritenuto di non riproporre la copia fotografica del vecchio libro, per quella che



1

LE CASE DE' CONTADINI

INTRODUZIONE.

TRa le importantiſſime cauſe del frutto, che trarre ſi debbe dalla Campagna, una ſi è certamente quella delle Abitazioni per i Lavoratori della medeſima, e per i Beſtiami, poichè queſte mancando manca quaſi per così dire il tutto, onde la neceſſità coſtrinſe i noſtri antichi Padri che = *Furcis erectis, & virgultis interpoſitis, luto parietes texerunt; alii luteas glebas artefacientes ſtruebant parietes materia eos iugumentantes, vitandoque imbres, & eſtus tegebant arundinibus ex fronde* = [1], e queſte ſemplici Capanne, nel cui mezzo era il comun fuoco della Campeſtre Famiglia, ed attor-

A

(1) Vitruv. lib. 2. Cap. 1.

sarebbe stata una moderna copia anastatica: così si chiamava la tecnica di riproduzione litografica delle opere stampate tipograficamente, che se da una parte sono cariche di fascino, dall'altra richiedono una certa abitudine alla lettura di caratteri e forme grafiche non più in uso. A fianco riportiamo la prima pagina del libro che dovrebbe chiarire il motivo della nostra scelta.
Nella riedizione non siamo intervenuti sulle parole, ma solo nella grafica di alcuni caratteri, in alcuni accenti e in qualche segno di punteggiatura. Abbiamo anche spostato le tavole dalle ultime pagine al punto dove sono richiamate la prima volta. Sono state mantenute anche le note, sebbene per la maggior parte di scarsa utilità per la diversa concezione della citazione rispetto a quella dei nostri giorni. Tutto questo per non perdere il fascino di un racconto di 250 anni fa.
Il libro, come abbiamo detto, non è un manuale tecnico e neppure un trattato di filosofia applicata alla campagna toscana, anche se forse queste erano le intenzioni, ma è la fotografia dell'ambiente in cui vivevano i nostri nonni molti anni fa: e già così sarebbe interessante. Ma se si pensa che tale ambiente ha subito pochissimi cambiamenti fino a quasi i nostri giorni, allora sarà più facile capire l'importanza del libro proposto.

All'interesse del volume per il contenuto in sé, si aggiunge il valore della lingua usata, quella, appunto, della metà del Settecento, di un'area territoriale ristretta. Dal testo abbiamo selezionato 160 termini, tra cui molti non sono oggi facilmente comprensibili. Tali parole, citate e analizzate, costituiscono una sorta di piccolo dizionario dal duplice significato: da un lato si presenta come un "glossario" per il lettore del testo del Morozzi che desidera comprendere meglio ciò che egli scrive; dall'altro è una peculiare (e in qualche modo autonoma) immersione nella lingua italiana e regionale, parlata e scritta oltre due secoli or sono. Questa *Appendice lessicale* segue la trascrizione del libro.

La seconda parte di questa pubblicazione è dedicata alle strutture poderali della zona relativa al territorio bonificato della Valdichiana trattato nelle pubblicazioni: "La Real Fattoria di Bettolle" e "Il lato senese della Chiana - L'ultima colmata della Foenna", di cui è parte integrante. Le fotografie hanno lo scopo di documentare lo stato delle strutture ed il loro contesto ambientale, per chiarire meglio lo studio da cui è derivato.

DELLE CASE DE' CONTADINI TRATTATO ARCHITETTONICO DI FERDINANDO MOROZZI

NOBILE COLLIGIANO

IN FIRENZE L'ANNO 1770

NELLA STAMPERIA DI S. A. R. PER GAET. CAMBIAGI
CON LICENZA DE' SUPERIORI

Introduzione

Tra le importantissime cause del frutto, che trarre si debba dalla Campagna, una si è certamente quella delle Abitazioni per i Lavoratori della medesima, e per i Bestiami, poiché queste mancando manca quasi per così dire il tutto, onde la necessità costrinse i nostri antichi Padri che: «*Furcis erećctis, et virgultis interpositis, luto parietes texerunt, alii luteas glebas artefacientes struebant parietes materia eos iugumentantes, vitandoque imbres, et estus tegebant arundinibus ex fronde*»[1], e queste semplici Capanne; nel cui mezzo era il comun fuoco della Campestre Famiglia, ed attorno alla stessa le scranne[2], e le Viminesi[3] per riposo della notte, ed i piccoli Stabulari[4] de Bestiami appoco appoco han cresciuto di grado, in stabilità, in comodo, ed in simetrìa.
La sagacità poi dell'Uomo che ha procurato d'utilizzare viepiù che ha potuto, e può sopra la fecondità della nostra madre Terra, ha coll'esperienza conosciuto che il coabitare, e dormire quasi co' Bestiami istessi era dannoso, e di scapito, pensò di fabbricar Case, con quelli annessi necessari, e propri agl'usi, donde ne trae salute, e vantaggio, e perciò, è aumentata, e migliorata la forma delle Fabbriche, che necessarie si rendono ai prodotti che di mano in mano si son trovati utili, e necessari.
Per le addotte ragioni adunque, e per la diretta professione d'Ingegnere; ed Architetto, che io esercito, a cui aggiunta la pratica della Campagna esercitata per più anni in Toscana, l'esercizio di stimare sovente Terreni, e Fabbriche, mi hanno fatto scoprire, che non poco si possono migliorare di più le Case de Contadini, non per il lusso, e per la magnificenza, ma alfine di togliere dalle medesime tanti errori, che sono molto funesti non solo alla vita de' medesimi Contadini, quanto ancora di pregiudizio notabile all'interesse di chi possiede, che non ricava dalle Possessioni quel frutto compensativo, che egli si lusinga cavare da tante parti, che devono somministrarglielo: che perciò fondamentalmente io procurerò di discorrere sopra le medesime, secondo il debole mio talento, esponendo le regole per quelle, edificare di nuovo, e correggere, ed aumentare le già fatte, le quali cose tutte saranno appoggiate all'esperienza, e corredate colle Autorità de più gravi Scrittori; quindi è che per facilità del Leggitore divido il presente discorso in diversi Capi.

---

1 - Vitruvio, lib. 2. Cap. 1.

2 - *Scranna*, s'usa ed è detto ancora *Ciscranna*. Il nome di Scranna è usato in vari luoghi per il nome di *Seggiola*, *Sedia*, e *Panca*, ed in fatti Dante: *Or tu che se' che vuoi sedere a scranna*.

3 - *Viminese*, è una specie di letto tessuto con Canne e virgulti a guisa di Graticcio.

4 - Gli Stabulari dei Bestiami, erano nei primi tempi dentro alla medesima Capanna fatti con certe divisioni e come stanzini, e le Pareti erano costruite di legni e giunchi ed alte tanto quanto le bestie non potessero da quelli sortire. Qualche residuo si osserva in qualche Capanna della Maremma, in cui oltre ai Pastori vi coabita qualche bestia.

CAPITOLO I.

DELLE NECESSARIE CONSIDERAZIONI CHE SI DEVONO AVERE, NEL FABBRICARE LE CASE DE' CONTADINI.

Il prudente, e giudizioso Architetto prima di accingersi all'opera di far fabbricare una Casa rurale, deve necessariamente avere le seguenti generali cautele, e farvi le sue giuste reflessioni cioè.

Reflessioni i.

Primieramente deve osservare nella Fabbrica di una Casa Campestre, se il posto sia adattato per la medesima «*Si poteris sub radice montis siet, in meridiem spectet loco salubri operariorum copia siet*»[5] cioè che sia comoda alle faccende del Podere, sia d'aria perfetta per la salute, e robustezza de Coloni, il che s'ottiene con facilità, nelle Colline, luoghi alti con orizzonte aperto per la parte di Tramontana, acciò non sia la Casa sottoposta a ricevere le cattive esalazioni, che possono produrre i Venti meridionali, particolarmente quando passano da qualche Palude o Valle o Mofeta, i quali Venti apportano alle Persone, Fiacchezza delle membra, Cachessie, Ostruzioni, e vari altri malori; e perciò è ben cautelarsi su questo, con farle dall'acque ferme, e da Pantani.
Di tali nocive esalazioni abbiamo in Toscana infiniti luttuosi esempi particolarmente se volgeremo lo sguardo alla Maremma, ove si scorge la *Sovana* stata Città illustre, ora un deserto, che appena mostra avanzi miserabili di sua grandezza; questo è ad essa principalmente accaduto per essere esposta ai Venti del Mezzo giorno; e totalmente coperta da Venti del *North*.
Mirisi *Saturnia* altra Città, benché piantata sulla cima di un'isolata Collina, è andata anch'essa in destruzione, perché cinta intorno da Monti più alti in distanza di circa un miglio, e due, che tolgono alla medesima la ventilazione, ed è obbligata ricevere le esalazioni d'un acqua minerale detta il Bagno. *Pietra*, *Vetulonia*, *l'Accesa*, che più non esistono ne fanno fede; *Paganico*, *Monteverdi*, e tanti altri piccoli Castelli; muovono la compassione nel vedere i miseri avanzi dell'antica loro grandezza; Non cito tante Case da Contadini perché in generale non sono conosciute; che tutte sono distrutte, ed altresì vanno di struggendosi per questa unica ragione. *Castiglioni della Pescaja*,*Vicopisano*, ed altri luoghi esposti agli effluvi de' Paduli possono rendere ragione degli effetti, e noi il sappiamo a nostro danno: posciaché perduta la Popolazione, si rende salvatico, ed incolto il luogo, se ne perde il frutto e l'aria acquista i supremi gradi della malignità.
Da tali funeste cagioni assicurati, raccomando quanto so e posso di reflettere a questa incontrastabile verità, autorizzata con le reali esperienze, con procurare io dico di ben cautelarsi su questo affare dell' elezione del posto, con presceglierlo di Aria buona e ventilata.
Né si lusinghino certi appassionati per la vaghezza del luogo, il dire, che la Popolazione purifica perfettamente l'Aria, perché è una fallacia, un inganno: Poiché se ella migliora, non però del tutto si sana, perché ritiene in se la radice del suo veleno; e che sia il vero le cadute Città ne fanno fede, avvegnaché la Popolazione non ha fatto loro altro, che si sono mantenute più lungamente; ma finalmente hanno ceduto alla nemica Aria.
Ma se mai la necessità portasse, che si dovessero fabbricare Case in piano, si scelga almeno un posto, ove siano libere tutte le ventilazioni, e particolarmente le settentrionali, e si fugga il più basso, dove le acque hanno torpido, e lento il loro corso; In ample pianure asciutte, e dove non vi siano Laghi, ne ostacoli al passo de' Venti settentrionali, sono sane le Case, ma non paragonabili però a quelle di Collina, o di Monte, perché l'aria è sempre più umida grossa, e meno elastica.
I luoghi marini ancor essi non sono da disprezzarsi, purché non siano di contro alli Scirocchi, e Libecci, e se a tali Venti esposti, sono dannosi, e nutritivi d'infermità[6].

Reflessione ii.

In secondo luogo devesi bene osservare, che l'acqua sia comoda, sana, leggiera, fresca, ed abbondante, dovendo servire alla Famiglia non solo, ma ai Bastimenti, e questa s'ottiene, o col Pozzo o colla Cisterna, ed è un capo anch'esso di somma importanza, avvisandocelo così l'Alamanni[7].

5 - M. Cato de re Rust. Cap. 1., e tanto ne avvisa M. Varrone Cap. 5., e Colamella nel Cap. 6. e seq.

6 - Costant. Cesare Agricolt. a c. 15.

7 - Alamanni Coltivaz lib. 4.

Ma più ch'in altro, aver cura si possa
Dentro il medesmo Albergo, o intorno almeno:
Chiara onda e fresca di Fontana viva:
Cui non beva l'umor, l'Agosto e Luglio
E se quel non potrà: profondo cavi
Qualche pozzo o Canal, che l'acqua aduni,
Che sapor non ritenga, amaro, o salso,
Ne di loto, o terren ti renda odore.
E se mancasse ancor: d'ampie Citerne
Supplisca al fallo; ove per tutto accoglia
Quanta pioggia ritien, la Corte, o l'Tetto.

Reflessione iii.

In terzo luogo notar si dee che il Terreno non sia viziato, come per esempio se vi sieno Acquitrini, Lazze, o umidità interne, se vi sieno Vulcanelli, Mofete, Caverne, e simili cause. Circa agli Acquitrini, ed umidità, già ne ho parlato in due altri Discorsi ora pubblicati con le stampe intit. I Pregiudizi delle Terre frigide, ne quali ho additato la maniera di sanarli, e dico, che rispetto alle Fabbriche è bene fuggirli, avvisandone il modo di quelli conoscere coll'aiuto delle Piante, che germogliano in sui Terreni, che soffrono tali frigidezze.
I Vulcanelli, o Mofete si scoprono allorché soffia il Vento scirocco, o di mezzo giorno; Imperciocché messosi l'Architetto di contro al posto in luogo più basso, ed in faccia al Vento, si accorgerà se possa esservi Mofeta, posciaché il Vento porterà alle sue Narici la cattiva esalazione sulfurea, e bituminosa; s'ottiene ancora lo scoprimento di questi nelle mattinate aperte fredde, quando leggiermente, ed appena, spira la Tramontana coll'osservare alla levata del Sole, se si alzano dal terreno certi piccoli Fumi, o Nebbiarelle in quà, ed in là sparse, che se ciò si scorge, è segno manifesto, che sotto vi sono delle Mofete.
Le cavernosità finalmente si congetturano visualmente dai sassi ivi sparsi, i quali se sono spugnosi, o ferrigni, è segno che vi sono stati scagliati da qualche estinto Vulcano, che molti ve ne sono stati in questo stato; che però quel luogo è pericoloso, e facile ad incontrarvisi delle Caverne nel fare i fondamenti. Osservare ancora si dee se il Terreno è argilloso, sabbioso, o mattaione, o mescolato con scogli, a motivo del fondamento per stabilire, se maggiore, o minore vi possa abbisognare. Per assicurarsi delle cavernosità, è buona regola fare il saggio del Terreno con una Sonda, o sia grosso palo di ferro lungo, e con quello bucata la terra, ove è più resistente, il suono, che tramanderà all'orecchio la detta sonda nel dare il colpo, ci farà scoprire, se vi possano essere Caverne di conseguenza, ma meglio farà ancora se nel luogo, ove è disegnato farvisi il Pozzo, si farà una profonda buca da quattro in sei braccia, per ivi fare le suddette operazioni, e le antedette osservazioni, ed intanto si scoprirà la qualità del Terreno per fondamentare.

Reflessione iv.

In quarto luogo bisogna, che la Fabbrica sia comoda alle faccende, e della Casa, e del Podere: Perciò si crei la medesima nel centro dell'istesso Podere se si può ottenere, e si faccia di una grandezza conveniente ai prodotti del medesimo effetto cioè

…L'Albergo suo che n'tutto agguaglie Le Biade, i Frutti: che d'intorno accoglie:
E sia a quanto conviensi a quei, che denno
Al bisogno supplir de Campi suoi;
E le mandre, e i Giovenchi in guardia avere[8]

ed abbia quei necessari requisiti, che sono propri a' suddetti prodotti, cioè sia forte perché «*Rustica Progenies nescit habere modum*» di mura grosse per causa de' Venti, e Freddo, sia piuttosto bassa, che alta, a motivo dico de' detti Venti, semplice, e luminosa, di stanze grandi per la miglior traspirazione, non superflua, o mancante, come fecero *Lucullo*, e *Cevola*, e molti de' nostri tempi, i quali edificarono più riccamente di quello, che forse dà l'entrata della Possessione, o non fecero tanto per supplire al bisogno.

Reflessione v.

In quinto luogo è necessario cautelarsi circa alla direzione, e posizione della medesima, perché essa sia bene voltata ai Punti Cardinali a motivo dei vari ambienti d'aria, posciaché le stanze devono aver varia la ventilazione come vedremo.

8 - Alamanni Coltiv, lib. 4. a c. 63.

Reflessione vi. ed ultima.

In sesto, ed ultimo luogo, non deve l'Architetto mettersi dietro le spalle certe generali osservazioni de' prodotti, che può dare quella piccola Provincia per i luoghi, che si possono mettere in cultura, ovvero possano provenire da industria diversa da quella, che spetta al Contadino, come farebbe, se un giorno, o l'altro, vi si potesse unire altra Fabbrica, come per esempio, Conce di Pelli, Ferriere, Cartiere, Gualchiere da panni, Mulini, Ramiere, Tintorie, Polveriere ec. o vero per causa dell'amenità del posto, e particolari attributi del luogo, si potesse dico accrescersi la medesima, o con Case di delizia rurali, o sivvero Case d'Azienda e simili; Perciò ben considerate tutte le cose, potrà allora pensare all'idea della Casa, in modo tale, che dovendosi ricrescere, vi si conservi la bellezza, la simetrìa, la disposizione, ed armonìa, ed in somma tutti quelli attributi, che sono fondamentali alla buona Architettura, e non fare come si vede fare in oggi, che spesso accade, che bisogna disfare il già fatto, o perché non accorda con quel di più, che uno vuole accrescere, o perché l'Architetto essendosi trovato mancante di certi comodi necessari, fa di mestieri demolire quello, che altri, o forse Egli stesso in altro tempo fece costruire.

CAPITOLO II.

DEI PARTICOLARI ACQUISITI CHE SI RICHIEDONO NELLA FABBRICA D'UNA CASA DI UN PODERE DI MONTAGNA.

Un Podere di Montagna, il quale frutti al Padrone in Grano, Vino, Olio, Castagne, Bestiame Vaccino, Pecorino, e Porcino, ed abbia bisogno, fra il Bestiame, e le Terre lavorative di una Famiglia per esempio di 12 o 14 persone in tutto, gli conviene una Casa, che abbia tutti i necessari requisiti ai suddetti capi d'entrata, cioè

A terreno.

Le Scale buone, comode, e luminose,
Una spaziosa Chiostra o Corte mura attorno.
Un Pozzo, o Cisterna abbondante di acqua buona, e fresca.
Un Forno capace di tre staja di pane.
Una stanza per il Telajo delle Donne, per i Ferri de' Lavoratori, Ceste, Corbelli, Graticci, Pale, Basti, ed altri attrezzi de' Contadini.
Tante Stalle, quanti sono i diversi generi de' Bestiami.
Una Tinaja.
Un Cigliere, o Cella, o Cantina.
Una Caciaja, e stanza da fare il burro.
Un Seccatojo per le Castagne, e stanza per le Ghiande.
Una Capanna, e Fienile.
Una Coperta per i Carri, e Tregge.
Altra per i Conci.
Un Gallinajo.
L' Aja per battere.

Nel primo, ed ultimo piano.

Una grande stanza per Cucina, e per mangiare tutta la Famiglia detta ordinariamente la Casa.
Tante Camere capaci di due letti per ciascheduna secondo il numero della Famiglia opportuna al Podere.
Un Granajo per le raccolte del Contadino.
Una stanza per distendere le Olive, la quale si può cavare sopra alla Cucina, con un palco semplice di Tavole.
Un Verone, o Loggia, o Terrazzo coperto per le faccende nel tempo di pioggia.
Una stanza o a terreno, o sopra per il Padrone a guisa di magazzino.
Una Colombaja.

Questi sono i principali requisiti, che abbisognano ad una Casa di un Podere di Montagna, che abbia i suddetti capi d'Entrata.
Ma non essendo l'Entrata di questi generi tutta eguale, essendo per ordinario nel Podere di Montagna, il Bestiame porcino un capo di rilievo, perciò la Porcareccia, o sia la stalla dei majali và ampia, e con le proprie Arle per le Troje: ma l'architetto si saprà regolare sopra alla qualità delle medesime, e delle altre stalle, e stanze, a proporzione dei capi d'Entrata del Podere per cui fabbrica la Casa.

