

Sulla attività francescana
e sugli scritti di agricoltura
di P. Niccola Columella Onorati *

*Memorie su l'economia campestre e domestica che possono servire di
supplemento all'Opera delle Cose Rustiche, Parte I e Parte II,
Tipografia Flautina, Napoli 1818.*

Il Regio Revisore Luigi Vincenzo Cassitti, chiedendo il nulla osta per la pubblicazione di questo volume al Reggente della II camera, Marchese di Castellini, così scrisse:

« Il Regio Professore P. Onorati dopo di aver e con utilissime produzioni, e con le lezioni della Cattedra giovato all'Economia campestre, e domestica del Regno nostro, è migliorato l'Agricoltura; or cerca di dar alle stampe nuova Opera col titolo: *Memorie sull'Economia campestre e domestica, ecc.* Egli protesta, che quest'opera è di supplemento all'opera precedente, e ben deve dirsi, che sia una nuova giunta alla di lui gloria, ed altra riprova dell'amor, ch'Egli porta alla Nazione, che deve essergli gratissima. In opera cotanto utile, e scritta da Autor così rinomato, alcuna proposizione non incontrarsi, che possa impedirne la stampa, e perciò son di parere, che possa V. E. permetterla. E piena di rispetto mi riaffermo » .

Memoria I. - Dell'Agricoltura e della Pastorizia degli Ebrei. Leggi e massime politiche - georgiche de' medesimi.

Il lavoro è costituito da 47 brevi paragrafi, chiari, precisi, collegati tra loro dal più elementare nesso logico e naturale, e in ciascuno è limitato un argomento agrario, rilevato dai più antichi testi sacri (Gen. Exod., Deuteronomio, Isai, Num., Jer., Job., Levitico, Esodo,

* Continuazione dal 1° numero del 1979.

ecc.), e dagli scrittori dei georgici latini (Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Plinio, ecc.).

S'inizia con l'etimologia di Ebreo, indi con notizie geografiche della Giudea, sul clima e sulla produzione, sulla popolazione, sulla natura dei terreni, e sui lavori in essi eseguiti. Si riscontrano notizie sulla tecnica colturale (sementi, epoca della semina, lavori successivi, irrigazione, epoca di maturazione delle varie specie, mietitura e trebbiatura e raccolta delle specie principali (Graminacee: Frumento, Spelta, Panico, Farro. Leguminose: Fave, Ceci, Lenticchie, Veccia ecc.). Altre specie: Lino, canapa, ecc. Seguono le notizie sugli *Orti* (Tecnica colturale e le varie specie: Cipolle, Agli, Porri, Cocomeri, Melloni, Lattughe, Cicorie, Issopo, Menta, Ruta, Coriandolo, Negella, Centaure) *sui Fori* (Rose, Giglio, Asfodelo, Narciso, Zafferano, ecc.) *sulle erbe e frutici* (Cassia, Cannella, Balsamo, Rovo, Ranno, Paliuro, Cardi, Canna, Papiro, Agnocasto, Cappero, Alaterno, Cannamele, Calamo, Giunco, Aloe, Lentisco, ecc. Palme, Robbia, Rose, Asparagi, ecc.) sulla vigna (distingue le varie forme e le diverse utilizzazioni e la tecnica di coltivazione di estrazione del vino (primi elementi di enologia) e distingue i vari tipi di vino: asciutto, dolce, condito col fumo, cotto, vecchio, bianco o nero detto etiopico, mulso o mellito, misto cioè col miele e col pepe, vino di Aleppo, vino mirrato, Aceto). Fa cenno alla Sicera, vino ricavato dalle melagrane, datteri, mele, corme, nespole, fichi, more). Sullo Olivo, albero di Minerva, allora assai diffuso. (Accenna alla raccolta delle Olive, e sul loro uso, ricorda l'olio di Efrain, di Tecoa e di Regeb). Sui vari fruttiferi (Ciliegio, Fico, Pero e Pomi, Melograno, Palme, Mandorlo, Terebinto, Noci, Nocciuoli, Gelso, Giugliolo, Prugno, Agrumi (Cedro e Limone). Ricorda i Querceti e l'uso del loro legno, l'Abete, i Pioppi, il Cipresso, il Platano, il Tiglio, il Salice, il Ginepro, ecc.; accenna alle cavallette e ai bruchi ecc. Continua ricordando il Molino per ottenere la farina dal grano con la quale già si preparava il pane fermentato, quello azimo e le focacce. Non era conosciuto il forno. Tra i vari tipi di pane accenna al *Lecham* (pane fresco della giornata), la *huga o mahog* (pane cotto sotto la cenere e formato con la farina ed olio), la *challa* (pane formato a ciambella fatto con farina ed olio), la *cavvanim* (pane ridotto a figura di una piccola statua [popana] che noi diciamo volgarmente *pupa*), la *rekikim* (che consisteva in piccole focacce) le *legane* (piccole focacce fritte nell'olio), la *lebiboth* (focacce fatte con Farro con miele e con olio), la *tseppischith* (pane sottile e largo, di

sapore come la manna e fatto con farina e miele), la *mikkudim* (pane con vari punti o macchie, cioè coperto con semi di sesamo, di papavero, di nigella, ecc.).

Dal paragrafo 36 al 45 si ricorda la carne che si sapeva salare e seccare, l'arte di tingere usando le conchiglie per ottenere il color porpora, la pastorizia e il bestiame utilizzato per vari scopi: il latte, la carne, la lana, ecc., per lavorare il terreno, per trebbiare e per i sacrifici. Si precisa il lavoro più adatto per ogni specie. I buoi per i lavori agricoli, i Cammelli e Dromedari per trasporti, gli Asini, i Muli per soma e per l'agricoltura, i Cavalli (da sella) per la guerra. Le Pecore per il pascolo e per ottenere latte, agnelli, lana, pelli, ecc. Si usava allora la transumanza. Gli ovili erano detti Tabernacoli. Si accenna alla tosatura e al lavaggio successivo del corpo animale. Si ricordano i Cani utili per la guardia, le Galline, le Colombe, le Api.

Al paragrafo 46 riporta ben 63 massime e leggi politico-georgiche e a quello 47 è scritto: « Questo e quel tanto, che ho potuto raccogliere intorno all'Economia rurale e domestica degli Ebrei, e in quanto all'arte pastorale de' medesimi, e intorno alle loro Leggi o pure massime politiche georgiche. Per chi desiderasse notizie più copiose su tutta l'Economia, e su l'intera Nazione Ebraica, potrà recarsi in mano, fra gli altri Scrittori, il volume XXIX della gran Collezione intitolata: « Thesaurus Antiquitatum Sacrum di Biagio Ugolini. Venet. 1765. fol. apud Hertz, et Coletti ».

Memoria II. - Dei mezzi impiegati dalle antiche Nazioni per far prosperare l'Economia campestre. Si descrivono gli strumenti rustici, de' quali si può avere notizia, e quegli altri, che sono oggi in uso nelle nostre Province; con darsene le figure in rame. Carattere dei contadini.

Anche questa memoria, fu distinta in brevi paragrafi ove si esposero brevemente le notizie rilevate dagli scrittori più antichi, quali il Profeta Ezechiello, Diodoro di Sicilia, Tribullo, Eustazio, Ate-neo, Genesi, Tacito, Appiano, Elmacino, Strabone, Senofonte, Came-rario, Cicerone, Cardin, Giustino, Platone, Esiodo, Teofrasto, Demo-stone, Columella, Virgilio, Orazio, Magone, Bizacio, Alicarnasso, Plu-tarco, Procopio, Mongitore, Varrone, Scheuchzeri, Schottoenio, Ome-ro, Cristoforo, Scheffero, Peto, Plostello, ecc. ecc.

Per gli Ebrei, fece accenno ad Addolimino, che, caduto in povertà,

sebbene avesse avuto gran rispetto della chiara onestà, iniziò a coltivare l'orto e a sottrarre al terreno le erbe sterili e nocive. Egli venne dai Sedoni innalzato alla Dignità Regale. Anche nella Città della Fenicia e nel territorio di Tiro fu diffusa l'agricoltura.