CAPITOLO III.

DEI REQUISITI DI UNA CASA DI UN PODERE DI PIANO.

La Casa del Podere di Piano figuriamola che deve essere abitata da un numero di 14. in 16. persone che tante abbisognino per il Podere, non varia in altro da quella di Montagna se non che nei comodi, perché l'Entrate principali, provengono dal Vino, Grano, Biade, Migli, Legumi, Risi ec. Filature, Seta, Bestiame grosso, ed Erbaggi ec., e manca ordinariamente dell'Olio, e del Bosco, e perciò varia deve essere la disposizione della Casa, relativa ai detti comodi, quindi si ricerca.
Una grande Aja, o Piazza avanti la Casa, non solo per le battiture, ma per i Pagliai, rigiro de' Carri, Erbe per i segati per le bestie, Potature de Chioppi, Viti, e Cannai, Seccumi da forno, cioè Fusti de' Migli, delle Saggine, Canapi, Lini ec.
Una gran coperta unita alla detta Aja per mettere al coperto i Carri, i luoghi delle stalle, e le Fascine cavate dalle potature, i Pali per le Viti, i legnami d'albero, che si ricavano dalle piantate lungo la riva de' Fiumi, per riporre le cipolle fino al tempo della vendita, e per difendere le ricolte dalle improvvise piogge nel tempo della Battitura, e per soppassire, ed asciuttare le frutte ec.
Questa non averà Chiostra murata né Seccatojo per le Castagne, né Stalle per i Porci, né quelle delle Pecore, e Capre; ma cresceranno le Stalle delle Bestie Vaccine, e Cavalline in numero, e grandezza per la qualità, e quantità diversa de' Bestiami, e vi devono essere alcune stallette per gli Agnelli da macellarsi, il Castro per il porco ad uso del Contadino, una capace Tinaja a due, o tre ordini di Tina, ed una Conserva, o sia Peschiera; il Pozzo sia fatto con la Macchina del Bindolo, se il Podere è in luogo tale, che possa far capo d'entrata anco l'Erbaggio. Nel rimanente poi, cioè circa alla Cucina, Camere del Contadino, e Colombaja, non diversifica in nulla dall'altra descritta del Podere di Montagna, se non forse in una grandezza maggiore, della stanza per il Granajo del Contadino, e nell'avere una, o due stanze di più per causa de' Bachi da Seta, per le quali l'Architetto deve cautelarsi, che non possino ricevere siti, e mali odori di stalle, o altro, perché è un possente veleno a quei vermi, e però abbiano le aperture delle finestre a ponente, e mezzo giorno.

CAPITOLO IV.

DEI REQUISITI DELLA CASA D'UN PODERE DI COLLINA.

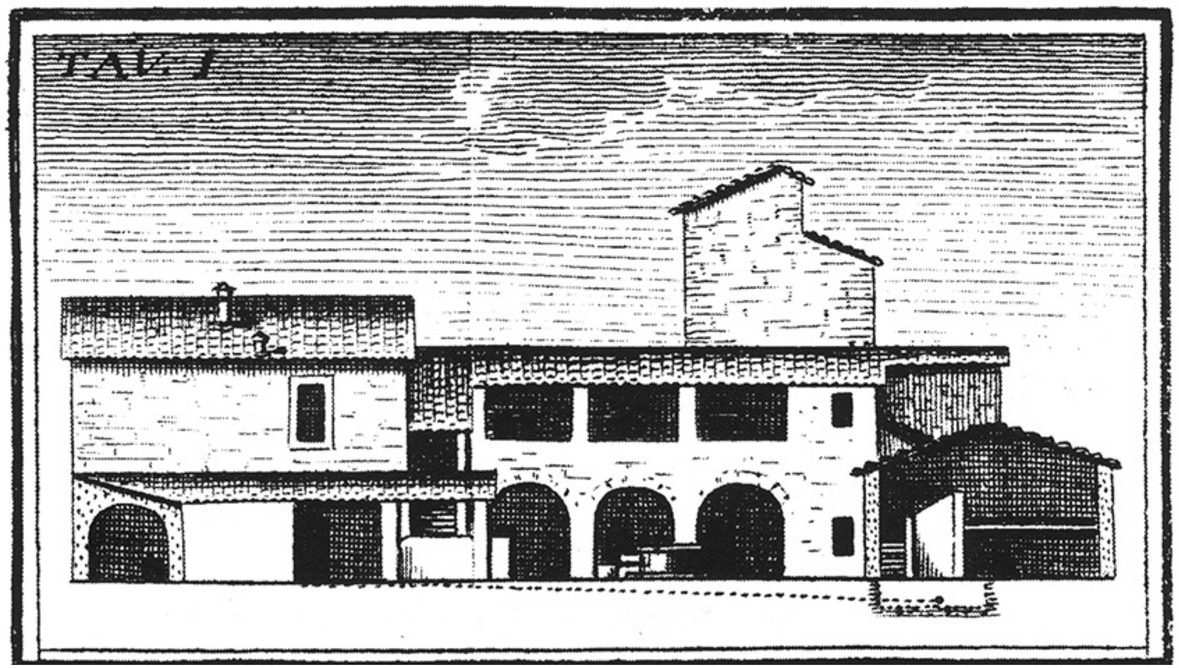
Il Podere di Collina, partecipando di Piano, e di Monte, le sue entrate migliori si ricavano dal Vino, e dall'Olio, che vi fanno di maggior perfezione, che nel Podere di Monte, o sivvero in quel di Piano; un Effetto pertanto che sia coltivato, e mantenuto da Famiglia di 12. o 14. persone, oltre ai comodi propri degli altri generi d'entrata, abbisogna di un Oliviera, o Infrantojo da far olio, e suoi annessi, varie stanze a palco per soppassire le Uve[9] per dare i colori al Vino, e per fare Vini scelti, siccome fa d'uopo di Strettoia ec.
Circa poi al numero delle stalle, delle altre stanze, e della Chiostra, lo mostrerà il medesimo Podere secondo quel Bestiame, quale esso richiede, che per ordinario sono poche, e piccole.
Tutti i requisiti finalmente, che abbisognano a ciascheduna di esse stanze di qualunque Podere faranno notati nel progresso di esso Trattato nella particolar descrizione di ogni stanza.

9 - Le aperture delle stanze, ove si soppassiscono le uve, si muniscono con tele rade, a guisa di Zanzerieri, per difenderle dalle Vespe, Pecchie ed altri insetti, che fanno un danno incredibile, io so che nel Veneziano presso la Città d'Udine per soppassire le Uve fanno ampli stanzoni, e questi gli armano con Telai di legno agguisa di Scene da Teatro, ne' quali Telari essendovi un numero prodigioso di Attaccagnoli, o arpioncini, in quelli attaccano i grappoli dell'Uve da soppassire in cambio di tenerle distese sopra a cannicci, o stoie come è l'uso nostro, e per esperienza, ho udito dire, che è regola migliore, poiché con facilità cadono i grani dell'Uva fradici, o marci e meglio si possono nettare senza che resti viziato il grano saldo.

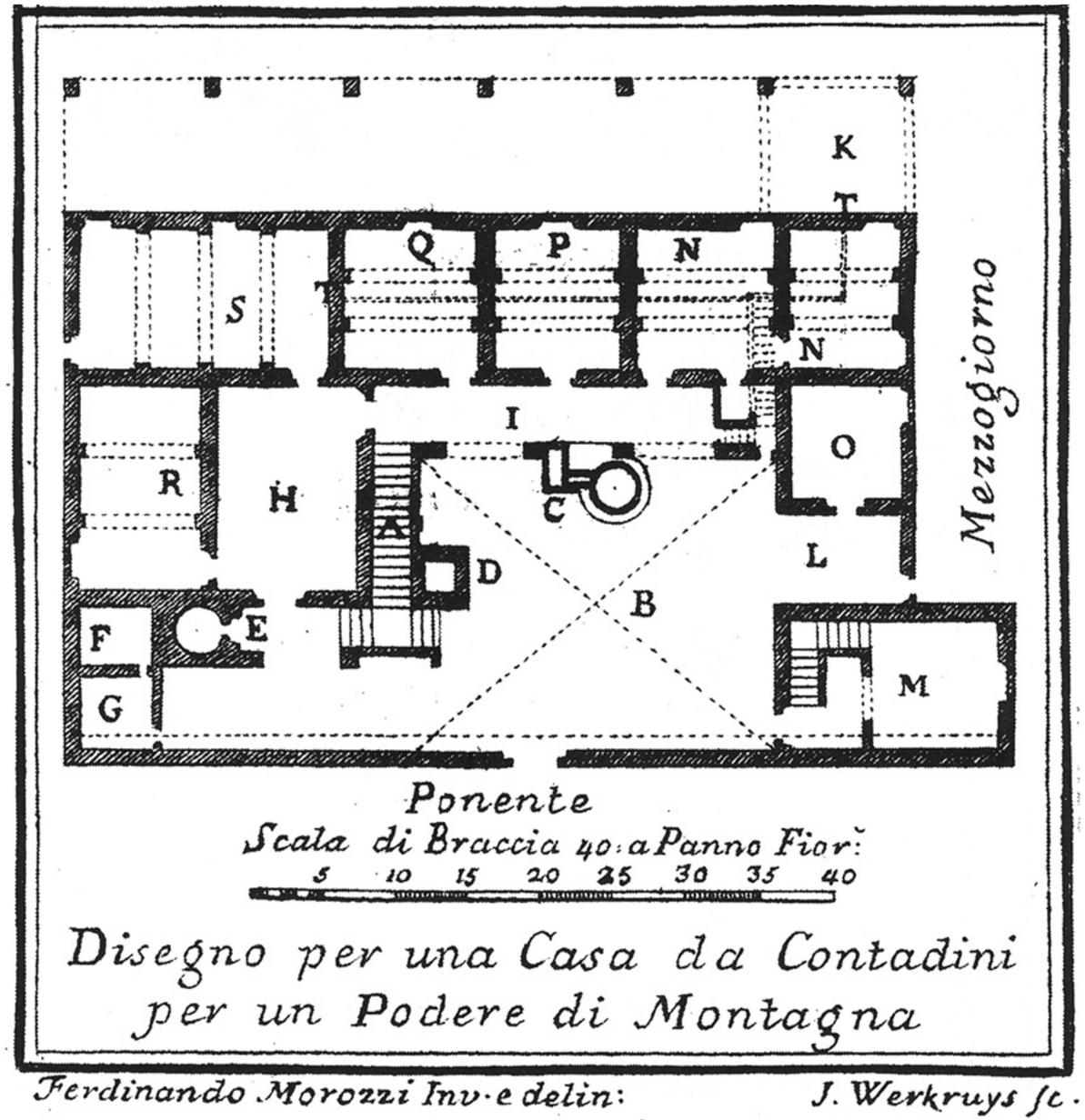
CAPITOLO V.

AVVERTIMENTO, E REGOLA PER SEGNARE LA PIANTA DELLA CASA SUL POSTO DOVE SI DEVE ALZARE.

Stabilito dall'Architetto il disegno d'una Casa per un Podere di Monte, il quale richieda 12., o 14. persone di Famiglia, che tante abbisognino a quell'Effetto, e sia per esempio la delineata in Pianta, e Profilo (Ved. Tavola I. Figura I. e II.) cioè:

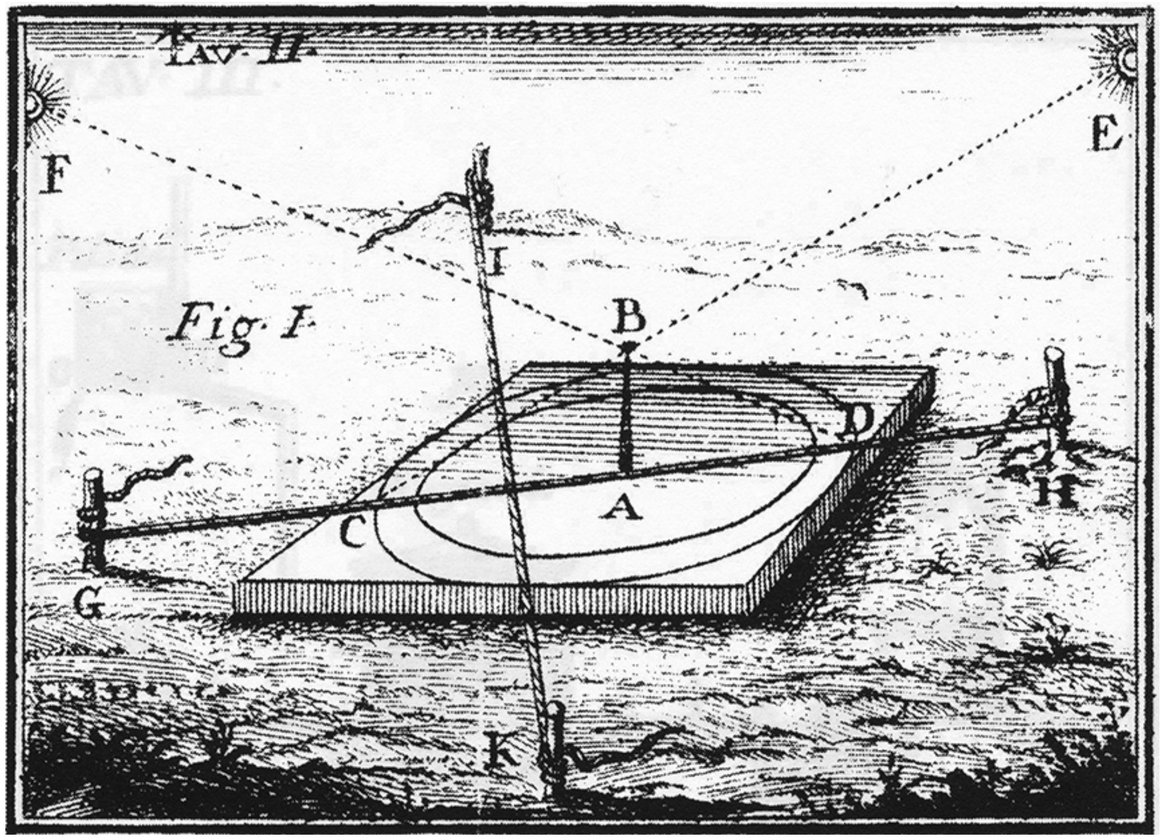


A. Scala per salire in Casa, e sotto di essa il Castro per il Majale.
B. Chiostra, o Corte murata attorno.
C. Cisterna con due pile per abbeverare i Bestiami.
D. Purgatojo, che manda l'acqua nella Cisterna.
E. Forno con sua coperta avanti.
F. Seccatojo, o Metato per le Castagne.
G. Stanzino del seccatoio per le legna del medesimo, ove sopra si puol fare la stanza per le Ghiande.
H. Tinaja, e sopra Cucina, e stanza per mangiare.
I. Loggia, o Portico coperto per fare i segati alle Bestie, e sopra Verone, o Loggia.
K. Buca con sua coperta, per i Conci, nella quale scolano gl'umidi delle stalle.
L. Coperta per le Tregge, e Carretti.
M. Capanna con suo Fienile separato mediante una scaletta.
N. Due stalle, che una per le Pecore, e l'altra per le Capre, con lo stallino per le figliature, e sopra Camera per i Bifolchi e Lavoratori, e sopra alla detta Camera si può fare la Colombaia, la di cui scala và piantata sopra allo stallino in fondo al Verone.
O. Stalla per il Cavallo, o Asini, e sopra Camera per i Guardiani de' Bestiami.
P. Stanza per il Telaio delle Donne, e per i ferri de' Lavoratori, e sopra Camera per il Capo di Casa.
Q. Stanza per i Manzi e Vitelli, e sopra stanza per il Pane, Farine, ed anco per Camera.
R. Cigliere, o Cantina da dividersi per la Caciaja, e sopra Granaio, e Dispensa per il Contadino.
S. Stalla de' Majali da potersi dividere per il Castro delle Troje, e loro allievi, e sopra Camera per le Fanciulle.
T. Canale, o Fogna murata, che porta le orine nella buca del concio.



Con il disegno adunque alla mano, nel quale abbia segnato i quattro Venti cardinali si porti l'Architetto sul posto da esso riconosciuto proprio, e faccia ivi spianare perfettamente il terreno in una grandezza un poco maggiore, di quello, che indichi la sua pianta, e fatto ciò, abbia una Pietra, con una superficie piana, e liscia, come espone Vitruvio nel Capitolo 6. del Libro primo, o una Lastra di metallo,

ovvero un grosso Tavolone, e sul detto piano (Ved. Fig. I. Tav. II.) vi segni molti circoli tutti, però nati dal medesimo centro A, e in detto centro vi sia fissato uno stilo di ferro, che dicesi *Gnomone* notato dalle lettere, A B, e sia lungo circa a 4. o 5., o 6. soldi di Braccio fiorentino, grosso quanto sarebbe una penna da scrivere, e che verso la punta vada sempre di minuendo, e in detta punta vi sia lasciata una pallottolina, o globetto del medesimo metallo, e il detto stilo sia fissato in detta, pietra, e perfettamente in perpendicolo alla medesima.
Preparato questo Istrumento, si collochi questa pietra così segnata co' circoli, e col detto stilo, in quel piano, dove si deve fare la Casa, con avvertire di perfetta mente accomodarlo in piano orizzontale, e ciò si faccia tre ore avanti, o almeno due del mezzo giorno, in giornata senza nuvoli essendo il Sole per esempio nel punto E e s'osservi su qual punto di cerchio cada l'ombra della pallottolina dello stilo, comedice anco Vitruvio «*Huius ante meridiana circiter horam quintam fumenda est estrema Gnomonis umbra, et punto signanda*» e sia per esempio il punto C, e in detto punto vi si faccia un piccolo segno: Vi si ritorni poi dopo il mezzo giorno, che il sole farà allora per esempio nel punto F «*Post meridiana istius Gnomonis crescens umbra*» e si osservi nuovamente, con ivi trattenersi, che l'ombra della pallottolina dello stile tocchi perfettamente il medesimo circolo, che toccato lo aveva la mattina, ed in quel punto, vi si faccia altro segno, e sia per esempio D. Avuti poi, e trovati questi due punti, si conduca con una corda una linea, nel preparato piano, la qual linea passi perfettamente per i detti punti trovati, e tanto da una parte della corda, quanto altra, si fissi nel terreno un cavicchio, come si dimostra dalle lettere G H, indicando questa linea da una parte il vero Levante, e dall'altra il vero Ponente. Tirata poi in questa trovata linea G H che ci indica il vero Levante, ed il vero Ponente una perpendicolare, come lo dimostra la corda legata ai due cavicchi I K, questa seconda corda ci darà la vera Tramontana, ed il vero mezzo giorno. Questa croce delle due corde ci farà segnare perfettamente le Fosse de fondamenti per la Casa da farsi, e la detta linea I K può servire ancora per la meridiana; se uno voglia fabbricarvi un qualche Orologio a Sole.
Questa operazione è necessarissima per le varie ragioni delle stanze della Casa, Stalle ec. come farò vedere di sotto nel discorrere delle medesime.
Oltre alla divisata maniera de' cerchi, si può ottenere l'istesso coll'Ago magnetico, correggendoli la variazione, che ordinariamente è di 15. gradi circa dal vero Settentrione; ma non è da fidarsene sicuramente, perché vi possono essere delle cause occulte, che la variazione non sia la medesima, e perciò è sempre migliore, e più sicura l'operazione de circoli, ed al nostro bisogno perfettissina.



Trovate pertanto dall'Architetto queste due linee, coll'aiuto delle medesime segnerà sul terreno tutta la sua pianta già da esso ideata, con tutti quei riflessi d'aver posto le stanze a quei Venti, che propri sono agl'usi delle medesime.