Gli Egiziani diffusero come meglio poterono l'agricoltura. Iside e Osiride furono gli ideatori dell'aratro e incrementarono le coltivazioni e il commercio dei prodotti. La produzione del grano fu per lo più così abbondante che gli Egiziani aiutarono i Greci. Si attribuì a loro l'invenzione della birra e la coltivazione della Vite lungo le sponde di Merèa, di Tenia e di Plintina. L'Egitto e l'Africa, prima di Costantino, fornivano a Roma il grano. Nella Genesi, si ricorda il bestiame del Re Faraone e il suo grande esercito e il Califfo; nell'anno 898 di G.C., si accenna alla grandissima ricchezza raggiunta pari a 300 milioni ossia 200.000 scudi d'oro. È ben noto, l'esistenza in quel periodo dei monumenti: Piramidi, Labirinti sotterranei, Laghi, Pozzi, ecc.

Gli Indiani ebbero gran rispetto per l'agricoltura. Durante le guerre, non si dovevano turbare i Coltivatori dei campi. Era vietato bruciare la vegetazione nei poderi e tagliare gli alberi. Gli agricoltori erano tenuti per *Sagri* e per *Santi*.

Dei Babilonesi, si ricordano gli orti pensili.

Si racconta che i Persiani istruivano i fanciulli nell'agricoltura e nella guerra; e che il Re Ciro istituì due Satrapi ossia Governatori al fine di controllare lo sviluppo e il buon ordine dell'Agricoltura e dell'industria. I Satrapi dovevano controllarsi a vicenda. In Persia, i sacerdoti predicavano che il popolo doveva rispettare le norme: 1) procreare figli; 2) coltivare la terra; 3) impiantare alberi. la Persia fu allora molto ricca e provvista di un forte esercito.

Sugli antichi Greci, riferì Omero. Mise in evidenza la coltura dei campi e la presenza della Pastorizia che apportavano molta ricchezza. I Re e i Principi furono addetti alla vita rustica. Si insegnò allora l'arte del lanificio, della preparazione dell'olio e del vino. Gli Spartani superarono gli Atenesi nell'arte dei campi, nell'uso degli schiavi, ne' cavalli e nell'altro bestiame. Allora in Grecia si sviluppò il commercio con gli Egizi. Il Re egiziano assegnò la città di Neucrati per lo spaccio delle merci. Alessandro il Grande, a seguito le sue vittorie nell'Asia, incrementò ancor più il commercio e fondò la città di Alessandria ed ivi si spedirono vari Deputati dall'Africa, da Cartagine, dalla Spagna, dalla Gallia e dall'Italia.

Nella Sicilia antica, si ricordano il Re Gierono, Epicarmo, Filo-

metore e Attalo, che, secondo Columella, scrissero le faccende della campagna. Il culto principale fu Cerere, inventrice del frumento e del panificio. Ad Enna fu elevato e dedicato ad essa un Tempio. Si rammenta il ratto della figlia Proserpina da parte di Plutone. Scaligero racconta tutta la parte mitologica di questi personaggi. Diodoro di Sicilia illustrò le feste della durata di 10 giorni in occasione della semina. Cerere fu celebrata in tutto il territorio siculo. Strabone chiamò la Sicilia il granaio dell'Impero Romano e la dispensa della Repubblica e Livio riportò che Torquato appellò la Sicilia il granio, e l'antico tesoro, o erario del Popolo Romano. Plinio descrisse la notevole fertilità di quelle terre e fece cenno ai vini generosi siciliani: *Mamertina* (Messina), *Pollio* (Siracusa), *Entellana*, *Inichina*. (Città ora scomparse). Ricordò l'ottimo miele detto Ibla.

Si parla poi di Idomeneo, principe dei Salentini. Questi notò che nel suo territorio le terre non erano ben governate e fu consigliato da Mentore, uomo saggio, così come descritto da Omero, ad incrementare l'agricoltura. Agevolò l'ospitalità dei popoli vicini, finché il suo popolo divenne numeroso e agricolo.

Brevi cenni sono dati su Cartagine che contava allora 700.000 abitanti. Oltre il gran Duce Magone, Decio Silano scrisse su di essa Plinio nota che i suoi terreni erano molto fertili, come quelli di Bizacio (oggi Tunisi) ove il frumento produceva 150 per 1. I Cartaginesi appresero dai Fenici la sottigliezza dell'ingegno, la disinvoltura nel commercio, nell'industria e nelle arti. Furono assai bravi nel lavorare il legname di pregio e nel conciare le pelli. Furono anche molto parsimoniosi e pertanto i Romani li appellavano *Mangiapolenta*.

I Romani stimarono assai l'Agricoltura. Romolo istituì l'ordine dei *Sacrificatori dei campi dei quali l'elenco non poteva superare il numero di dodici. La spiga fu l'emblema più nobile e i sacrifici erano offerti a Cerere e a Bacco. Re Numa ordinò di onorare gli Dei con farina mescolata con sale, dispose le delimitazioni dei confini che diventarono sagri* e per i trasgressori si usarono pene gravi. Esistevano gli Ispettori che vigilavano l'andamento dei campi ed erano obbligati di scrivere su speciali tavolette gli agricoltori che si distinguevano nelle opere buone e cattive.

I Romani festeggiavano la Dea Scia, detta della seminazione, la Dea Segesta, della messe, e la Dea Robigo per la protezione delle

piante dalle malattie. Templi furono eretti a Minerva, a Bacco, a Pomona, a Flora, a Pane, ecc.

Il nome delle migliori famiglie derivava da aspetti particolari delle pratiche dell'agricoltura.

Le tribù rustiche erano più stimate in Roma che quelle non rustiche residenti in Città. I comizi dovevano svolgersi nei giorni in cui gli agricoltori non erano impegnati allo svolgimento delle pratiche agricole.

Le leggi delle XII tavole erano assai severe per coloro che danneggiavano l'agricoltura (Proibito era il tagliare gli alberi, che errava le norme della pastorizia, ecc.).

I Romani conobbero i Coloni a metà, detti *mezzajuoli*, i locatari dai quali si riservavano la *decima* della produzione erbacea e la *quinta* del prodotto arboreo. Si danno ancora notizie sull'agricoltura della Persia, della Cina e di altre Nazioni, riportando notizie riferite da scrittori di fama.

L'A. poi si soffermò sugli strumenti rustici, usati dagli antichi, rilevati da medaglie, da bassorilievi e dalle opere impresse. Riporta una tavola di disegni. Riferì notizie sull'Aratro Egiziano, sull'Aratro Greco nativo, su quello greco assemblato, sull'Aratro etrusco, sulla Carretta greca, sulla zappa greca con manico, sulla pala di legno greca, sull'accetta, sullo scalpello, sul succhello, sul martello di legno, sulla forca, sul bidente, sul ventilatore, sulla ronca, sulla falce dentata e sul piccolo erpice per rompere le zolle. Per ciascuno di questi strumenti evidenzia le caratteristiche e le differenze e i vantaggi apportati col loro uso.

Aggiunse, infine, notizie sugli strumenti, che ai suoi giorni si potevano riscontrare nelle varie provincie del Regno di Napoli, in particolare nella Terra del Lavoro, in Puglia, in Basilicata.

Terminò con brevi notizie sull'intelligenza dei contadini, sulla loro parsimonia, sulla loro tenacia, sulle loro capacità tecniche e anche sulla loro furbizia, riportando il giudizio dato al Mons. Pepe, Arcivescovo di Sorrento, che chiamava i contadini *Asini innestati su delle Volpi*.

Memoria III. - Si dà un catalogo ragionato degli Scrittori di Agricoltura, di Pastorizia, di Medicina Veterinaria, e di altre materie spettanti all'Economia Campestre, e Domestica, come caccia, pe-

sca, ecc. compresi i Codici MSS., e i traduttori di opere siffatte, del Regno di Napoli, e di Sicilia.