Ove è l'Aria gentil, salubre, e chiara
All'Oriente volta o l'mezzo giorno
Tenga la Villa sua la fronte aperta[10]

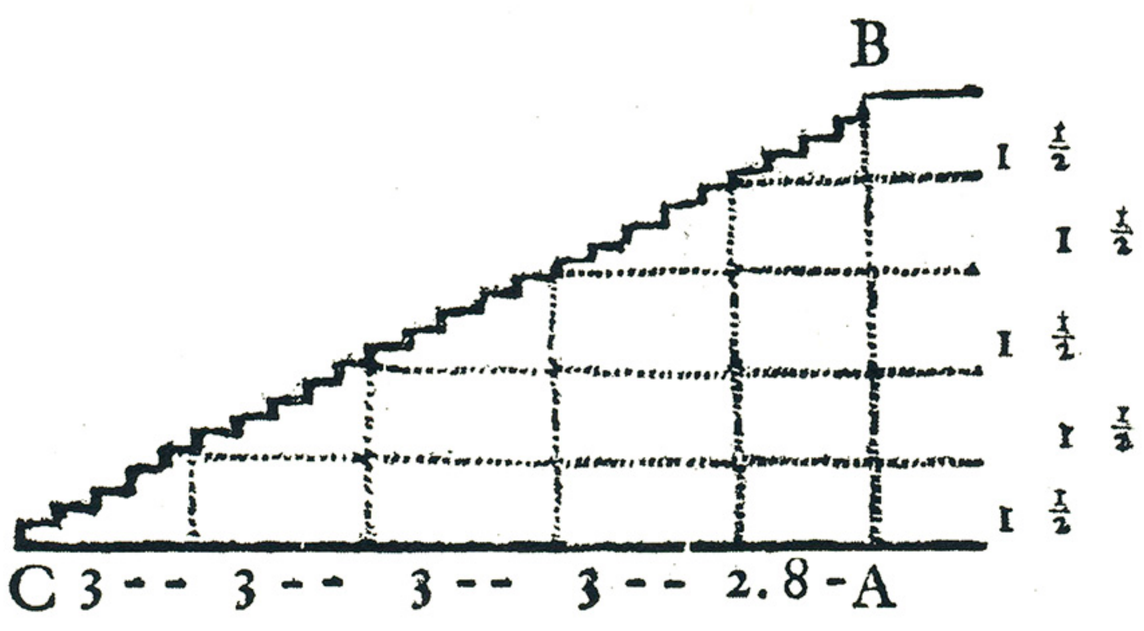
come anderà notando stanza per stanza, e quella segnerà, dico, paralella alle dette. due linee, acciocché i Manifattori preparino le Fosse per i fondamenti, essendo buona regola, che dopo averli condotti fino al pari del terreno, lasciarli in riposo, per l'anno seguente.

10 - Alamanni Coltiv. lib. 4.

CAPITOLO VI.

DELLE SCALE, E REGOLA PER LE MEDESIME.

Le scale delle Case de Contadini è buona regola quella, che ordinariamente Si pratica da tutti, di farle fuori della Casa, cioè non incassate dentro a qualche stanza, come sono le scale di Città, ed alcune Case di Ville. E la ragione si è, perché sono continuamente scese, e salite dal la Famiglia del Podere per causa de Bestiami, che stanno a terreno, onde a così farle, sono più luminose, e sono a portata de' Veroni, dove continuamente abitano, e da dove possono osservare se è passeggiato da Malfattori il Podere, e restano comode per chiamarsi i Lavoratori ne' casi di necessità, e per vedere anco, se sono eseguite le faccende nelle stanze a terreno ec.
La Scala piantata fuori, produce anco il vantaggio d'avere un sottoscala da usarsi per il Castro da ingrassare uno, o due Majali per la Casa, e farli bevere i sieri, nel caso, che il Podere tenga le Mucche per fare il burro.
E bene ancora, che siano piantate dal la parte del mezzo giorno, o da Levante, o da Ponente, ma coperte per la parte di Tramontana, perché di Verno nel dovere andar di notte a rivedere gli Bestiami, non siano esposti i Guardiani ai rigori del *North*, coll'uscire dal caldo, o dal fuoco, o dal letto, ed incontrare tosto il crudo freddo, con l'arrabbiato soffio de Venti Settentrionali.
È necessarissimo ancora, che sia coperta con Tettoia, per salvarla dalle Nevi, e dall'Acque, che ivi gelandosi potrebbero apportare la caduta di qualcheduno.
Sia comoda di scaglioni non troppo alti, né troppo bassi, e proporzionata ai Contadini, onde l'altezza de' medesimi si farà di soldi sei, o al più soldi sette scarsi per scaglione, e larghezza, che dicesi Pedata, di soldi 12. in 13. misura del Braccio a panno di Firenze, benché gl'Antichi: *Non usarono i gradi delle scale, ne più grossi di 1/4 di braccio, ne più sottili che 1/4 e le lor larghezze non volevano, che fusero manco di un piede e mezzo ne più d' un braccio*[11]. Se si può scansare il farla tutta ad una Branca è bene per causa di non vedere quell'orrore del precipizio continuato, tanto più, se alcuno per disgrazia cadesse, abbia nei riposi, il luogo da riaversi, o fermarsi.
La scala sia diretta, e voltata in maniera, che non s'allunghi la gira per andare alle stalle, al Forno; alle Capanne ec. anzi che sia a portata delle medesime.
Gli scaglioni, se non si possono fare di buona pietra si facciano di mattoni ben cotti, messi per coltello, e non per piano, perché conviene, che siano fortemente murati, a causa dei gravi pesi, che strascinano per le scale i Contadini, o di Ceppi per il fuoco, o perché senza discrezione gettano giù per quelle, Legni, Ferri ec. e le precipitano.
Il modo di disegnarle giustamente è facile: Poiché fatto il conto di quante braccia si deve salire, si riducano quelle braccia in tanti; soldi, e quel numero si divida per sei, che è l'altezza dello scaglione, ed il prodotto, farà il numero di quanti scalini v'abbisognano per salire, ai quali tutti dandoli soldi 12. per la pedata, il numero de soldi, che verrà, ci darà la somma di quante braccia di pianta occupa la detta Scala.
Ma siccome io non intendo di mostra re questo ai Professori d'Architettura per essere regole ordinarie, e comuni, ma soltanto avvisarlo, o per gli Agenti di Campagna, o Muratori inesperti, o per quei Padroni, che non hanno cognizione di questa materia, espongo la seguente dimostrazione per loro regola.
Per esempio si deva salire un altezza di braccia 7. 1/2 cioè che dal punto A si deva giungere al punto B. Dovendosi fare gli scalini alti soldi sei, ad ogni cinque scalini, si farà salito braccia 1. 1/2, sicché per braccia 7. 1/2 ci vorranno scalini 25. come si vede dalla Figura quivi annessa.



11 - Alberti Architettura lib. 1. Cap. 13.

Le piante poi, o siano le pedate de' detti scalini, non saranno 25. quante sono le, altezze, ma sempre ve ne farà una di meno, perocché la scala non principia mai, né finisce con la pedata, ma sempre principia, e termina coll'altezza dello scaglione, quindi è che in altezze 25. vi abbisognano pedate 24. ed essendo ciascheduna di esse larga soldi 12. saranno in tutto braccia 14., e soldi 8. che è lo spazio del terreno A, C da essere occupato dalla Pianta per la scala, le quali braccia 14, 8. di lunghezza si possono rigirare, o in una, o in due, o in tre Branche, come torna più comodo a chi ne pensa la fabbricazione e come anco si vede dalla Tavola I. nella pianta della Casa, ideata per un Podere di Montagna.
Questa è regola generale, e può servire ancora per le Scale delle Ville, di Città, per Case, e per Palazzi, avvertendo ivi, che la pedata si fa di soldi 14., e 15. e l'altezza di soldi 5. perché devono essere più comode.
Coll'arte si può alle volte torre alla pianta un poco di sua misura, e questo s'ottiene col dare ad ogni scaglione uno scarso quattrino di pendenza, e tutte queste piccole misure producendo qualche somma, alle volte servono al bisogno. E bene però questa pendenza darla alle Scale delle Case de Contadini ancora, perché sono generalmente esposte all'acque per facilitare lo scolo, perché non abbia tempo l'acqua di gelarvi sopra, in caso, che il Vento ve la spinga.
Io sarei di parere, che la prima cosa, che l'Architetto deva in disegno eseguire, sia la Scala, e formare subito il suo Profilo, o Taglio, giacché «*le Scale ricercano giudizio, ed esperienza più che mediocre*, al dire di Daniel Barbaro nel lib. 9. di Vitruv: Cap. 2., *perché*, segue a dire, *è molto difficile di trovarle il luogo, che non impedisca, o rubbi il compartimento delle stanze, però chi non vuole essere impedito dalle scale, non impedisca egli le scale.*
Da ciò ne resulta, che disposte bene le scale, con nulla di fatica ne vengono le Stanze, e i comodi, e chi prima fabbricasse la Casa, ed in ultimo la Scala, gli succederebbe il ritrovarsi o corto, o lungo per il bisogno, o non potrebbe salire fino a dove ha destinato, o sivvero sconcerterebbe il disegno simetrico, che ha pensato; siccome sò essere accaduto più fiate, in ridurre alcune Case in più magnifica Architettura.
Tanto serva per le Scale dei Contadini, in cui non fanno di mestieri Idee magnifiche, cioè Scale vote, o Architettate fra colonnati, o a Branche, o d'invenzioni grandiose, o Circolari, o Doppie ec. non occorrendomi scrivere di quelle, perché cadono sotto altri particolari reflessi non diretti al mio scopo.

CAPITOLO VII.

DELLA CHIOSTRA O CORTE.

A Chiostra, o Corte, è necessarissima in qualunque Podere di qualsivoglia grado, e non diversifica in altro, se non dalla qualità del Podere, coll'essere più, o men grande, o murata, o aperta:
Imperocché se il Podere è in Montagna, bisogna che la Chiostra sia murata attorno, come la Pianta lo dimostra nella Tavola I perché in quella si devono racchiudere: le Pecore, e le Capre sulla sera, particolarmente quando tornano dal pascolo, per ivi mugnersi, e munte farle passare nelle loro stalle, se il tempo è fresco, ma quando è caldo grande, devono pernottare nella medesima Chiostra in modo da non impedire l'accesso alla scala ne all altre stalle, al contrario però delle Mucche, che si mungono nella loro stalla, che si dice la Cascina.
Nella Corte si lavano, e si medicano le Bestie secondo i bisogni, ivi si dispongono i Latti, ivi si tosano le lane, ivi si accomodano i diversi strami per la notte, e varie altre faccende, come d'abbeverare, nettare, e soggiornare il Bestiame ec. le quali cose tutte non si possono fare a campo aperto, né nelle stalle per il sucidume de' Conci, e perché il lume non è mai sufficiente a certi lavori. E vero però, che il mugnere delle Pecore, e delle Capre si può ottenere co' Diacci, cioè con quei riserrati di rete, che usano i Pastori allorché vanno o tornano di Maremma, che la necessità costringe usarle nei tempi del viaggio, ma non parlo delle Bestie Maremmane, che vivono a campo aperto, ma di quelle Mandre volgarmente dette *Sterpajole*, cioè proprie del Paese, e che la notte devono albergare nelle Stalle, e non andare l'Inverno in Maremma, e per queste io dico la Chiostra.
La grandezza della medesima, è relativa alla quantità de' Bestiami del Podere; và lastricata, o mattonata con mattoni per coltello murati con calcina forte, o almeno acciottolata, o come dicesi inselciata a calcina, con darli il suo giusto scolo per le acque piovane, perché nell'Inverno a cagione del continuo piovere, il calpestío delle Bestie, gl'Attrazzi de' Contadini, le Legne da fuoco, le Tregge, i Carri, i Conci, che lasciano le Bestie, sono tutte cause di non vi si poter passeggiare, e si leva l'occasione dello scolo alle acque, cosa di tanto gran danno, che oltre al non potersi andare alle stalle, si fa ivi un fetente pantano, pernicioso alla salute de' Contadini, ed a quella delle Bestie, la qual putredine nuoce alle ugne degli Animali, e si precipitano gli utensili, senza potersi render pulita; il

che non accade quando essa è lastricata, e ne tempi d'Estate può servire ancora per Aja da battere.
Il muro poi, che deve cingere la medesima, basta che sia alto circa alle tre braccia, e grosso da un braccio, e più alto che sarà, difenderà meglio la Corte da malvienti.
La sua cresta va ultimata con pietre triangolari, o siano prismi, perché sopra, non vi covino le acque, ed intanto non hanno luogo i semi depostivi da' venti di germogliare, tanto più se il muro per la parte esterna, che interna, farà intonacato con calcina buona, forte, o albazzana.
La Porta principale di detta Chiostra è bene farla coperta con un piccolo tetto, che acquapenda metà nella Chiostra; e metà fuori di essa, e questo si fa acciocché difenda il legname dagl'insulti dell'acqua.
Nei poderi poi di piano, non è necessario, che la Chiostra, o Corte sia murata attorno, avvegnaché tali Poderi non hanno per ordinario Bestiami minuti; importa però, che quello spazio, che serve per Corte, e per Aja, sia più amplo assai, e lastricato in parte, ed in quel luogo, dove si deve fare la battitura de Grani, e Biade, e le ragioni di sua maggior grandezza sono già enunciate nel Capitolo terzo.
Come poi debba esser fatta la Chiostra del Podere di Collina lo additeranno le rendite dello stesso Effetto.

CAPITOLO VIII.

DELLA CISTERNA, E DEL POZZO, E REGOLE PER FABBRICARLI.

La Cisterna è diversa dal Pozzo, imperocché per Pozzo s'intende quel recipiente, in cui l'acqua v'entra per via di polla, o di sorgiva sotterranea, e per Cisterna quel Vaso, la cui acqua sia piovana, introdottavi coll'artifizio de' canali, che la raccolgono dai Tetti delle Fabbriche: sebbene in alcuni paesi tanto si dice Pozzo l'uno, quanto l'altro. Io pertanto per Pozzo intendo quello di acqua di polla, e per Cisterna quello di acqua piovana.
Per erigere tali Fabbriche deve avere l'Architetto in considerazione, se il vaso da contenere l'acque possa un giorno, o l'altro servire ad un Pubblico, o no, di farlo di tenuta maggiore, o minore, e ricordarsi, che ne' tempi estivi si ritirano le polle, in caso che sia acqua di vena, e che le piogge sono alle volte rare, se è d'acqua piovana.
Deve farlo in luogo sicuro, non pericoloso, comodo agli usi della Casa, ed essendo in luogo pubblico, che non impedisca la Piazza, o la Strada.
Deve avere una capace cognizione del terreno, sopra cui si ha da fondamentare, per causa e del peso intrinseco dell'acqua, e della Fabbrica, e per motivo ancora degli attributi, e proprietà della medesima, siccome del suolo, acciò si tolgano quegli effetti, che per le combinazioni di questi corpi potrebbero pregiudicare al vaso, vale a dire, che non poteste contenere in se l'umido, e si guastassero le acque, o seguisse rovina. Avute queste generali considerazioni, passerò a discorrere in prima della Cisterna, dividendo il presente Capitolo in paragrafi.

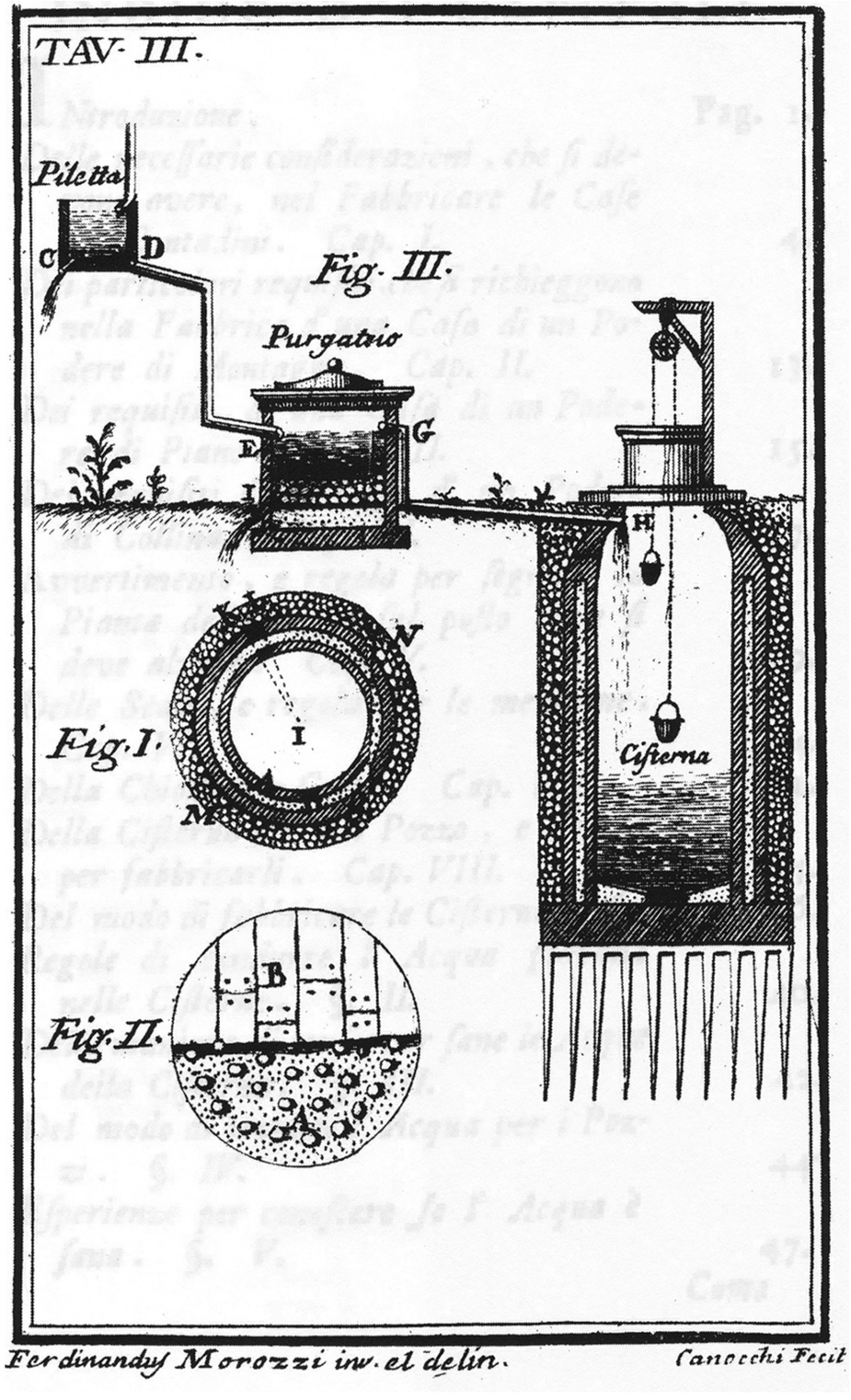
§. Primo
Del modo di fabbricare le Cisterne.