L'A. ben conobbe le opere del Proposto Marco Lastrì, fiorentino e del Prof. Re Filippo, della R. Università degli Studi di Bologna, pubblicate e aventi per titolo rispettivamente:

a) Biblioteca Georgica, ossia Catalogo ragionato degli scrittori di Agricoltura, Veterinaria, Agrimensura, Meteorologia, Economia Pubblica, caccia, pesca, ecc. spettanti in Italia, pubblicato a Firenze nel 1787, con i tipi di Moücke;

b) Dizionario ragionato di Libri di Agricoltura, Veterinaria e di altri rami d'Economia campestre, in 4 volumi, in 8, stampati in Venezia, 1808 con i tipi Vitarelli.

Volle contribuire nel 1818 con un suo lavoro e così scrisse nella prefazione:

« Sia per la difficoltà di ben riuscire nella compilazione dei Dizionari; sia perché *dolce è l'amor della Patria*, nelle cennate due Opere mancano moltissimi Scrittori delle due Sicilie, e non tutti gli articoli di quei, che son ricordati, vanno esenti da qualche addizione, o pure di riforma. Per far cosa grata ai miei Nazionali, ho disteso il Catalogo presente, e mi sono studiato, per quanto ho potuto il più, di avere fra le mani, e sottocchio le Opere de' nostri Scrittori, senza le quali si scrive ordinariamente a caso, perché poco si può uom fidare alle citazioni altrui. Confesso che molti forse saranno dimenticati; ma ciò si dovrà attribuire alla difficoltà della materia più che alla poca diligenza da me praticata ».

Questa memoria riporta 328 opere di 197 autori del Regno di Napoli e di Sicilia, dei quali si precisa il luogo di nascita, la professione, la qualificazione, il titolo, ecc. invero assai diversi variando da Principe, Duca, Patrizio, Cavaliere, Marchese, Conte, Gentiluomo; da avvocato, giureconsulto, medico, filosofo, dottore, fisico, chimico, botanico, ecc. e in particolare i titoli religiosi, Francescano osservante, Chierico regolare, ecc. Abate, Monsignore, Canonico, Arciprete, Socio Soc. Economica, Maniscalco, ecc.

L'elenco delle opere segue l'ordine alfabetico dei cognomi degli autori. Per ogni lavoro è indicata la ditta Editrice, il luogo e l'anno di pubblicazione, il numero dei volumi, il formato e le eventuali ristampe: oppure è indicata la rivista (Atti, ecc.) o il giornale di pubblicazione.

Di ogni opera si cita se è stata riportata da Lastri e da Re, oppure da uno di questi, e il loro giudizio su di esse. Per alcuni autori, sia Lastri sia Re non citano tutte le opere svolte. Infatti, Lastri M. riporta solo 40 autori meridionali dei quali 11 mancano di alcune opere, così ad es. Caracciolo Pasquale, e di Cerino Andrea sono riportate una sola opera per ciascuno, mentre ne sono autori di quattro; di Moschettini Cosimo cita una sola opera, mentre ne è autore di nove, ecc.

Re F. riporta trentuno autori meridionali dei quali diciannove mancano di varie opere svolte. Infatti di Grimaldi Domenico si citano tre opere mentre ne è autore di nove; di Giovene Giuseppe Maria sono citate quattro, mentre ne ha svolto otto; di Gagliardo Giambattista sono citate quattro, mentre ne ha svolte quattordici, ecc.

Oltre le suddette notizie bibliografiche di ciascuna opera, P. Niccola talvolta aggiunge varie notizie relative all'argomento trattato, all'impostazione, alla completezza e all'importanza di esso, non mancando spesso di esprimere il giudizio personale ed altre notizie relative.

P. Niccola era un vero bibliofilo: possedeva una ricchissima biblioteca personale, ove erano raccolti testi antichi e moderni, acquistati con il suo personale obolo. Di tale biblioteca ne fa cenno nella biografia scritta dallo stesso su Vincenzo Petagna e pubblicata su « Biografia degli uomini illustri del Regno di Napoli », stampata dal 1813 e succ. a Napoli, da Nicola Gervasi. In tale raccolta risultano altre biografie di P. Niccola, quali quelle di Frate Antonio Sanfelice, Frat'Agostino de' Cupiti, Trattola Medichessa di Salerno, Pietro Galatino, Roberto Caracciolo, Imperato Ferrante.