A Cisterna dev'essere un Vaso di perfetta tenuta, che perciò l'unica regola, e sicura, si è quella di farla di lavoro cotto, e non di pietra, perché la tenuta sarebbe più difficile a potersi ottenere, onde darò la maniera di come deve essere questo lavoro di fornace. Supponghiamo, che la Cisterna deva esser larga di diametro braccia sei, faccia l' Architetto un circolo in terra di questa misura di braccia sei di dia-

metro, indi altro circolo più grande, distante dal primo 1/4 di braccio, i quali due circoli devono formare la grossezza d'un muro circolare not. nella Fig. I. Tav. III, con lettera A. Similmente si conduca altro circolo maggiore, anch'esso distante dal secondo 1/4. di braccio e sia B il quale spazio servirà per lo smalto, o calcistruzzo, ed in ultimo un quarto circolo, anch'esso distante il solito quarto di braccio, e sia C, che ci darà l'altro muro circolare più grande; fatti questi quattro circoli concentrici, si conduca una linea dal centro I, fino all'ultimo cerchio, e sia la I K, e dal punto K applichi sull'ultimo cerchio la misura di 1/3 di braccio, e sia K L, e dal punto L si conduca altra linea al centro I; le quali due linee ci daranno le giuste, e vere grandezze delle due sorti de mattoni, per la forma per il Fornaciaio, per poter fabbricare i due muri circolari, come si vede nella Figura ne' due spazi oscurati, la di cui grossezza sia un ottavo di braccio, o un sesto al più, e perché siano perfetti «*facienda sunt, dice Vitruvio, ex terra albida, cretosa, sive de rubrica, aut etiam masculo fabulone*»[12], cioè terra cretosa bianchiccia, o cretosa rossa, o il Sabbion maschio, perché questi generi di terra per la loro leggerezza quando fon cotti, non son pesanti, e legano bene con la calcina, e farli fare di Primavera, e non nell'Estate, che, come segue a dir Vitruvio «*qui enim per soltitium parant, ideo vitios sunt*», e ne allega le ragioni.

Preparato questo lavoro di fornace ben cotto, che importa assai; ai faccia nel luogo destinato alla Cisterna un voto circa un braccio maggiore del quarto circolo, e profondo assai, per avere l'acqua più fresca, e si fondamenti il detto voto almeno per due braccia di forte, e gagliardo muro a calcina: ma se si conoscesse il terreno del fondamento debole, allora si palafitti con pali spessi, e folti di pino, o di quercia not. con lettera A come alla Figura II. Tavola IlI. e sopra i medesimi vi si conficchino a suolo di panconi di detto legname, grossi un sesto di braccio come alla detta Figura II. la quale mostra, nella metà i passoni, o pali A, e nell'altra i tavoloni B confitti. Sopra ad essi Tavoloni si faccia il fondamento suddetto di muro a calcina; indi sopra a questo muro di fondamento, si dia principio a creare i due muri circolari del Pozzo indicati nella Figura I. Tavola III. e contrassegnati dalle lettere A C, co' proprj mattoni, e con calcina colata, ed alzati che siano ambedue egualmente da un mezzo braccio, si abbia preparato di buono smalto, o calcistruzzo fatto con Ghiara lavata, e Calcina forte, o Albazzana, o meglio con puzzolana, col quale si riempia quel voto circolare fra detti due muri, avvertendo, che lo smalto sia piuttosto liquido, ed acquidoso, e con un legno si mescoli bene, e s'agiti, acciò non vi nascano dei buchi, o pori che l'aria serrata vi potrebbe produrre, e con sasso di Fiume tondo lavato, si riempia ancora quel voto tra l'ultimo

12 - Vitruv. lib. 2. Cap. 3.



muro, ed il terreno come viene indicato dalle lettere M N alla Fig. I. Tavola III., e si continovi la fabbricazione con queste regole, e cautele, fino a tre braccia meno, che non è il piano del terreno, per impostarvi sopra un poco di volta circolare attorno, per ristringere la Cisterna, e farli la gola più piccola, che non è il Vaso, come meglio viene il tutto espresso dal profilo alla Figura III. Tav. III. rammentando nuovamente di mantener sempre ben liquido, e ben mescolato lo smalto fino al fine, acciocché commetta bene una gettata con l'altra.
Terminato il lavoro de' muri circolari lo smalto, ed il ripieno del sasso fluviatile si prende un Vaso, o sia Catino, che l'altezza del voto sia da 2/3 di braccio al più, e si collochi nel mezzo della Cisterna posandolo sul fondamento, ed attorno il detto Vaso vi si getti dello smalto in altezza tale, che sopra di esso vi si faccia il suo ammattonato, che uguagli l'orlo del Vaso, facendolo un poco inclinate, acciò votandosi la Cisterna; tutta l'acqua si riduca dentro al detto Vaso.
Il ripieno del sasso fluviatile si fa, perché se mai trapelasse dell'acqua nella Cisterna, abbia luogo di deporre le cattive materie, ed entrarvi sana, che in rigore, se è ben murata, non vi doverebbe entrare.

§. Secondo
Regole di condurre l'Acqua piovana nelle Cisterne.

Le Acque piovane, che cadono sopra i Tetti delle Case, si raccolgono tutte per via di Docce, e si riuniscono in un sol canale, in qualche luogo non distante dalla Cisterna, ed ivi si fabbrica un piccolo Vaso a tenuta quadro, che abbia da un braccio, e mezzo di larghezza, ed altrettanto di lunghezza, e da circa a tre braccia di profondità, e si fa in modo, che esse Acque piovane, tutte entrino dentro al detto Vaso, che si chiama Purgarojo, e Purgatorio, e deve avvertirsi, che sopra sia coperto con qualche lastra di pietra, o ton da, o quadrata, che perfettamente sigilli l'imboccatura, e che in fondo abbia un: foro, per cui si possano cavare tutte le Acque quando uno voglia.
Le Acque in questo Purgatojo ci devono entrare per canale, il di cui sbocco deve essere 1/4 di braccio più basso che non è l ultimo termine superiore del Vaso, cioè 1/4 sotto appunto la lapida, come mostra la lettera E. Vedi Fig. III. Tav. III. Il detto canale, che v'introduce l'acqua, deve avere in qualche luogo una piletta murata, o di pietra, o di latta, o di rame, comoda in modo, la quale abbia due fori, uno de' quali introduca l'acqua nel rimanente del canale per andare nel Purgatojo, e sia il foro D, e l'altro sia il foro C, per il quale l'acqua possa andar via liberamente.
Il detto Purgatojo poi deve avere un altro passo G per l'acqua da introdursi nel la Cisterna mediante il canale G H, e la sua bocca deve principiare appunto dove termina l'altra, che porta l'acqua nel medesimo, e regolarmente le dette bocche si fanno quadre di misura di un sesto di braccio.
Nel medesimo Purgatojo vi si lascia in fondo un occhio, o foro I, per cavare le acque del medesimo, quando occorra pulirsi, e risciacquarlo. Devesi ancora avere in memoria di mettere dentro al medesimo una certa quantità di pietre tonde di Fiume in altezza di un braccio, le quali sono necessarissime, come vedremo: ed ecco in qual maniera si fabbricano le Cisterne con tutti quei requisiti ad esse necessari, come ben si rileva dalla detta Fig. III. Tav. III.

§. Terzo.
Della maniera di conservar sane le Acque della Cisterna.

Una delle cose necessarie si è quella di mantener sana l'acqua della Cisterna e questo si ottiene in questo modo.
Bisogna primieramente aspettare, che il tempo si sia messo alla pioggia, ed il primo giorno della medesima conviene, che nella Piletta sia ferrata la bocca D. Vedi Tav. III. Fig. III. che introduce l'acqua nel Purgatojo, ed aperta l'altra C, per cui se ne va altronde, e questo deve farsi perché restino lavati i Tetti, e le Docce dalle polveri, e da piccoli insetti. Il giorno dipoi s'apra l'altra bocchetta D, che porta l'acqua nel Purgatojo, e sia chiusa quella in C, per cui si perde; ma si apra però l'occhio I, che è nel fondo del Purgatojo, affinché l' acqua, che vi entra e conseguentemente esce, lavi le pillole, che vi sono, e quando uno crede, che possano essere ben lavate, richiuda l'occhio, che col riempiersi il Purgatojo d'acqua, anderà la medesima nella Cisterna mediante il condotto G H, ed intanto se per sorte vi fosse qualche materia cattiva, vien questa depositata nel Purgatojo, e le acque entrano chiare nella Cisterna, la quale si empia per quanto è capace, e vi si metta il suo Pesce, e tosto si rilevi di nuovo l'acqua.
Il punto importante è per gli tempi d'Estate, ne' quali bisogna usare diligenza, che ella sia piena, e perciò si procura che sia raccolta l'acqua nel finir della Primavera, e se d'Estate vi si dovesse mandare acqua conviene ben cautelarsi di non introdurvi la prima, che allora i Tetti sono più carichi di polvere, e semi, e l'acqua prende cattivo odore.
È vero che la Cisterna porta seco qualche soggezzione, ma l'acqua di essa, è assai buona quanto forse l'acqua di Polla, benché da alcuni si dica, che l'acqua di Polla,

o Vena sia migliore, ma sin dagli antichi tempi fu scoperta, e sperimenta la sua bontà «*Imperocché la piovana per bevere: a tutte le altre acque è anteposta*, ce lo dice cosi Palladio[13] e Vitruvio narra «*Salubriores habet virtutes*».

§. Quarto.
Del modo di trovare l'Acqua per i Pozzi.

Alle volte l'Acqua piovana per innavvertenza può guastarsi da qualche caso fortuito, o puol mancare, per la ragione di non fare un Vaso di maggior tenuta, le mancanze sono periodiche a senso d'alcuni, ma lasciamo le ragioni.
Per tali cause adunque, o vere, o probabili è certo, che le siccità accadono. Adunque bisogna pensare, che una Casa abbia sana l'acqua, ed in copia, e se si ricusa la spesa grave, di fare una Cisterna ampla, e profonda, si ricorra allora all'acqua di Polla, che è generalmente buona, e taluna è migliore della Piovana, benché vi è pericolo sia Sulfurea, o Acida, o come si dice Minerale, o Salsa, o Lotosa, in somma difettosa, benché la nostra Toscana ha generalmente acque di polla molto perfette e sane, e l'acqua di Pisa ce ne da un Testimonio, che perciò non bisogna fuggire la Polla, quanto che per la lontananza non porta seco una grande spesa a motivo de Condotti, che in tal caso si ricorra alla Cisterna.
I segni pertanto per conoscere se in quel luogo, ove si vuol fabbricare la Cisterna vi sia acqua, sono certe piante che germogliano in terreno umido, cioè la *Vetrice*, la *Canna palustre*, il *Potamogeto*, il *Giunco*, i *Farferi*, e *Farferugi*, le *Code di Cavallo* ec.[14] e se il Monte vicino (nella cui pendice si vuole avere acqua) è nella sommità coperto per lungo tempo di Nevi, è buona osservazione.
Vitruvio, oltre alle osservazioni delle Piante ci dà alcune regole per indagare l'acqua, ed una fra le altre è questa «*Fodiatur quoquo versus locus latus pedes tres, altus ne minus pedes quinque, in eo collocetur circiter solis occasum saphium aeneum, aut plubeum, aut pelvis ex bis quod erit paratum, idque intrinsecus oleo ungatur, ponaturque inversum, et summa fossura operiatur arundinibus, aut fronde: super terra obruatur, tum postero die aperiatur, et si in Vaso sudoresque erunt, is locus habebit aquam*»[15]. Cioè si faccia una buca profonda da due in tre braccia, che guardi ponente, e sopra vi si metta un Paiolo, o Vaso di Rame volto all'ingiù, che sia unto, e la buca poi, si copra con canne, e foglie, e sopra terra, e la mattina dipoi si scopra, e se nel Paiolo si vedranno del le stille d'acqua farà un segno, che ella vi sia, e similmente lo dice Palladio, Plinio, Costantino Cesare, Carlo Stefani, ed altri.
Per questa operazione di fare le Cisterne, il tempo opportuno, è d'Agosto, e di Settembre, perché allora si conosce, se la sorgiva è sterile, o abbondante per causa dei ritiramenti delle Polle, che accadono per il fervore dell'Estate, e per le rare piogge.
Se nella Cisterna si deve l'acqua condurre per Canali, Carlo Stefano nella sua Agricoltura, loda in primo luogo i Canali di legno, in secondo quei di Terra cotta, e biasima quei di piombo col dire, che il piombo da mala qualità all'acqua, e la miglior acqua è quella…

> *…che nata in Monte*
> *vien ratta in passo, e per sassosi colli*
> *Il lucente Cristallo: e l'freddo affina*[16]

Qui dovrei parlare della maniera d'allacciare le Polle, e condurre l'acqua per canale alla Cisterna, alla Fonte ec. Degl'Acquedotti dei Bottini per purgarle nel corso, degli Sfogatoj, o Sfiatatoi ec. ma ho questo riservato ad altro ragionamento, che farò sopra le Case d'azzienda, Massarie, Ville, e Giardini, e però passerò alle prove dell'acque.

§. Quinto.
Esperienze per conoscere se l'acqua è sana.

Cavata, che sia circa alla metà la buca, che deve murasi per Pozzo, vi si cali con un filo una Lucerna accesa, e se quella viene estinta del suo lume, è segno che vi è dell'aria agitata, ed è da dubitarsi, che ciò possa derivare da Zolfaie, o altre simili cause, ma ciò non accadendo si prosegua il Cavo; finalmente trovata l'acqua, prima di metter mano a murare, fà di mestieri riconoscere se l'acqua trovata è sana, e perciò fare, dice l'allegato Vitruvio, che preso un Vaso nuovo di rame Corintio, questo metallo al dì d'oggi non si trovi, possiamo in suo luogo sostituire l'ottone e spruzzatolo di quell'acqua, si vede se nell'asciuttarsi lascia macchie, e se ve le lascia è segno, che l'acqua non è sincera.
Si prova ancora qualora messa un poca di quell'acqua in un Bicchiere di chiaro cri-

13 - Pallad. Rut. Tauro, Agric. Cap. 17.
14 - Vitruv. Archit. lib. 8. Cap. 2. Columella Agricolt. Pallad. Agricolt. Constantino Cesare Agric. Carlo Stefano Francese Agricolt.
15 - Vitruv. Archit. lib. 9. Cap. 1.
16 - Alamanni Coltiv, lib. 4.

stallo, ed infusevi dentro da due, o tre goccie d'Olio di Tartaro, s'osservi se l'acqua diventa lattiginosa o nò, e più chiara che ella si mantiene sempre è migliore, e questa fù l'esperienza, che feci per la Fontana di Castiglione della Pescaia l'Anno 1761 con mia Relazione del 16 Luglio.
Si prova ancora, che raccolta l'acqua in un Vaso, e frammischiata con sapone e sbattuta, se ella fà assai schiuma, e segno di bontà: ma il migliore esperimento di tutti è quello di fare sfumare l'acqua, quale si fà nella seguente maniera: si abbia un Tegame di terra cotta inverniciato, quale si riempia di quell'acqua, e si metta a fuoco, con lasciarla continovamente bollire, fino a tanto che non è tutta consumata; se in fondo vi resta del sedimento, è segno certo di poca sua bontà, che quando l'acqua è perfetta, non vi dovrebbe restare quasi che velame alcuno di tartaro, o altro.

§. Sesto.
Come si devono fabbricare i Pozzi.

Facile è la costruzione dei Pozzi, ed assai conosciuta dai Muratori, onde non essendovi sulla fabbricazione di questi avvertenze tali, se non quelle, che sono comuni ancora alla Cisterna, sì rispetto alla bontà dell'acqua, quanto che nel formare il Cavo sul suolo in riguardo alla Terra, che non frani nell'atto dell'escavazione, perciò seguiterò l'incominciato ordine.

CAPITOLO IX.

DEL FORNO.

Il Forno va fabbricato in luogo sicuro lontano dalle Capanne, e dai Fienili; Va fatto comodo alla Casa, e che d'avanti abbia la sua coperta per causa dell'acqua, e potendosi si vada a quello di Casa sempre difesi dalla Pioggia.
In molte Case vi è il cattivo uso, di fabbricare il Forno in Cucina nel luogo del focolare, ma và evitato questo errore per non dar luogo agl'incendi, che sovente accadono mediante la stipa che devono tener pronta per scaldarlo, è causa ancora che s'affumicano tutte le Stanze, si pregiudica alle Grasce, a cui fanno acquistare de mali siti, incuocono le muraglie, e di continuo il Padrone è aggravato dal resarcire il focolare, ed il Forno.
Per tali ed altre ragioni, và esso costruito fuori della Casa, ed a terreno, o sia sulla Chiostra, dovendo eziandio servire per asciugare le Frutte, le Filature, e vari capi che stagione per stagione bisognano, le quali cose sono di troppo imbarazzo allorchè il Forno è in Casa; e pure questo errore in cambio di correggersi vien seguitato.
Il suo Piano deve posa il pane, ed il suo volto, se il Muratore ha l'arte, si possono fare per così dire tutti d'un pezzo, ed eccone la regola.
Si prenda la terra Argilla gialla, o vero il Mattajone bigio ceruleo, cioè quel la Terra, di cui se ne formano le Majoliche, ed i Vasellami, e quella si metta in un gran Vaso per esempio in un Tino con quantità di acqua, e si mescoli bene, talché resti sciolta tutta la Terra. Ciò fatto, si lasci far la deposizione, e l' acqua resterà sopra chiara; Facciasi dipoi un piccolo Foro nel Vaso fra la Terra, e l'acqua per il qual buco sortirà tutto l'umido, ed in tale stato, si lasci asciugare un poco, e quando sarà soppassa si cavi il fiore di quella Terra, che si conoscerà a maraviglia, perché tutta la rena, i sassuoli, i testacei, e qualunque altra cosa, resteranno in fondo a strati. Questo Fior di Terra si riponga in altro Vaso per conservarsi, e si copra, perché non vi cadino sporcizie, sassuoli, semi o altra cosa, e questa Terra preparata sia tanta, che serva e per fare il Piano al Forno grosso 1/4 di braccio, e più; e per formare ancora tanti mattoni, che possino servire alla volta o come si dice al Ciel del Forno. Nel fare i mattoni bisogna avvertire, che quando s'asciugano non siano posati, o in rena o terra diversa, o sudiciume, acciò non s' attacchi ad essi cosa alcuna, e con essi mattoni crudi, e ben asciutti si fabbrichi la volta del Forno servendosi in cambio di calcina dell'istessa Terra ammorbidita un poco, e impastata

con un poco di Sterco Vaccino. Fabbricata la volta, si prenda dell'istessa Terra mescolata con Sterco, e si faccia uno strato di essa, grosso un sesto sopra alla detta volta e sopra ad esso strato altro suolo più sottile di cenere frammischiata con morchia d'olio, e dopo vi si faccia il solito ripieno di muro in calcina, che così non solo il Forno manterrà lungamente il caldo, ma la volta del medesimo Forno diventerà come fosse un getto tutto d'un pezzo. Fatto il detto volto, o come si dice Cielo del Forno, và coperto con Tetto, e dopo và fatto il suo piano con la medesima Terra lavata, e, purgata come ho avvisato eseguendosi così.

Messo un suolo di essa Terra alto 1/4 di braccio, soppassita assai, nel piano del Forno, quella con una Verga di ferro và perfettamente battuta, e spianata, indi altro suolo parimente grosso circa ad un altro sesto, e và anch'essa ben battuta, e spianata: rasata; e messa ben in piano, e si lasci più che mai soppassire; e se si vedono nell'asciuttarsi delli screpoli, nuovamente con la detta Verga si ribatta per serrarli mantenendo sempre il Piano, e si continui a così batterla, fino a che non è soppassa in modo, che si possa credere, che non possa più screpolare, e sopra allora vi si faccia un impiastrò con morchia d'olio, terra medesima, e sterco suddetto ma lavato dal le pagliole, e farà fatto un Forno per così dire eterno; ed al Padrone di grande interesse, perché non averà continuamente il Muratore a rassettarlo, ed al Contadino sarà d'utile, poiché questi Forni mantengono il caldo il doppio più di tempo, che i Forni ordinari de' quali ognuno sà come si fabbricano, bisogna però diligentemente avvertire di non dare il fuoco a tali Forni, fino a che non sono perfettamente asciutti, ed asciutti assai bene, ed il primo fuoco gli si dia lento con della Brace in un Caldano, almeno per due giorni, e dopo vi si faccia una dolce fiamma.

Non rammento né la Cappa del Cammino per il fumo, né l'altezza loro da terra, ma solo ricordo, che per ordinario la faccenda di fare il Pane, ed infornarlo, e scaldare il Forno appartiene alle Donne, perciò bisogna, che siano bassi, e comodi a loro, cioè che il Piano del Forno al Piano di Terra sia distante circa braccia 1. 1/2.

Cautelarsi però deve l'Ingegnere né Forni de Poderi di Piano, particolarmente di quei che sono sottoposti alle Inondazioni, le quali sempre fanno alzare il terreno, di tenersi alto da terra, cioè fino al Piano del Forno circa a 3. braccia, e per esser comodi ad infornare il Pane bisogna alzare ivi il terreno con lo scarico de' calcinacci; ed io ho l'esempio in Valdarno, ed altri Luoghi di Pianura, che ho veduto i Forni avere il loro Piano al pari della Campagna.

CAPITOLO X.

DELLE STALLE.

DELLE STALLE DELLE PECORE.

I primi avvertimenti in generale per le Stalle sono.

1. Che non siano piccole nella quantità del Bestiame, perché dai continovi, e spessi fiati patiscono le Bestie, e non hanno luogo di bene stabbiare particolarmente nell'Estate, che per tal causa molte ne muoiono.
2. Che siano sfogate, ed alte assai di pavimento particolarmente se è Podere di Piano, che sempre il terreno per le deposizioni de' Fiumi rialza.
3. Fuggire quanto si può di usare le travi, ed in quella vece dovrà uno servirsi d'Archi, ma sul mezzo tondo, perché questi gravitano in piè, e gli Archi ovati forzano, e pingono le mura.
4. Sono migliori quelle Stalle che hanno le pareti, o mura di lavoro cotto di Fornace, che quelle fabbricate di pietre, per causa, che i mattoni assorbiscono più gli effluvi, e le pietre gli rispingono, e con più facilità si corrompe alcunché l'aria dentro alla Stalla a scapito delle Bestie.
5. Tutte le stalle abbiano un pendío piuttosto sensibile, acciò le Orine scolino bene tutte in un luogo, e quelle condurle con Fogna in altro ricettacolo, ove sono i sughi, e non trascurarle, perché sono il concio più squisito per il Podere a causa della quantità de' sali, che hanno, e queste sono regole generali a tutte le Stalle, e ce lo avvisa l'Alamanni così.

…Lo Smalto monti
Verso la fronte alquanto, e scenda in dietro,
Acciò che nullo humor seggio ritruove,
Ma discorrendo fuor vada in un punto,
Ne indebilita il sito, e non si rechi,
O di Gregge, o di Armenti, all'unghie offesa[17].

17 - Alamanni Coltiv. lib. 4.

Le Stalle poi delle Pecore, e Capre dice Vitruv. così[18] *Ovilia, et Caprilia ita magna sunt facienda ut singula Pecora aere ne minus pedes quaternos, et semipedem, nec plus senos possint habere* cioè braccia 3. 7. - per un verso, e 4. 10. - per l'altro, e l'Alamanni così c'insegna[19].

Trovin le Pecorelle il loro ostello
Che temperato sia tral caldo, e l'gielo,
E di Zefiro, e d'Euro il fiato accoglia
Così la Capra ancor, ma mezzo sia
Ben serrato di sopra, e l'altro resti
Sotto l'aperto Ciel di muro cinto;
Per potersi goder sicure il Luglio
Senza Lupo temer, l'aria notturna.

Dal passo di Vitruvio, e da quello dell'Alamanni noi abbiamo le regole per fabbricare, o correggere le Stalle delle Pecore; ed io benché non possa cimentarmi con questi luminari dirò coll'esperienza, che le Stalle delle Pecore, e Capre, se non sono in luogo asciutto, ed esposte al Levante, e Mezzo Giorno, e bisognando abbiano il Vespajo, non sono buone, e le Pecore vanno per la maggior parte in malora per questa causa, perché molte Stalle hanno le finestre al Ponente, e Tramontana, e perché oltre all'esser umide non sono neppure inseniciate, bisogna fuggire ancora quanto si può, che le Pecore non dormino nel loro concio, e s'ottiene col fare in giro alla medesima un muricciolo alto braccia 1. 1/2. sostenuto con archetti, e largo braccia 2. su del quale vanno a diacere, e così si liberano dallo stare sull'umido, ed è naturale istinto di dette Bestie il fuggirlo, come che loro nocivo, e gli accorti Maremmani ho veduto nelle loro Capanne in Maremma, che usano questa cautela, benché facciano questo muricciolo di legnami, e coperto sopra con frasche, e terra.
Il disegno alla Tav. II. Figura I. ne dà la precisa maniera. Altra diligenza dell'accorto Pastore è quella di non fare pascere mai le Pecore, o ne' Piani frigidi né cavarle dalla Stalla, quando ancor sono l'erbe rugiadose, perché la Pecora è assai, sottoposta a quelle malattie che provengono da umidità, e particolarmente soffrono del danno nella milza, e perciò gli fanno di tanto in tanto mangiare quell'Erba, che i Greci chiamano *Asplenion*, e noi volgarmente *Cetracca*, non si tralasci di tempo in tempo di fare intonacare queste Stalle affinché le Pecore non abbiano luogo di lambire il Salnitro delle pareti, che nasce dagli effluvi della putredine, che è a loro tanto nocivo. In oblivione non resti di fare nello Stallino degli Agnellini una piletta per bevere i medesimi, perché uno si lusinga che il giorno bevino al Fiume, ed è falso: mancanza scoperta da chi ci ha fatto reflessione, ed è pur troppo il vero.

18 - Vitruv. lib. 6. Cap. 9.
19 - Alamanni Coltiv. lib. 4.

CAPITOLO XI.

DELLE STALLE DELLE BESTIE VACCINE.

I sopra citati Autori così dicono delle Stalle de' Bovi «*Coniuncta autem habeat Bubilia*» (cioè alla Cucina parlando dell'antico stile, come ho avvisato) *quorum praesepia ad focum, et orientis Coeli regionem spectent, ideo quod Boves lumen et ignem spectando horridi non sunt*, e segue a dire[20] che devono essere larghe almeno piedi 10. cioè braccia 7.10 - e piedi 15. - cioè braccia 11. 5 -, cioè per due Manzi, ed un Vitello *item non sunt inutilia praesepia quae collocantur extra culinam in aperto contra orientem cum enim in hyeme anni sereno Coelo in ea traducuntur matutino, Boves ad solem pabulum capientes siunt nitidiores*, ed infatti le Stalle de Bovi è bene esporle a Levante, e difese dalla Tramontana, come ho procurato mostrare nella Tav. I. e M. Catone al Cap. 4. dice, *bonas, praesepes Faliscas habeant clatratas*[21]. Devesi ancora avere cautela che

…Il pio Giovenco
Ch'ebber più del dover angusto il letto
Sempre afflitti saranno…

E perciò la Stalla sia grande

…Che acconciatamente possa
El Bifolco talor quando ha mestiero
Di pascerlo, o nettar giragli intorno,
Ampio il Presepio, e che d'altezza arrive,
Ove appunto saggiunge al collo il petto:
Cotal per l'Asinello, e ponga cura.
Di edificarlo si: che ivi entro pioggia
Non vaglia a penetrar [22].

20 - Vitruv, lib. 6. Cap. 9.
21 - Cioè finestre clatrate munite con clatri, o siano legni dove si mettono ad asciuttare il Fieno, la Gramigna, e l'Erba.
22 - Alamanni Coltiv. lib. 4.

CAPITOLO XII.

DELLA STALLA DE CAVALLI, E DEGLI ASINI

Equilia quam maxime in Villa ubi loco calidissima fuerint constituantur dum ne ad focum spectent, cum enim Iumenta proxime ignem stabulantur horrida fiunt[23] onde le Stalle bisogna che siano anch'esse difese dal Tramontano. La Mangiatoja va alta, perché il Cavallo ha piacere di tener la testa elevata, essendoché l'ha umida, e perciò s'usa la Rastralliera, e bisogna guardar bene, che nel muro particolarmente dove è la Mangiatoja, non vi sia umidità, o derivante dal terreno, o da cattivo lavoro di murare, perché alle volte, esposte le mura agli scirocchi, s'imbevono le pareti d'umido, e se sono vecchie, o fatte di matton crudi, o ripiene dentro di terra, come spesso accade in alcune fabbriche antiche, l'umido ci si conserva. Bisogna anco guardarsi di por via i Condotti degl'Acquai e le Cause da renderle umide, e non è male, che nella finestra della Stalla del Cavallo abbia sopra un piccolo tetto, perché è opinione, che la luna fa male agli occhi di tali animali, secondo il riferire di Daniel Barbaro nel commento di Vitruvio. Il posare del Cavallo il migliore di tutti è quello di matton cotti ferrigni, messi per coltello, benché anco quello di Querce purgata non è cattivo; ma questi s'usano per i Cavalli di rispetto nelle Scuderíe dei Palazzi, di che non è mio scopo il parlare.
Diversifica però dal Cavallo la mula, perché il proverbio dice che la Mula impazza in luogo caldo, basso, ed oscuro[24].

23 - Vitruv. lib. 6. Cap. 9.
24 - Daniel Barbaro in Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

CAPITOLO XIII.

DELLA PORCARECCIA O STALLA DE' MAJALI.

Il porco diversifica assai dagli altri animali; che ha cura un Contadino imperocché questo tanto migliore più grasso, le forte diviene al freddo, quanto, che per il contrario floscio debole, e magro diventa al caldo; e perciò le Stalle si espongono al Tramontano.
L'Entrata nella Stalla è bene farla lontana dall'ingresso comune dell'altre Bestie; perché essendo animale feroce, e ingordo, non s'addomestica tanto facilmente quanto gli altri, specialmente quando sono molti, ed avvezzi alla macchia; e perciò è buona regola fare l'entrata nella Stalla da altra parte, cioè fuori della corte, come nella Tav. I., e sulla Pianta alla lettera. S, per ragione ancora, che le loro Stalle producono insetti assai di Pulci, e però così si liberano le Case de' Contadini; bisogna che sia sterrata per la proprietà dell'animale, che gode di sconvolgere con l'aguzzo grugno il terreno, e rivoltarsi nel pantano, conviene ancora che sia piccola, godendo di stare ammontato cogl'altri, però

Il lordo Porco anch'ei truove ove porre
L'aspre membra alla grand'ombra;
E mangiar le sue ghiande: ma lontano,
Sia pur da tutti e n'basso sito angusto

deve essere ancora nella medesima sua Stalla certa divisione, o di muro, o di forte legname per causa delle Troie, e de loro Porchetti, la qual divisione, e come un piccolo corridore da un lato della Porcareccia suddiviso in tanti piccolini stanzini, i quali nella Maremma si dicono *Arle*, o Castri per le Troie.
Queste *Arle* si fanno ordinariamente di grosso legname rozzo fitto in terra, ed intraversato con sportello in un angolo delle medesime, quale sportello si chiude a Cateratta con una tavola; tali *Arle* si fanno, alle braccia 1. 1/2. e larghe di voto braccia 2. per ogni verso, e ve ne devono esser tante, quante sono le Troie, ed è cosa mirabile il vedere in Maremma, che una porcareccia, la quale ha 60., 80. e fino 100. *Arle* appena entrati; tutti i Maiali nella porcareccia, subito le Troie corrono ogniuna alla sua *Arla* per allattare i loro porchetti senza punto fallire una dell'altra: Si possono fare le suddette *Arle* anco di muro in Calcina, ma non è in uso.

Nel Sottoscala poi si cava, o un Castrino per un Maiale da ingrassarsi per il contadino ovvero per il Gallinaio, come tutto dall'annesso disegno si rileva Tavola I. Figura II.

CAPITOLO XIV.

DELLA TINAIA.

La Tinaia, o stanza dove stanno i Vasi in cui si devono mettere le Uve per il Vino, bisogna che sia capace da poter contenere tanti Tini, che in un abbondante raccolta tutti abbiano il luogo, e ve ne sia anche in avanzo da poterli accrescere occorrendo.
Và questa esposta al Ponente, o a Tramontana, e procurare si deve, che sia impedito, l'ingresso al Sole per la parte di Mezzogiorno, perché quei Venti non sono favorevoli, onde è bene che ella sia all'intorno cinta da altre stanze, ed al Ponente abbia la luce viva, come si vede alla Figura II. Tavola I. È requisito, che dentro alla medesima vi possano entrare le Bestie da soma per caricarsi del Vino al Tino, e scaricare anco ivi le Uve della Vendemmia.
Vanno sfuggite per il palco le Travi, ed in cambio devonsi usare gli Archi, e questi solamente si posson fare sull'ovato per essere la Tinaia nel mezzo della fabbrica, e và la detta Tinaia lastricata, e murata all'intorno della medesima delle mensole di legno in luogo che non diano ingombro, le quali si congiungono con legni attraverso per tenere ivi assestati i Barili, le Bigonce e i Vasi che fuor del tempo di Vendemmia, e di Svinatura non hanno uso. Le dette Tina, non si mettono mai accosto alle mura, ma sempre isolate per poterle visitare, e girarvi attorno quando occorra; non devono mai posare né sopra i mattoni, né sopra alle pietre, ma sopra al legname, e questo sia di Castagno, o di Pino, o di Querce purgata che sono legnami, che reggono all'umido. Vanno anco posti sollevati da terra almeno un braccio e mezzo, per potere sotto di essi empire i Barili del Vino, e mettervi le Tinelle, e altri Vasi secondo il bisogno, e poste in pendío per d'avanti. Le migliori Tina sono quelle fatte di legno di Castagno, e si fanno anco di Moro, e di Gattice, e di Ciliegio ec. ma tutte queste al tre specie di legname vanno presto male ed alcune di esse producono qualche vizio al Vino.
Al dì d'oggi però si fanno le Tina di lavoro quadro di fornace ben cotto, e ben murate con calce, e puzzolana e siano accampanati, abbiano un buon intonacato di detta materia, e poscia gli sia data una mano di vernice composta di polvere di calcina, pece greca, sego, e matton pesto, la quale li scioglie col fuoco ed asciutto il lavoro perfettamente gli si dà per tutto, ed avvertasi, che prima di mettervi, le Uve, bisogna vi sia stata della Vinaccia, onde il primo anno non si deve adoprare ma aspettare d'avere svinato, per mettere dentro di tal Tino la Vinaccia, che vi si terrà sette, o otto giorni, e con ella ben bene và strofinato perla parte interna, e ciò si fa perché depositi ogni, cattivo odore di calcina, e di vernice. Tali Tini fatti di materiale riescono perfettissimi.
Nella Tinaia non deve esser mancante lo Strettojo per istringere le Vinacee, che è d'assai più interesse al Padrone prender la parte del Vino stretto, che quella misura che dà il Contadino detta i Coni, perché le Vinacce son sempre cariche dei grani delle Uve non rotte. I Contadini però con farli scoppiare, ed infondervi dell'acqua ne cavano dei buoni Secondi Vini detti Vinelli; perché le non infrante, sono sempre più del quarto di tutta la Vinaccia.

CAPITOLO XV.

DEL CIGLIERE, O CELLA, O CANTINA.

La campestre Casa del Contadino, non deve mancare della stanza, ove possa tenere le sue Botti per il Vino, la quale è detta Cigliere, o Cella, o Cantina, e deve esser esposta al *North* cioè alla Tramontana, cosa che dice anco Vitruvio[25], *In Cellis enim Vinariis tectis, lumina nemo capit a meridie*[26] *nec ab occidente, sed a sèptemtrione quod ea regio nullo tempore mutationes recepit, sed est firma perpetuo, et immutabilis*, e ce lo conferma il Cesare[27] che dice: «*opporre al Vino alcune pariete da lo Occidente, e Mezzogiorno, Vinariam Cellam habentem, ad Septentrionem lumina fenestrarum*», e si allegano le ragioni «*cum enim alia parte habuerit quae sol calefacere possit, Vinum quod erit in ea Cella confusum a calore efficietur imbecillum*[28]».
Io ho vedute assai Cantine esposte a Mezzogiorno, ma so altresì, che i Vini spesso gli si sono guasti, e corrotti.
Si usa ancora il cavare le medesime fuori della Casa, in qualche caverna mano fatta nel Tufo, se ci hanno il comodo, e queste non riescono cattive, ma bisogna osservare che la loro entratura non sia a Mezzogiorno, e siano assai profonde da non potervi entrare acqua per niuna parte, e siano asciutte, lo che è raro, ed ivi con facilità vanno male ancora le Botti a motivo dell'umido.
Regola generale è, che tutte siano lastricate, e nel mezzo di esse vi sia una buca, come un piccolo pozzetto lavorato perfettamente a tenuta, e coperto con volta, ed abbia il suo chiusino di pietra da potersi aprire a suo talento, e sia lo stesso con più fori. Questa cautela serve a riparare alle disgrazie, se tal volta si rompesse, o scoppiasse qualche Vaso, che allora il Vino non si perde, perché tutto cola nel Pozzetto.

25 - Vitruv. lib. 1. Cap. 4.
26 - Marc. Cato de Re Rust. Cap. 13.
27 - Costant. Cesare Agricolt. Lib. 7. cap. 2.
28 - Vitr. lib. 6. Cap. 9.

CAPITOLO XVI.

DELL'INFRANTOI PER FARE L'OLIO E DELL'ORCIAIA.

L'Infrantoio, altrimenti detto Fattoio, o Fantoio, ed Uliviera, deve essere una stanza assai capace per la manifattura dell'Olio, la quale generalmente non è necessaria al Podere di Montagna, ma molto meno al podere di Piano, ma bensì abbisogna al Podere di Collina, se per sorte non volesse farsi questa alla Casa della Fattoria, o d'Azzienda, che è sempre meglio sia ivi, che alla Casa del Contadino per essere sotto gl'occhi del Fattore.
Questa stanza deve essere situata di rettamente al Mezzogiorno difesa con altre stanze dal Tramontano, e da Venti freddi, perché è necessario sia assai calda «*Olearia ita est collocanda, ut habeat a meridie calidisque regionibus lumen: non enim debet Oleum congelari, sed tempore caloris extenuari*» e perciò ordinariamente in alcuni luoghi queste stanze si fanno alle volte in certe Caverne sotto terra, la di cui entrata guarda direttamente il Mezzogiorno.
La grandezza delle stanze, deve essere tale, che in mezzo di essa vi sia il Piatto con la Macine che frange le Ulive, e tanto spazio attorno il medesimo, acciò l'Animale, che fa girare la Macine, non dia ingombro alle altre faccende; In un angolo di essa vi và fabbricato il Fornello per scaldare in una capace Caldaia, l'acqua per cavare l'Olio dalle Sanse, in altro angolo di contro al Fornello sta bene vi sia fissata la macchina detta lo Strettojo, e prossimo ad esso vi và un condotto, che porti le morchie, o siano le fecce dell'Olio in un Vaso murato a tenuta volgarmente detto l'Inferno, il quale và fatto fuori della fabbrica in luogo remoto.
Il rimanente della stanza và diviso in due parti con una parete poco alta, in una di elle parti si devono collocare tante Conche, o siano Vasi di terra cotta assai grandi ove deve chiarirsi l'Olio, ed in maniera situate, che si possa andare a tutte con comodo, senza impedimenti. L'altra metà và suddivisa in tanti piccoli Stabbioli, o Trogoli per ivi mettere le Sanse a riscaldare, avvertendo, che i Trogoli abbiano per la parte d'avanti il Caterattino per tirar fuori le Sanse, pulirli, e spazzarli. A questa stanza, e prossimo al piatto, vi deve essere a portata un piccolo stanzino per stalletta dell'animale, che deve far girare la Macine, se non si può avere il moto per via d'una macchina a acqua.
Quindi è che la stanza dell'Infrantoio è bene sia assai capace per motivo ancora di

vari istrumenti, che v'abbisognano, ed infatti così Catone nei Cap. 13. *In Cellam olearium haec sunt dolia olearia, opercula labra olearia XIIII. conchas matores duas urceum aquarium umum; urnam quinquagenariam unam, sextarium olearium unum ab ellun umum, infundibula duo, spongias duas iurceos fictiles duos; urnales duos; Trullas liguras ditas claves cum clostris tres, Cellas duas trutinam unam, centum pondium intertum unum;et pondera certa*. Questa stanza, o sia Infrantoio va coperto con palco stabile, ed in cambio di Travi vi vanno fatti tanti Archi; e la stanza che resterà sopra ad esso è bene farla più grande, se si puole ottenere, poiché in essa devono stare distese le Ulive, e nel mezzo della medesima vi và fatta una buca; che corrisponda a piombo del Piatto; e Macine; che resta sotto ad essa Stanza; e col mezzo di una tromba; o canale di legno, come sarebbe una Tramoggia, si fanno calare con la pala le Ulive sopra il detto Piatto per frangerle, non dovendosi in alcuna maniera riscaldare le Ulive, come è il cattivo costume, verità già dimostrata da un nostro Socio, e pubblicata in Firenze nell'anno 1768. in fine d'una Lezione del fù Senatore Adami sopra l'agricoltura.