Memoria IV. - Viaggio filosofico-georgico fatto all'anno 1802 da Napoli fino a Taranto per le montagne della Basilicata.

Invitato ad espletare la predicazione quaresimale a Tursi della regione Basilicata, suo luogo di nascita, P. Niccola Columella Onorati partì da Napoli, la mattina del 12 febbraio 1802, con una diligenza, lieto di poter vedere anche i suoi parenti.

Il viaggio durò undici giorni, durante il quale egli ebbe la possibilità di osservare l'agricoltura delle numerose località attraversate. Notò le zone più evolute, ove la tecnica agraria era più progredita e assecondata dalle buone condizioni edafiche-climatiche e le produzioni

agricole già costituivano un commercio redditizio, e altre più povere ove per l'altitudine e per altri motivi, le produzioni erano scarse. A mano a mano che l'A., espose le sue impressioni, ricordò notizie storiche e sociali assai interessanti e i motivi antichi che causarono le guerre ben note, riportate nei testi da autori valorosi. Dopo la sosta a Tursi, P. Niccola visitò Taranto e le contrade attraversate e rilevò lo stato geologico fluviale e in particolare agrario e riferì notizie anche del mercato di Taranto.

In sintesi egli così espose il giudizio su quanto osservato: « Prima di uscire di Basilicata gioverà l'avvertire in primo luogo che dalla Taverna di Pienza in appresso, la concimazione delle terre non è, che in pochi Paesi conosciuta, e per gli orti soli; che i campi si fanno riposare dopo il secondo anno; che su di un tomolo di terreno si semina a getto (a spaglio) un tomolo di grano; che il nome di *prato artificiale* è del tutto ignoto; che le selve cedue non si conoscono affatto; che i castagni sono tutti selvaggi, ignorandosi forse la maniera d'innestarli; che le piante da orto non sono tutte coltivate come nella capitale (Napoli); che pochi alberi fruttiferi si veggono ne' giardini, onde non si gustano i frutti di essi tanto estivi quanto invernali; che gli alberi da costruzione si distruggono, e pochi se ne piantano; che passato il Vallo di Diano i fiumi non hanno ponti per la maggior sicurezza de' viandanti, per la qual cosa molte persone restano annegate nei mesi d'inverno nel guadare quelle acque. In alcuni luoghi però evvi la scafa, o pure qualche carro ». « La Pastorizia giace nel languore medesimo dell'Agricoltura ». « Alla bontà del suolo, anziché all'arte si dee attribuire se que' prodotti della Coltivazione e della Pastorizia vengono celebrati. Infatti, di Montalbano, e specialmente le pesche (*percoche*) che si avvicinano al peso di una libra, e le piante ortensi; i fichi secchi di Pisticci, le *saragolle*, varietà di grano di Craco; la bambacia di Rotondella, e di Tursi ecc. debbono la loro prestantza alla qualità del terreno e non già alla perizia de' Rustici ».

« E diciamo lo stesso del formaggio di Pisticci; ove si fabbricano anche tele bambagine forti e durevoli; del vino di S. Arcangelo, di Tursi, di Senise, di Chiaromonte, ecc. dell'olio di Ferrandina, della Rocca Imperiale, di Aliano, ecc. ».

Padre Niccola Columella Onorati così pose fine al suo scritto: « Il mio viaggio è terminato. Solo dirò che per giungere alla grandezza de' nostri Maggiori, bisogna accrescere quella classe, che *riproduce*, o sieno gli Agricoltori, dalla quale avremo, come ne' tempi anti-

chi, e coloni, e pastori, e soldati, e marinari, e artefici, e negozianti, e Poeti e Geometri e Filisofi; e mantener ristrette, e ne' giusti confini le classi, che consumano, dalle quali non si hanno d'ordinario, e dal loro eccesso, che lusso, litigi, disordini, ozio, scandali e peccati ».