L'Orciaja poi, o sia l'Oliaio, detta ancora la Coppaia è una stanza separata, la quale và fatta in un luogo d'aria temperata, che nell'Inverno sia piuttosto calda, e nell'Estate fresca. Questa stanza serve per custodire l'Olio in vari Vasi di terra cotta detti Orci, Coppi, ed in alcuni luoghi Ziri, in questa Stanza bisogna avvertire, che gl'Orci siano in modo disposti, che se alcuno di essi si rompesse l'Olio possa calar tosto in qualche Vaso murato per raccorlo. È bene, che sia coperta con volta reale per evitare le disgrazie di qualche rottura di corrente, o altro caso fortuito.

La finestra và ferrata, ed in oltre vi và una Rete di filo di ferro assai fissa per causa degl'animali, e và volta verso il Mezzogiorno.

CAPITOLO XVII.

DELLA CACIAIA E STANZA DA FARE IL BURRO.

Ognuno sa che il fresco è quello, che separa il grasso del latte, dal rimanente detto volgarmente Panna, o Fior di latte, o Capo latte, e col fresco, e meglio coll'acqua assai fredda si assoda, e converte in burro, per lo che è chiaro, che vi vuole una stanza, non solo posta a Settentrione in quella parte però che guarda Maestro, che noi il chiamiamo quà il Marino, questo perfettamente s'ottiene ne luoghi di Montagna, o annessa alla Casa, o ver disgiunta, col farla accosto a qualche fresco Ruscello, o sotto a qualche pendice di Monte in luogo opaco, e coperto dagli Alberi se si puole ottenere: a questa stanza ve ne bisogna un'altra meno interna, dove sia il Cammino per fare le Ricotte ec. e tutta questa Fabbrichetta si può ottenere, e nella medesima Casa del Contadino, ovvero si può far separata, ma non lontana dalla Cascina, o sia quella stalla destinata per le Vacche, o Mucche, da cui si tragge latte per i burri, con cautelarsi però, che vi sia, o il Pozzo, o la Cisterna, o la Fonte d'acqua fresca, e comoda.

La Stanza poi per riporre i Caci, che si cavano dal rimanente del Latte sburrato, ovvero quelli, che si fanno dalle Pecore, e dalle Capre, basta solamente, che sia esposta a Tramontana, e sia a terreno, ove si schivano maggiormente i caldi, che possono far riscaldare i Caci, e si può questa unire nell'istessa linea del Cigliere, ma senza comunicazione, perché gli effluvi dei Caci potrebbero; anzi certamente farebbero notabile pregiudizio al Vino.

La grandezza deve essere proporzionata all'uso, con più un riguardo, che ivi si conservano meglio le lane tosate per aspettarne la vendita, che in altro luogo, ove sarebbero sottoposte alle Tignole.

Aggiugerò finalmente, che se la stanza per il latte da fare il burro, riescendo nell'Estate un poco calda, motivo per cui la Panna non venga ben separata, in tal caso, si può usare una sotterranea Cantina, con fare in giro ad essa un Trogoletto, nel quale per via di canali vi si mandi l'acqua, o di Pozzo, o di Fonte secondo il comodo, e detto Trogoletto si fa alto da terra braccia 1. 1/2. e sopra a fior d'acqua si attraversa con dei regoletti di ferro, su gli quali stanno posati i Vasi del latte, che per la metà restano immersi nell'acqua, è così si accrescono i gradi di freschezza per meglio spannare il latte.

CAPITOLO XVIII.

IL SECCATOIO PER LE CASTAGNE.

Il Seccatoio detto anche Metato; è una stanzetta, che cade sulla categoria del Forno per causa del fuoco; và a quello unito; ovvero se si fà disgiunto, conviene cautelarsi bene colla Casa per timore degli Incendi. La sua circonferenza deve essere piuttosto piccola, che grande, e deve avere davanti una stanzetta; dove si mettono le legne a finir di prosciugarsi per uso del medesimo, e da detta stanza si deve entrare nel Seccatoio; mediante una bassa apertura, o porticciola, non più alta di un braccio, e mezzo; acciò il caldo non possa per quella sortire, e ne esca il fumo; perché non ci và fatto Cammino; e serve detta Porta per custodire il fuoco; che di continovo vi si mantiene nel mezzo di esso in piana terra acceso.
All'altezza di due braccia e 1/2 da terra; vi si fa un palco fittizio con legni tondi e rozzi posati; su la risegna del muro, quel legname si dispone fisso ed unito; e sopra si carica con le Castagne; che deveno seccarsi per il calore del fuoco; ad una certa altezza di braccia, o 2. 1/2 sopra al palco descritto, si lascia nel muro, che corrisponde in Casa una buca tanto larga che vi possa passare un Uomo, il quale di tempo in tempo entra dentro al Seccatoio a voltare le Castagne, sollevare quelle di fondo, e mandar sotto quelle di sopra, acciò tutte si asciughino perfettamente. Si copre poi questa Stanza unitamente con l'altra delle legne con tetto, e si fa alta più, o meno, secondo che torna bene all'Architetto, e meglio sarà sempre, e buona regola, difendere il tetto con una volta, perché sono facili ad incendiarsi, e perciò nell'atto che seccano le Castagne, né giorno, né notte mancano di farvi la guardia. Questi Seccatoi per lo più sogliono farsi in Campagna ne' Boschi ove si raccolgono le Castagne, ma se la Ricolta è piccola si può fare allora in Casa, come ho avvisato.

CAPITOLO XIX.

DELLA CAPANNA, E FIENILE.

La Capanna, ed il Fienile vanno sempre disgiunti dalla Casa per causa del fuoco; Ben lo avvisa Vitruvio[29] *Horrea Foemilia, Farraria, Pistrina extra Villam facienda videntur, ut ab ignis periculo fint Ville tutiores* sia ampla, e meglio sarà fuddivisa con palco per separare la qualità delli strami, come nella Fig. II. Tav. I. nella lett. M. si conosce; Una delle cose più importanti, è quella che sia comoda alle Stalle, e senza aperture per la parte de Venti Scirocchi, e Meridionali, ma aperta a i Venti contrari, acciò non si inumidischino le paglie, e gli Strami, e si guastino.
Io ho vedute fra le Maremme, e la Montagna Senese molte Capanne, ed anco delle Porcareccie coperte di sfalde di Castagno, che chiamansi *Scandorle*, che sono certe Tavolette sottili da un quattrino di Braccio Fiorentino, adattate sopra i correnti agguisa appunto, come sono coperti i Casamenti rurali delle nostre Alpi che per coprire il Tetto si servono di sottili lastre di pietra. E ben vero però che i detti Tetti coperti con le *Scandorle* sono: caricati con sassi per causa che i Venti non le scoprino. Usano questo coprime per la scarsità delle terre cotte, e per l'abbondanza del Legname.

29 - Vitr. lib. 6. Cap. 4.

CAPITOLO XX.

DELLE COPERTE PER I CARRI E CONCI.

Qualunque Podere ha bisogno di Coperte, cioè Portici, sotto i quali si ripongano i Carri, le Tregge; ed i Conci; e sughi; Quella ove stanno i Conci và il suo piano più profondo da due braccia e mezzo, e quella buca và sempre ben lastricata con smalto, e fatta a tenuta perché nella medesima devono anco colare tutte le Orine delle Stalle, le quali servono per fare marcire le paglie, e bonificare i sughi, avvengnaché questi umidi sono il miglior sugo del restante delle Stalle e tutto si riconosce dal detto disegno; e suo taglio alla Tav. I. Fig. II. Devo però avvertire, che per la parte di mezzogiorno và il letamajo difeso dal Sole; perché questo Pianeta ribrucia troppo il Concio, e la sua macerazione deve farsi collo spesso rivoltarsi sottosopra conciandolo così il Contadino.

CAPITOLO XXI.

DELLA CUCINA O SALA DEL CONTADINO.

La Cucina che serve ancora di Sala nelle Case da Contadini volgarmente detta la Casa non s'usa più come era il costume degli antichi, che cosí davano regola «*in Chorte Culina, quam calidissimo loco designetur*» cioè, che sia posta la Cucina nel Cortile[30] ma al dì d'oggi si fa salita la Scala, e questa và assai grande, e fuggir si deve quanto si può, che le finestre siano esposte al Tramontano, ed abbia un gran Fuocolare; ove possano stare in cerchio 14. o 16. persone; sia il Cammino di Cappa grande per causa che usano gran fuochi, mettendo alle volte su di esso ceppi spietati, che durano ad ardere sino in sei, e otto giorni di continuo, e perciò conviene, che detta stanza sia retta dalla volta, e mattonata bene, ma è meglio però lastricarla se vi è il comodo delle pietre, della quale stanza così il Poeta

Hor quel membro, ove star den tutti in uno
I Bifolchi, e i Pastor, can gl'altri insieme
Ch'al servigio de' Campi eletti furo;
Haggia un gran loco, dove in alto furga
Il gran tetto spazioso, e ben per tutto
Contro agli assalti di Vulcano armato:
In larghissimo giro in mezzo segga
Poco alzato da terra ampio Cammino
Perch'il Verno: da poi ch'ei fan ritorno
La notte dal lavor bagnati, e lassi,
Facciam contenti al desiato foco
Ghirlanda intorno, e ragionando in parte
Delle fatiche lor prendin ristoro[31]*;*

Bisogna ancora, che sia ben luminosa, ed abbia un amplo Acquajo, perché molti sono i capi che lo sanno usare; sia la detta stanza sfogata cioè alta, e procurisi, che il sostegno del tetto siano travi forti, e meglio sempre se sono, le travi armate a cavalletti, perché fra trave, e trave vi mettono dei pali, ai quali attaccano le spighe

30 - Vitr. lib. 6. Cap. 9.
31 - Alamanni lib. 4.

de' Grani siciliani per asciuttarsi, vi accomodano le Zucche Vernine, gli Agli, le Cipolle, il Finocchio, e simili cose.
Non bisogna scordarsi di murare attorno dei forti legni, o cavicchi, ne' quali attaccano i loro vestiti, e le pelli degli animali, vari ferri, e infiniti usi ne fanno, e se è mancante di questi, ve li cacciano loro in qualche foro, a forza di colpi, disertano le mura, e non è male anco murarvi degl'Oncini, o Arpioncelli per simil uso ma incastrati, acciò non gli possino cavare.
Sotto alle travi armate s'usa farci un palco di semplici tavoloni, e questo serve per distendere le Ulive, montando di sopra il medesimo per mezzo d'una scala di legno.

CAPITOLO XXII.

DELLE CAMERE

La principal cura è quella di non dare a' Contadini, una Camera per ciascheduno, ma sempre procurare, che siano due letti per Camera a motivo dell'emulazione nel levarsi la notte a rivedere i Bestiami, e per esser solleciti la mattina al lavoro e perciò

Ben propinque alle stalle e ben ristrette
Tutte fra lor perché in un punto possa
Ritrovargli il Villan d'avanti al giorno,
E sacciargli di fuor, ne li bisogne
Troppo tempo gettar cercando i letti,
E l'un per l'altro da vergogna spinto,
E in invidioso al vicin men pigro viene[32].

La Camera poi del Capo di Famiglia deve esser quella ove possa vedere, o sentire, se i sottoposti sono solleciti, alle faccende per poterli correggere in caso di mancanza.
Circa alla posizione delle medesime, è sempre megliore quella, che non è dominata dal Settentrione.
Le Finestre è vantaggioso, che siano piuttosto piccole che grandi, a motivo de' Venti a cui sono, sottoposte, le Case de' Contadini particolarmente di Montagna, ed in esse Camere bisogna ricordarsi di murarvi de' Cavicchi per attaccarvi le umili loro vesti.

32 - Alamanni lib. 4.

CAPITOLO XXIII.

DEL GRANAIO DEL CONTADINO E SUA DISPENSA.

Vitruvio sopra citato dice «*Granaria, quae ad solis cursum spectent baitatem cito mutant obsioniaque, et poma, quae non in ea Choeli parte ponuntur, quae est aversa a solis cursu, non die servantur sublimata, et ad Septentrionem, aut Aquilonem spectantia disponantur, ita ut frumenta non poterunt cito concalescere, sed afflatu refrigerata diù servantur, namque ceterae regiones procreant curculionem, et reliquas Beftiolas, quae frumentis solent nocere*»[33] adunque la regola è di fare il Granaio a Tramontana, che così si fugge il riscaldare del Grano, e Biade, e non si generano pagliole, ed insetti.
Le frutte poi stanno bene nella medesima situazione di Stanza del Grano, ma senza lume alcuno, che allora si conservano assai più lungo tempo per causa dei diversi Venti, che non hanno luogo di farvi delle deposizioni varie materie, per cui, o infradiciano o bacano.
Il Grano, e tutte le Biade (dice l'Alberti), *si guastano per l'umidità, diventano lividi per il caldo, assottigliansi per i Venti, e tocchi dalla Calcina si corrompono. Dove tu gli vorrai riporre adunque, o in Caverne, o in Fosse, o in Arche, o vero amontati sopra una spazzo, avvertisci che il luogo sia asciuttissimo, e quasi nuovo*, e segue a dire, *se tu farai un Suolo nel tuo Granaio di loto fatto di morchia* (cioè posatura d'Olio) *e di arzilla* (Terra da far Vasellami) *con Ginestre infradiciate, e Paglia trita, battuta di gran vantaggio, vi si metteranno le Granelle sodissime, ed intere, e durerannoti più tempo, ne ti noceranno i Gorgoli ne ti ruberanno le Formiche.*
Due Granai che si fanno per i Semi, faranno migliori di mattoni crudi.
Fà a tuoi Granai una crosta di cenere e di morchia, e massimo dove tu hai da riporre le fave, e tieni le mele, e simili frutti in Tavolati ripostissimi, e freddi[34].

33 - Vitr. lib. 6. Cap. 9.
34 - Alberti Archit. lib. 5, Cap. 17.

CAPITOLO XXIV.

DELLA COLOMBAIA.

La Colombaia và fatta nel luogo più eminente della Casa, e sollevata da tutti i Tetti a guisa di Torricella, non fatta *in plano Villae loco, nec in frigido, sed inedito tabulatum oportet, quod aspiciat ad hibernum meridiem*[35], e coperta bene dal Tramontano, perché hanno piacere i Colombi di star molto al sole, e sono nemici del freddo.
Conviene, che sia intonacata e ben, lavorata di mura lisce, e levigate per causa che gli animali non vi possano salire, ed è ottima regola murare nelle quattro cantonate dei piatti di maiolica inverniciati, sportati in fuori a guisa d'ombrellini, o sì vero dei fogli di latta perché i Topi, o Sorci, le Faine, e simili Animali coll'aiuto della cantonata salendo sul muro, nel trovare quei piatti, non possono su quelli fermare il piede per la levigatura della vernice, e così la Colombaja resta sicura.
Nel costruirla vi si murano in giro entro la grossezza del muro dei piccoli Pentoli, o Tazze, lasciando nel muro per la parte di fuori un foro, i quali servono, per le cove delle Passere, e per di dentro si fanno in modo chiusti, che si possino aprire per cavare le loro figliature, e ricordarsi, che la Porta di legno sia ben, sigillata, acciocché non posta penetrarci, alcun animale.
Molte cose potrei soggiungere circa agli vari attrazzi, ma lascio ad altri la cura di scriverne ed avviserò finalmente, che tutte le Porte de Contadini sì d'Usci, che di Finestre, vanno fissate con numero tre arpioni per parte, che due volti per un verso, e quello di mezzo al contrario; e ciò si fa perché non possano così esser mai più cavati dai loro cardini, giacché questo fanno volentieri per servirsene per uso della Battitura del Grano.
Rammento ancora di dare ai Tetti una pendenza un poco maggiore dell'ordinaria, acciò le Nevi con più facilità, cadano in terra. Per i legnami, e per le travi de' tetti adoprare se si può il Castagno, o Cipresso, o Gattice, o Albero; ma meglio di tutti è il Castagno.

35 - Columella lib. 8. Cap. 8.

Dovrei discorrere ancora della Casa d'Azzienda, o sia la Fattoria, ove devono essere i Granai, Tinaie, Cantine, Orciaie, Magazzini ec. che tutto stà alla Custodia del Fattore, ma siccome mi sono limitato alle sole Case de' Coloni, così mi dispenso dal far parola di questa, come ancora della Villetta, o Abitazione rurale per il Padrone, dei quali due Capi ne vado tessendo un altro breve discorso, lusingandomi del gradimento.

Spero in altro tempo di poter trattare delle Macchine, necessarie nelle Case rurali, cioè degl'Infrantoi da Olio, Strettoi da Vino, di quelle per governare i Colombi, invenzione del celebre Fra Gio. Poggi Servita cognito Professore di serrature, di quelle da acqua per gli Ortaggi, sì ancora di quelle per lavorare il Terreno, e di altri Istrumenti, che sono necessari per la buona Agricoltura.

IL FINE

APPENDICE LESSICALE

Accaduto più fiate – Accaduto più volte. L'espressione si ritrova anche in Dante Alighieri. Fiata: «circostanza, volta». La prima attestazione è del 1250 in Giacomo da Lentini. Deriva dal francese *fiée*, probabilmente dal latino parlato *vicata(m)*, da *vice(m)*, «vece».

Accampanati – A forma di campana.

Acciottolata – Come in acciottolato, «pavimento con ciottoli» (documentato dal 1688). Nell'accezione di «selciato di ciottoli» è dal 1750.

Agenti di Campagna – Erano i responsabili con forma di controllo di fattorie, proprietari terrieri e Enti.

Albazzana – Calce idraulica naturale in polvere ottenuta dalla calcinazione a bassa temperatura (+900°C), in forni tradizionali, di calcari marnosi selezionati, secondo modi e tecniche dettati dalla tradizione storica. Probabilmente alla radice della parola c'è il latino *alba*, «bianco», sebbene il caratteristico colore dell'albazzana è un tenue rosato.

Albergo – Qui intende luogo dove si può avere ricetto, rifugio.

Arle – «Piccolini stanzini, i quali, nella Maremma, si dicono Arle, o Castri per le Troie…» «le Troie corrono ogniuna alla sua Arla per allattare i loro porchetti…». Il Dizionario etimologico dei dialetti italiani così spiega: «*Arla*: (lombardo) «Porcile», «recinto per animali», «posta nella stalla dove stanno le mucche», «baracca costruita in campagna per mettervi la scrofa con i figlioletti». Ed è proprio quest'ultima l'accezione che si avvicina (anzi, coincide) con l'uso della parola toscana del Morozzi. Deriva dal latino *harula*, «porcile, assito per animali», diminutivo di *hara*.

Arpioncelli – «Non bisogna scordarsi di murare attorno dei forti legni, o cavicchi, ne' quali attaccano i loro vestiti, e le pelli degli animali (…) e non è male anco murarvi degl'Oncini, o Arpioncelli per simil uso ma incastrati (…)». Piccoli arpioni, uncini.

Arzilla – Argilla, terra da far vasellami. La forma arzilla è probabilmente arcaica regionale. Si pensi che prima dell'attestazione di argilla nel 1350, era in uso la grafia argiglia.

Bastimenti – «Osservare, che l'acqua sia comoda, sana, leggiera, fresca, ed abbondante, dovendo servire alla Famiglia non solo, ma ai Bastimenti». Forse si riferisce agli animali, in particolare quelli a cui si mette il basto, «rozza sella imbottita per muli e asini», «bardatura delle bestie da soma. Basto è dal latino *bastu(m)*, dal grecismo *bastare*, «portare un peso».

Bifolco – Colui che accudisce il bestiame e lo impegna nei lavori agricoli, documentato nella prima metà del XIII secolo. Dal latino parlato *bufulcu(m)*.

Bigonce – Recipiente in legno a forma leggermente tronco-conica, costruito con doghe, tenute insieme da cerchi, anche questi normalmente di legno, privo di coperchio e di manici, usato per trasportare l'uva durante la vendemmia. Documentato dal 1287. Dal latino parlato *bicongiu(m)*, poi, per metatesi divenuto *bigonciu(m)*, misura pari a due *(bi) cogni (congii)*.

Bindolo (macchina del) – «Macchina idrovora per prosciugare, irrigare e simili», prima attestazione nel 1768 da G. Targioni Tozzetti. Nel senso di «arcolaio, aspo» è documentata dal 1663. Etimo: analogamente a binda, dall'alto tedesco antico *windel*, diminutivo di winde, «argano», che spiega anche l'oscillazione tra i termini bindolo / guindolo.

Bottino – «Pozzo nero», attestato nel 1618. Bottinaio è l'addetto alla pulitura di pozzi neri e latrine. Da botte, nel senso di canale sotterraneo. Anche «sostanza liquida» prodotta dal letame organico.

Braccia – Antica unità di misura lineare, attestata nel 1282 nel Restoro di Arezzo. Di valore diverso a seconda delle regioni (vedi voci braccio a panno di Firenze e braccio fiorentino). A Pistoia indicava 61,28 cm. A Lucca 59 cm. Braccio, Firenze: 58,32 cm. Nel 1860 in Toscana 1 braccio = 58,4 cm.

Braccio a panno di Firenze – Unità di misura, in particolare per stoffe, che valeva 58,32 cm.

Braccio fiorentino – Vedi la voce precedente.

Branca – Riferito alla scala: «branca di scale», serie di scalini in progressione nello stesso verso. «Se si può scansare il farla tutta ad una Branca è bene per causa di non vedere quell'orrore del precipizio». Branca (che negli animali indica la zampa) deriva dal gallico

branka, «braccio», qui il Morozzi intende nel senso di «ramo», «pezzo», unico, cioè la scala nelle case dei contadini era meglio non farla di un segmento unico, per evitare quella percezione del precipizio.

Caciaja – «Cacio» è tipicamente di area toscana. Caciaja è il luogo dove si produce e conserva il cacio, il formaggio.

Caldano – «Il primo fuoco gli si dia lento con della Brace in un Caldano, almeno per due giorni». Caldano è il braciere, scaldino, attestato dal 1618. Ovviamente alla base del termine c'è *caldo*.

Cannaio – Graticcio di canne per stendervi frutti o altro a seccare. Contenitore per grano o altro fatto di canne intrecciate.

Capace – Nel senso di «capiente», che ha una certa «capacità» di contenere. Dal latino *capere*, «prendere».

Capo latte – Panna. «Ognuno sa che il fresco è quello che separa il grasso del latte, dal rimanente detto volgarmente Panna, o Fior di latte, o Capo latte».

Casamenti rurali – Case e annessi dei contadini. Casamento nel senso di «casa», «caseggiato», parola entrata nella lingua italiana nel XIII secolo.

Castrino – Diminutivo di *castro*. Vedi voce. In Valdichiana era detto colui che castrava gli animali.

Castro – «Il Castro per il porco ad uso del Contadino…». Il riferimento «nobile» è al latino *castrum*, «castello». Qui intende il *castro*, in quanto «tagliato», «delimitato», «isolato», luogo adatto per allevare il maiale, discosto dalla casa, protetto, appartato.

Caterattino – Ci troviamo nel lessico del frantoio e della produzione dell'olio «I Trogoli abbiano per la parte d'avanti il Caterattino per tirar fuori le Sanse, pulirli, e spazzarli». Diminutivo di *cateratta*, «chiusura a saracinesca in canali e serbatoi per regolare il decorso delle acque».

Cavicchio – «Si fissi nel terreno un cavicchio». Piolo, documentato dal 1537. Dal latino tardo *cavicla*, per il classico *clavicula*, diminutivo di *clavis*; «chiave».

Cetracca – «Alle pecore si fanno di tanto in tanto mangiare quell'Erba, che i Greci chiamano *Asplenion*, e noi volgarmente Cetracca». Il termine è noto dal sec. XIV, dal latino medievale *ceterah* (forse di origine araba). Nome comune usato per indicare una felce erbacea perenne (*Ceterach officinarum*) della famiglia Polipodiacee, detta anche erba ruggine ed erba dorata, comune sulle rocce e sui muri dell'Europa meridionale, dell'Asia occidentale temperata e dell'Africa meridionale. È una piccola felce con foglie tutte basali, pennate, a lobi alterni arrotondati, verdi al di sopra e ricoperti da fitte squame color ruggine sulla pagina inferiore, che nascondono i pori. Contiene una sostanza amara e acre, *tanninomucillagine*. Talvolta viene coltivata a scopo ornamentale.

Chioppi – Pioppi. Il termine *chioppo* è ancora usato nella parte meridionale della Chiana senese.

Chiostra – «Chiostra, o Corte murata attorno». Mentre il *chiostro* (anch'essa voce toscana) è il «recinto degli animali». Il denominatore comune dei due termini è l'origine dal latino *claustrum*, «luogo chiuso». Il DEDI (Dizionario etimologico dei dialetti italiani) afferma che *chiostra*, «cortile» è tipicamente pisano.

Chiusino – Coperchio di pietra, ghisa e simili, per pozzetti, apertura di botole, fognature. Voce entrata nella lingua italiana nel 1519 grazie a Leonardo.

Cielo del Forno – La volta a botte del forno per il pane. «Cielo» in quanto soffitto, parte alta.

Cigliere – «La campestre Casa del Contadino, non deve mancare della stanza, ove possa tenere le sue Botti per il Vino, la quale è detta Cigliere, o Cella, o Cantina». Chiarito il significato, sorge la curiosità sull'origine di *cigliere*. Si tratta di un nome vernacolare che perfino Idelfonso Nieri, nel suo «Vocabolario Lucchese», scoprì in ritardo mettendolo nelle aggiunte, senza, però, darne l'etimologia. Anche nel linguaggio contadinesco l'uso di «cigliere» è raro, e rappresenta quasi una raffinatezza aristocratica.

Clatratas – Dalla nota del Morozzi: «*Clatratas*, cioè finestre clatrate munite con clatri, o siano legni dove si mettono ad asciuttare il Fieno, la Gramigna, e l'Erba». Dal latino *clatri*, «grate, sbarre, cancello», da *clatro*, «sbarrare». Il dizionario di latino riporta anche *clatratus*, participio perfetto di *clatro*, aggettivo riferito a porte e finestre. Il *clatratas* del Morozzi del 1770 è come si vede molto simile al latino *clatratus*.

Code di Cavallo – «Per conoscere se in quel luogo, ove si vuol fabbricare la Cisterna, vi sia acqua, sono certe piante che germogliano in terreno umido, cioè la Vetrice, la Canna palustre, il Potamogeto, il Giunco, i Farferi, e Farferugi, le Code di Cavallo». La «coda di cavallo» (nome scientifico: *Equisetum arvense*) è una pianta arbustiva che si trova molto abitualmente nell'emisfero nord. Lì prolifera in buona misura e si trova in abbondanza, anche se si è espansa in tutto il mondo. E questo dovuto, principalmente, alle sue

buone proprietà, tra cui quella diuretica. L'origine del termine è dovuta alla caratteristica forma della pianta.

Comodi – «Da ciò ne resulta che disposte bene le scale, con nulla di fatica ne vengono le Stanze, e i comodi». Locali, luoghi, spazi necessari, adeguati, utili per vari scopi alle persone della casa. In Valdichiana il gabinetto era detto «il luogo comodo». Dal latino *commodu(m)*, «adeguato alla misura», composto di *cum*, «con» e *modus*, «misura».

Conci – Letami. Il concio era il prodotto organico della concimaia, nella quale venivano lasciati a marcire parti vegetali insieme ai resti organici provenienti dalla stalla. Veniva usato come fertilizzante. Naturalmente il termine deriva da *concime.*

Coni – «Nella Tinaia non deve esser mancante lo Strettojo per istringere le Vinacee, che è d'assai più interesse al Padrone prender la parte del Vino stretto, che quella misura dal Contadino detta i Coni, perché le Vinacce son sempre cariche dei grani delle Uve non rotte». Forse il termine, riferito a qualche unità di misura, deriva dalla forma conica dei contenitori.

Conserva – Nello specifico da intendersi un luogo all'esterno della casa, talvolta in muratura e seminterrato, per conservare al fresco i cibi.

Coperta – «Una coperta per i carri». Qui intende un luogo coperto, che a volte consisteva in un portico. Il termine, in questo caso al femminile, deriva da *coperto*, nel senso di «chiuso, riparato, protetto». A volte era anche una «capanna» (o cappanna) per gli attrezzi, detta anche «riparata».

Coppaia – «L'Orciaja poi, o sia l'Oliaio, detta ancora la Coppaia è una stanza separata…». Gli orci da olio erano (sono) detti anche *coppi*, da qui deriva *coppaia*, come dire «luogo in cui si conservano e usano i coppi».

Corbello – Specie di corba di forma arrotondata, usata specialmente per la raccolta delle olive, ma anche di ortaggi o frutta. Termine documentato dall'inizio del secolo XII, prima attestazione in *Carta pisana*. Deriva da *corba*, grossa cesta bislunga intrecciata di vimini (nel 1325 la prima documentazione a Perugia).

Corridore – Antico modo di chiamare il «corridoio», attestato nel 1540 in F. Guicciardini.

Cresta – Descrivendo come costruire un muro, Morozzi scrive: «La sua cresta va ultimata con pietre triangolari». È la parte terminale del muro di recinzione, la modalità indicata si spiega con la maggiore protezione da incursioni esterne che garantiva. Cresta è in questo caso usato in senso metaforico, con allusione alla «cresta» della «linea di congiungimento di due versanti montuosi opposti che si uniscono a tetto». Cresta deriva dal latino *crista(m)*, dalla stessa radice di *crine*.

Diacci – «Il mugnere delle Pecore, e delle Capre si può ottenere co' Diacci, cioè con quei riserrati di rete, che usano i Pastori allorché vanno o tornano di Maremma». Si intende ciò recinti all'aperto e, quindi, esposti alle intemperie, al ghiaccio (*diaccio*) della notte. Chiarito a cosa si riferisce l'autore, resta il dubbio sull'origine della parola. Nel dialetto senese e toscano in genere, *diaccio* sta per *ghiaccio, freddo,* come *diecere* per *giacere*, con la «d» che sostituisce il nesso «gh».

Diacere – «Un muricciolo alto braccia 1. 1/2. sostenuto con archetti, e largo braccia 2. su del quale vanno a diacere…». «Diacere» sta per «giacere», poggiare. Vedi anche la spiegazione nella voce *diacci*.

Docce – «Le Acque piovane, che cadono sopra i Tetti delle Case, si raccolgono tutte per via di Docce». Canalizzazione per la discesa delle acque. Con questa accezione il termine è conosciuto già dal XIII secolo.

Euro – Nel testo il Morozzi cita versi dell'Alemanni: «E di Zefiro, e d'Euro il fiato accoglia…». L'Euro è un vento variabile prevalentemente locale e spira saltuariamente all'aurora. È un vento relativamente moderato che muovendosi dall'Africa arriva a lambire le coste ioniche, portando con sé aria calda. È chiamato anche Levante.

Fabbrica – Attività e organizzazione dirette a edificare, edificio in costruzione o ultimato. Deriva dal latino *fabrica(m)*, «arte, mestiere, lavorazione».

Fabbriche antiche – «Fatte di matton crudi, o ripiene dentro di terra, come spesso accade in alcune fabbriche antiche, l'umido ci si conserva…». Costruzioni non solo vecchie, ma costruite con vecchi metodi.

Fantoio – «L'Infrantoio, altrimenti detto Fattoio, e Fantoio, ed Uliviera, deve essere una stanza assai capace per la manifattura dell'Olio».

Farferi – «I segni per conoscere se in quel luogo, ove si vuol fabbricare la Cisterna, vi sia acqua, sono certe piante che germogliano in terreno umido, cioè la Vetrice, la Canna palustre, il Potamogeto, il Giunco, i Farferi…». Dal latino *farfarum*, «farfaro o tussilagine, pianta erbacea della farmacopea tradizionale». Il nome

generico (*Tussilago*) deriva dall'uso molto antico di questa pianta nel campo della medicina popolare (benefico per togliere la tosse). I primi riferimenti negli scritti del naturalista latino Gaio Plinio Secondo. Il nome specifico (*farfara*) è ripreso dal nome antico in latino che questa pianta aveva presso i romani: *farfarum*. Questo termine potrebbe derivare da *farfer* (= portatore di farina) e probabilmente si riferisce al tomento bianco della pianta: «*tomento*, in botanica, insieme di peli fitti, più o meno lunghi e in parte intrecciati, che ricopre la superficie di foglie, rami, semi ecc., dalla Treccani.

Farferugi – Il Morozzi suggerisce che la presenza di alcune piante indica un luogo adatto per fabbricare la cisterna, ad es. canna palustre, giunchi, e *farferugi*. I farferugi (sinonimo: *farferi*, vedi voce sopra) oggi sono chiamati *farferugine*.

Fattoio – Sinonimo di *fantoio*, vedi voce.

Fiate – Vedi la voce *Accaduto più fiate*.

Fior di Terra – Il Morozzi si riferisce ad una terra ricavata con un speciale procedimento, particolarmente adatta per costruire il forno per il pane. Forse l'espressione si riferisce al «meglio della terra», una sorta di «crema», analogamente a «fior di latte» e simili.

Fondamentare – «Si scoprirà la qualità del Terreno per fondamentare». Per fare le fondamenta.

Fornaciaio – Colui che lavora in una fornace di terracotta. Il termine compare alla fine del XIII secolo nel *Novellino*.

Fosse de fondamenti – «Questa croce delle due corde ci farà segnare perfettamente le Fosse de fondamenti per la Casa da farsi». A quel tempo, come oggi, le strutture interrate su cui edificare una casa.

Gattice – «Le migliori Tina sono quelle fatte di legno di Castagno, e si fanno anco di Moro, e di Gattice, e di Ciliegio». Albero di alto fusto, detto anche Pioppo bianco. La parola comparve nel 1340. Deriva da *gatto*, per gli amenti lunghi, grossi e lanuginosi propri di questa pianta, rassomiglianti ad una coda di gatto. L'elemento *-ice* della parola forse è da collegare a *sal-ice*, col quale il gattice è spesso menzionato.

Ghiara lavata – Ghiaia. Nel 1367 è attestata la forma grafica *ghiara*, che, a quanto pare, sopravviveva anche nel '700 e come termine regionale. «Lavata» si intende pulita, selezionata.

Gira (la gira per andare alle stalle) – Il giro, lo spazio per la voltata, l'inversione, di carri, ecc.

Gnomone – «Vi sia fissato uno stilo di ferro, che dicesi Gnomone». In generale è un'asta o stilo la cui ombra indica l'ora nelle meridiane. Documentato dal 1521. In analogia il Morozzi usa la parola per alludere a uno stilo di ferro nella costruzione di una canale o fogna murata.

Gorgoli – «Se tu farai un Suolo nel tuo Granaio di loto fatto di morchia (cioè posatura d'Olio) e di arzilla (Terra da far Vasellami) con Ginestre infradiciate, e Paglia trita, battuta di gran vantaggio, vi si metteranno le Granelle sodissime, ed intere, e durerannoti più tempo, ne ti noceranno i Gorgoli né ti ruberanno le Formiche». Qui i *gorgoli* sono animali che nascono tra i piselli e portano danno. Forse si chiamavano *gorgoli* perché… volano, girano, «gorgogliano» intorno, come una sorta di mulinello.

Grasce – «S'affumicano tutte le Stanze, si pregiudica alle Grasce…». In epoca medievale, tutte le cose necessarie al vitto. Documentato dal XIV secolo. Deriva dal latino parlato *crassia(m)*, neutro plurale di *crassu(m)*, «grasso».

Gualchiere da panni – Macchine mosse da una ruota idraulica con magli per battere la stoffa e conferire la consistenza del feltro. Documentato dal 1265. Deriva da *gualcare*, «sodare i panni», dal longobardo *walkan*, «rotolare».

Inferno – Morozzi: «Siano le fecce dell'Olio in un Vaso murato a tenuta volgarmente detto l'Inferno», dove andava a scolare l'olio con le impurezze, non adatto all'alimentazione. Tale olio era detto «lampante».

Inselciata a calcina – «La grandezza della medesima, è relativa alla quantità de' Bestiami del Podere; và lastricata, o mattonata con mattoni per coltello murati con calcina forte, o almeno acciottolata, o come dicesi infelciata a calcina». Lastricare di selici, selciare. Selice è *selce*, una roccia sedimentaria composta quasi esclusivamente di silice.

Infrantojo – Frantoio, luogo in cui si produce l'olio.

La Casa – Termine che, fino ad un passato molto recente, indicava la cucina delle abitazioni, dove si svolgeva gran parte della vita della famiglia.

Lavoro cotto – «La Cisterna dev'essere un Vaso di perfetta tenuta, che perciò l'unica regola, e sicura, si è quella di farla di lavoro cotto, e non di pietra, perché la tenuta sarebbe più difficile a potersi ottenere». Mattone, terracotta, documentato dal 1349. *Cotto* (da solo, come termine) dal 1771.

Lazze – Che il Terreno non sia viziato, come per esempio se vi sieno Acquitrini, Lazze, o umidità interne».

Leggitore – Lettore. Forma accolta dal Vocabolario della Crusca nell'edizione del 1729-1738.

Libeccio – Vento da sud-ovest spesso molto violento, caratteristico del Mediterraneo centrale e settentrionale. Documentato dal 1292. Secondo alcuni linguisti l'origine della parola è dalla regione di provenienza, la Libia.

Loto – Fango, mota, attestato dal sec. XIII. Dal latino *lutu(m)*, «fango, argilla».

Lutosa – Acqua lutosa, contenente loto, cioè fango. Vedi voce sopra.

Macchina del bindolo – Vedi *bindolo*.

Maestro – Vento che proviene generalmente da nord-ovest. Come la parola libeccio, anche la parola maestro è usata dai marinai del bacino mediterraneo per indicare una direzione riferita ai punti cardinali, e precisamente il rombo della rosa dei venti attorno ai 315°, contati da N. per E.

Mandra – Mandria, branco numeroso di bovini, cavalli, bufali. Intende anche «luogo chiuso per il bestiame» e con questa accezione è entrata anche nella toponomastica. La grafia *mandra* è documentata dal 1280.

Manifattori – «I Manifattori preparino le Fosse per i fondamenti». Letteralmente: coloro che fanno, producono, con le mani; muratori, manovali, addetti alla costruzione di edifici.

Marino – Vento che arriva dal mare e spira generalmente da sud-ovest.

Mattajone – «Si prenda la terra Argilla gialla, o vero il Mattajone bigio ceruleo, cioè quella Terra, di cui se ne formano le Majoliche, ed i Vasellami». Argilla compatta mista a salgemma e a gesso, assai sterile. Nel Dizionario della lingua italiana di Nicolò Tommaseo del 1861 si legge: «Terreno asciutto e sterile, composto di creta, e di nicchi marini quasi calcinati, il quale perché alla vista suol comparire molto bianco, in più luoghi della Toscana vien distinto col nome di Biancana. Terra da modellare, che domandano mattajoni, per essere buna a fare i mattoni».

Matton pesto – «Gli sia data una mano di vernice composta di polvere di calcina, pece greca, sego, e matton pesto». Pesto forse nel senso di pressato.

Mattoni messi per coltello – Tipo di muratura di mattoni in cui i singoli elementi sono posti di coltello, cioè in modo che le due facce maggiori di ogni mattone risultino verticali, e i mattoni, avendo come base d'appoggio in piano uno dei due lati più lunghi, siano accostati l'uno all'altro lungo le facce maggiori; si usa come coronamento di muri o di parapetti, per ciglio di marciapiedi, ecc.

Metato (per le castagne) – Voce toscana (ma anche emiliana: Modena): «Luogo dove si fanno seccare le castagne poste su graticci. Deriva dal latino *meta*, «mucchio», attraverso il significato assunto nel latino medievale di *metatum*, «capanna di paglia».

Mofeta – «Non sia la Casa sottoposta a ricevere le cattive esalazioni, che possono produrre i Venti meridionali, particolarmente quando passano da qualche Palude o Valle o Mofeta». Fessura o apertura del suolo da cui escono vapore acqueo e anidride carbonica. Voce attestata nel 1754. Deriva dal latino *mephite*, di origine osca. «Mefite» era una divinità italica legata alle acque, invocata per la fertilità dei campi e per la fecondità femminile. I luoghi di culto di Mefite sono situati quasi sempre in un ambiente caratterizzato dalla presenza di acque fluviali o lacustri. Una caratteristica di alcuni di questi luoghi era la presenza di esalazioni emanate da mofete e da acque sulfuree o corrotte come quelle stagnanti, che essa doveva impedire, o comunque a luoghi contrassegnati da fenomeni vulcanici.

Morchia – Posatura dell'olio. Deposito lasciato dall'olio per chiarificazione spontanea o a seguito del lavaggio. Parola conosciuta dal sec. XIV. Deriva dal latino parlato *amurcula(m)*, diminutivo di *amurca(m)*, a sua volta dal greco *amòrge*, «feccia dell'olio».

Moro – Gelso. Dal 1310. Voce di area toscana e centrale.

Mugnersi – Mungersi.

Nebbiarelle – «Si alzano dal terreno certi piccoli Fumi, o Nebbiarelle in quà, ed in là sparse, che se ciò si scorge, è segno manifesto, che sotto vi sono delle Mofete».

Oblivione – Dimenticanza, oblio.

Oliaio – «L'Orciaja poi, o sia l'Oliaio, detta ancora la Coppaia è una stanza separata, per custodire l'olio in vari vasi».

Olio di Tartaro – «Si prova ancora qualora messa un poca di quell'acqua in un Bicchiere di chiaro cristallo, ed infusevi dentro da due, o tre goccie d'Olio di Tartaro, s'osservi se l'acqua diventa lattiginosa o no». Un tempo Olio di tartaro era anche detto Potassa d'Ungheria. In effetti si tratta semplicemente dell'idrato di potassio. Normalmente è commercializzato in forma di gocce. Trattandosi di un prodotto altamente esotermico deve essere aggiunto all'acqua e non viceversa. Reagisce con le sostanze organiche sciogliendole.

Oncini – «Non è male anco murarvi degl'Oncini, o Arpioncelli per simil uso ma incastrati…». Uncini.

Orciaja – Stanza per conservare l'olio in orci.

Orologio a Sole – Meridiana, strumento di misurazione del tempo basato sul rilevamento della posizione del Sole.

Ovato – 1. Che presenta un contorno più o meno paragonabile alla sezione longitudinale di un uovo. 2. In architettura arco ovato.

Pagliole – «Si fugge il riscaldare del Grano, e Biade, e non si generano pagliole, ed insetti». Piccoli insetti dannosi per cibi conservati. Forse con qualche connessione con la radice *paglia*. Da notare che c'è anche una variante dialettale, *paiola*, con riferimento alla forfora.

Passoni – Pali.

Pedata – La superficie orizzontale del gradino delle scale, sufficientemente estesa (da 25 a 33 cm) per consentire l'appoggio del piede di un uomo.

Pentoli – «Pentoli o tazze, lasciando nel muro per la parte di fuori un foro, i quali servono, per le cove delle passere».

Peschiera – Vasca di grandi dimensioni, in genere realizzata in muratura o tramite scavo, che assolve alle esigenze legate alla raccolta e alla distribuzione delle acque.

Piazza avanti la casa – Aia che è davanti alla casa di campagna.

Polla / Acqua di polla – Fessura del suolo da cui sgorga acqua; acqua di sorgente. Voce conosciuta dal 1481. Deriva dal latino tardo *pullare*, «germogliare», da *pullus*, «piccolo d'ogni animale». Il Morozzi nel testo distingue l'acqua di polla (il pozzo o altre sorgenti) dall'acqua piovana raccolta con la cisterna.

Porcareccia – Luogo destinato all'allevamento del maiale. Voce di sapore toscano e laziale. Come costruzione della parla, va accostato a nomi simili come *vaccareccia*.

Possessione – Possesso, proprietà. Con un'accezione particolare riferita all'all'ente preposto all'amministrazione dei Beni della Corona (Granduca).

Potamogeto – Genere di piante della famiglia delle Potamogetonaceae composto da piante prevalentemente acquatiche. Il Morozzi cita la presenza di queste piante come indicazione per trovare buone fonti d'acqua.

Presepio – Nel testo il Morozzi intende la greppia, la mangiatoia. Termine attestato dal 1342. Dal latino *praesaepe*, «greppia, mangiatoia, stalla» e anche «ogni recinto chiuso». La ricostruzione tradizionale italiana della nascita di Gesù, fatta nelle case e nelle chiese nel periodo di Natale, con figure di materiale vario, prende il nome di *presepe* o *presepio*, appunto dalla mangiatoia in cui fu posto Gesù nel racconto dei Vangeli.

Pubblico – «Se il vaso da contenere l'acque possa un giorno, o l'altro servire ad un Pubblico». Cioè di uso pubblico, collettivo, comunitario.

Purgatojo – (nel testo anche Purgarojo e Purgatorio) Morozzi: «Acque piovane, tutte entrino dentro al detto Vaso, che si chiama Purgarojo, e Purgatorio, e deve avvertirsi, che sopra sia coperto con qualche lastra di pietra, o tonda, o quadrata, che perfettamente sigilli l'imboccatura». Una sorta di filtro per depurare l'acqua piovana da conservare nella cisterna.

Puzzolana – Grafia arcaica di *pozzolana*, tufo recente, poco cementato, di colore grigio o rossastro, usato per far malte idrauliche.

Quattrino di pendenza – In tema di costruzione delle scale Morozzi suggerisce: «Coll'arte si può alle volte torre (*togliere*) alla pianta un poco di sua misura, e questo s'ottiene col dare ad ogni scaglione uno scarso quattrino di pendenza». Pendenza è il dislivello.

Ramiere – Nel testo forse indica luogo in cui conservare o lavorare rame.

Ricolta – Raccolta, ciò che è stato già raccolto e va conservato in deposito.

Riserrati di rete – In tema di mungitura l'autore afferma che si possono usare anche «quei riserrati di rete, che usano i Pastori allorché vanno o tornano di Maremma…».

Sabbion maschio – Così detto «quel che per la participation di argilla sta ligato, qual dice Vitruvio esser conveniente a stendere in mattoni». (*Dell'historia naturale* di Ferrante Imperato, 1599).

Salso – Letteralmente «che ha sapore e odore di sale». Salso, cioè che contiene sostanze nitrose (nitriti o nitrati), quando un muro o un pavimento lascia affiorare delle macchie bianche dovute all'umidità che una volta asciugata lascia la sostanza nitrosa.

Scaglioni – Gradini delle scale.

Scandorle – Morozzi: «Io ho vedute fra le Maremme, e la Montagna Senese molte Capanne, ed anco delle Porcareccie coperte di sfalde di Castagno, che chiamansi Scandorle, che sono certe Tavolette sottili da un quattrino di Braccio Fiorentino». Forse *scandorle* è un toscanismo per indicare le *scandole*, un antico rivestimento in legno utilizzato per coprire tetti e facciate.

Scirocco – Vento caldo da sud-est, proveniente dall'Africa, che si arricchisce di umidità attraversando il Mediterraneo. Voce documentata dal sec. XIII. Forse deriva dal magrebino š*uluk*, «vento di mezzogiorno».

Scranna – Dalla nota nel libro del Morozzi: «Scranna, s'usa ed è detto ancora Ciscranna. Il nome di Scranna è usato in vari luoghi per il nome di Seggiola, Sedia, e Panca, ed in fatti Dante: Or tu che se' che vuoi sedere a scranna». Il termine era conosciuto nella grafia *scrana* nel latino medievale, sec. XII, nell'attuale forma dal 1321 grazie a Dante. Pur essendo un termine perfettamente italiano, acquista anche una particolare valenza regionale (Toscana ed Emilia-Romagna). Deriva dal longobardo *skranna*, sedile, forse anche pieghevole. Quella voce citata dal Morozzi, *ciscranna*, «foggia di panca», i linguisti la vedono anticipata da *arciscranna*, «cassapanca» (nel 1285 a Siena, nel 1293 a Firenze).

Seccatojo per le castagne – Vedi la voce *Metato*.

Seccumi – «Una grande Aja, o Piazza avanti la Casa, non solo per le battiture, ma per i Pagliai, rigiro de' Carri, Erbe per i segati per le bestie, Potature de Chioppi, Viti, e Cannai, Seccumi da forno, cioè Fusti de' Migli, delle Saggine, Canapi, Lini ecc». Vegetali secchi.

Secondi Vini – «Le Vinacce son sempre cariche dei grani delle Uve non rotte. I Contadini però con farli scoppiare, ed infondervi dell'acqua ne cavano dei buoni Secondi Vini». Dalla torchiatura delle uve si ricavava il primo vino, poi si aggiungeva acqua e si torchiava di nuovo, questo era il secondo vino che i contadini chiamavano «acquarello».

Segati per le bestie – Vegetali ed erbe fresche che venivano tagliati con una macchina munita di falce rotante.

Soppassire – Dalla spiegazione del Morozzi: «Le aperture delle stanze, ove si soppassiscono le uve, si muniscono con tele rade, a guisa di Zanzerieri, per difenderle dalle Vespe, Pecchie ed altri insetti, che fanno un danno incredibile, io so che nel Veneziano presso la Città d'Udine per soppassire le Uve fanno ampli stanzoni, e questi gli armano con Telai di legno agguisa di Scene da Teatro, ne' quali Telari essendovi un numero prodigioso di Attaccagnoli, o arpioncini, in quelli attaccano i grappoli dell'Uve da soppassire in cambio di tenerle distese sopra a cannicci, o stoie come è l'uso nostro, e per esperienza, ho udito dire, che è regola migliore, poiché con facilità cadono i grani dell'Uva fradici, o marci e meglio si possono nettare senza che resti viziato il grano saldo». La parola va compresa scomponendola in *so-* (prefisso di tipo rafforzativo, come in *soppesare*) e *pass/passire*. «Passo» indica «appassito» (prima attestazione nel 1250). Si pensi a *uva passa*, già nel latino medievale. Deriva dal latino *passu(m)*, participio passato di *pandere*, «stendere», perché l'uva (o la frutta) vengono distese al sole ad asciugare.

Stabbiare – Tenere il bestiame nello stabbio. «Stabbio» è il recinto dove sono raccolte di notte le pecore o mandrie al pascolo. La prima attestazione di *stabbiare* viene indicata nel 1786, ma il libro del Morozzi è del 1770, quindi lui l'ha menzionata e documentata prima di altri. Deriva dal latino *stabulu(m)*, «stalla» (da *stare*).

Stabbioli – Scrive Morozzi: «Il rimanente della stanza và diviso in due parti con una parete poco alta, in una di elle parti si devono collocare tante Conche (…) ove deve chiarirsi l'Olio (…) L'altra metà và suddivisa in tanti piccoli Stabbioli, o Trogoli per ivi mettere le Sanse a riscaldare». A quanto pare usa

la parola *stabbiolo* (della stessa radice di *stabbiare* / *stabbio* (vedi voce precedente) nel senso di «recinto», «angolo», «struttura luogo in cui mettere delle cose».

Stabulari – Dalla nota del Morozzi: «Gli Stabulari dei Bestiami, erano nei primi tempi dentro alla medesima Capanna fatti con certe divisioni e come stanzini, e le Pareti erano costruite di legni e giunchi ed alte tanto quanto le bestie non potessero da quelli sortire. Qualche residuo si osserva in qualche Capanna della Maremma, in cui oltre ai Pastori vi coabita qualche bestia». Il dizionario etimologico riporta la parola *stabulazione*, «sistema di allevamento del bestiame nelle stalle», la cui prima attestazione è del 1857. Pare che derivi dal francese *stabulation* (1833), voce che si rifà al latino *stabulatine(m)*, «stallaggio», da *stabulare*, «stare nella stalla».

Staja – «Un Forno capace di tre staja di pane». *Staja* è plurale di *staio*: misura di capacità per cereali e aridi. Nel 1221 in un *Inventario* è citato: «xx staia di grano». Deriva dal latino *sextariu(m)*, «sesta parte d'una misura», da *sextus*, «sesto».

Sterpajole – «Quelle Mandre volgarmente dette Sterpajole, cioè proprie del Paese, e che la notte devono albergare nelle stalle, e non andare l'Inverno in Maremma…».

Strami – Plurale di *strame*, «paglia, fieno e simili usati per alimento o lettiera del bestiame», voce entrata in Italiano nel 1321. Deriva dal latino *strame*, «paglia, lettiera», da *sternere*, «distendere».

Strettojo – «Nella Tinaia non deve esser mancante lo Strettojo per istringere le Vinacee». Torchio. Per spremere (anche più volte) le vinacce rimaste, da cui si ricavavano vini *più leggeri*.

Sughi – Nel testo è riferito alla concimaia, agli umori organici che si formano con il tempo.

Terre frigide – Fredde, caratterizzate da acquitrini, pantani e, quindi, improduttive.

Testacei – «Perché tutta la rena, i sassuoli, i testacei, e qualunque altra cosa, resteranno in fondo a strati». A parte l'accezione odierna di *testacei* di interesse zoologico, qui ci riguarda l'origine della parola, dal latino *testaceu(m)*, «fatto di mattoni», che ci può indirizzare nella comprensione del termine usato dal Morozzi.

Tignole – «Ivi si conservano meglio le lane tosate per aspettarne la vendita, che in altro luogo, ove sarebbero sottoposte alle Tignole». Farfalle di piccole dimensioni e livree poco appariscenti le cui larve, nutrendosi di sostanze organiche possono essere molto dannose. Voce conosciuta dal 1310, deriva dal latino *tinea(m)*, ogni specie di verme.

Tinaia – «La Tinaia, o stanza dove stanno i Vasi in cui si devono mettere le Uve per il Vino».

Tinelle – «Vanno anco posti sollevati da terra almeno un braccio e mezzo, per potere sotto di essi empire i Barili del Vino, e mettervi le Tinelle». Diminutivo di tino, al femminile, con sapore toscaneggiante.

Tramontana – Vento freddo, generalmente secco e piuttosto forte che soffia dal nord. Attestato nel 1348 (Boccaccio). Dal latino *transmontanu(m)*, «che è al di là del monte».

Tregge – Carri agricoli senza ruote, una sorta di slitta, costituita da due lunghi tronchi (stanghe) struscianti sul terreno, uniti a V al giogo della coppia di buoi che lo tirano. L'etimo del termine è il latino volgare *treiia*, dal classico *traha*, «tirare, trarre».

Trogoletto – Diminutivo di *trogolo*, vedi voce.

Trogolo – Vasca quadrangolare in muratura che accoglie acqua, per fare bucato, risciacquarvi ortaggi o altro. Anche cassetta o conca dove si mette il cibo per i maiali.

Troja – Femmina del maiale, specialmente destinata alla riproduzione. Documentata dal 1350. Deriva dal latino medievale, con allusione al «cavallo di Troia», in quanto una tradizione gastronomica latina presentava un caratteristico maiale arrostito e ripieno di altri animali.

Ugne degli animali – Unghie.

Uliviera – «L'Infrantoio, altrimenti detto Fattoio, e Fantoio, ed Uliviera, deve essere una stanza assai capace per la manifattura dell'Olio».

Venti del North – Nel 1358 la grafia di *nord* era attestata come *north*. La forma che conosciamo oggi è documentata dal 1761. Il libro del Morozzi è del 1770, ma a quanto pare egli aveva conservato o prediligeva la forma più antica.

Verno – Forma antica, poetica di *inverno* (formata tramite metatesi, cioè caduta della prima parola o della prima sillaba).

Verone (o Loggia o Terrazzo) – Terrazzo scoperto, balcone. Termine entrato nel 1348 con G. Boccaccio. Forse deriva da *vera* (del pozzo), inteso come *grossa ringhera*.

Vetrice – Salice da vimini.

Viminese – Dalla nota del Morozzi: «Viminese, è una specie di letto tessuto con Canne e virgulti a guisa di Graticcio». Forse l'etimologia è legata a *vimine*, «ramo flessibile di salice che, opportunamente trattato, serve per fare panieri, sedie e simili. Dal latino *vimen, viminis*. Probabilmente il senso del termine *viminese* **è:** «fatto, derivato, da vimini».

Vinelli – Vedi *Secondi vini.*

Vino stretto – Vedi *Strettojo* e *Secondi vini.*

Vulcanelli – «Notar si dee che il Terreno non sia viziato, come per esempio se vi sieno Acquitrini, Lazze, o umidità interne, se vi sieno Vulcanelli, Mofete, Caverne». Vulcanelli fangosi, modeste eruzioni melmose del sottosuolo che si verificano sporadicamente.

Zefiro – Vento che soffia da ponente.

Ziri – Plurale di *ziro*: vaso di terracotta o altro contenitore, di forma panciuta, per tenere l'olio. Deriva dall'arabo *zir*, «grande orcio».

Zolfaia – Luogo in cui vi sono esalazioni di zolfo.

Zucche vernine – «Le zucche vernine son lunghe, grosse, di corteccia dura, e di un rosso gialliccio. Chiamasi vernine perché durano fuor della pianta tutto l'inverno, ma appese in luogo asciutto e propriamente vicino al fumo della ciminiera siccome i contadini usano». (Vincenzo Corrado, *Del cibo pitagorico, ovvero Erbaceo per uso de' nobili e de' letterati*, 1781).