Memoria V. - Della Pescagione e del modo di salare le alici ecc. che si pratica da' Cetaresi, popoli del Regno di Napoli: ove si espongono altre notizie che possono formare la *Statistica* del Paese medesimo.

Nel declinar del mese di settembre 1807, P. Niccola Columella Onorati volle sostare a Cetara, casale della Città di Cava, sito nel golfo di Salerno, di circa 2800 abitanti, per studiare la salagione delle alici e la pesca in generale, praticata anche nelle località vicine. Soggiornando in quell'ambiente gli fu facile apprendere altre notizie sul carattere degli abitanti, sugli usi, sul territorio agricolo, sui suoi Uomini illustri, e su tutto ciò che poté constatare.

Apprese che gli istrumenti, usati dai circa mille cetaresi dediti alla marina e alla pesca, erano le Sciabiche grosse e piccole (specie di barche), le Rezzolle, le Menaidi, Palanghisi (tipo di reti), Tartanelle e Tartanoni grosse e piccole, mediante i quali pescavano le alici e altri numerosi pesci, esistenti in quelle località, nei vari mesi dell'anno. Riportò i nomi volgari e la terminologia linneana.

Descrisse poi la salagione delle alici usata dai cetaresi sia per quelle dette *vernatiche* pescate nei mesi freddi, e sia per le *majatiche*, nel periodo marzo-agosto. Per tale tecnica che si praticò anche per le sarde, erano usati i barilotti, detti volgarmente cognette, ove le alici, private della testa e « Selfiele e quanto altro vien fuori » ad essa unito e ben pulite con l'acqua marina si disponevano a strati con abbondante sale marino. « Per rotoli 90 in 94 di alici fresche entro un barile di rotoli 64 con tutta la stipa; vi bisognano rotoli 20, e oncie 33, di sale ». Riempiti i barili, si poggiavano sui loro coperchi pesi resi via via più pesanti per alcune decine di ore e si aveva cura di levare il liquido scaturito detto zucco o colature. Dopo il primo giorno, il liquido ricavato dai barili si poteva usare quale condimento, unendo a questo a piacere origano, fette di limone, olio. « Te ne puoi mangiare fino a cinque grane di pane » disse un cetarese a P. Niccola.

P. Niccola si soffermò poi sulla popolazione costituita di circa 40 professionisti: (preti, frati, medici, notai, sarti, calzolai, bottegai,

ecc.) e sui prodotti ottenuti nell'agro del comune (vino, olio, frumentone o mais, legumi, carrube, seta, ecc.) il cui valore commerciale ammontava a ducati 5709. Calcolò anche le spese comunali e private e stabilì che il residuo netto era pari a 21695 ducati, al quale aggiunse il guadagno dei barcaioli, dei *ricattieri* ecc. e calcolò a 24.000 ducati circa, utili per il vitto, per il vestito, per la coltura, per le riparazioni degli strumenti pescarecci e per tutte le altre spese straordinarie.

Descrisse la parsimonia e la sobrietà degli abitanti, in particolare delle donne, le abitudini, le feste, il loro sistema di vivere, il loro parco alimento, e il credito usato dai bottegai, che giornalmente segnavano su pezzi di cartone, sospesi al muro, sempre anonimi, delle quali il bottegaio riconosceva sicuramente il nome dell'interessato. Su questi cartoni si segnavano particolari disegni, a seconda il credito di grani, carlini, ducati.

Accennata la salubrità dell'ambiente, P. Niccola descrisse brevemente l'ambiente collinoso e montuoso agricolo e le specie vegetali ivi esistenti, agrarie e forestali, oltre la pastorizia esercitata.

Si soffermò poi sugli uomini illustri cetaresi e in particolare su Grandinetto d'Auliosio e le sue gesta, ricordate su una lapide marmorea, sita nella parte interna della facciata della Chiesa Parrocchiale di S. Pietro.

Memoria VI. - Si notano sommariamente i prodotti dell'industria tanto del campo quanto, della Pastorizia per norma da' Proprietari, e per regola de' novelli Fattori di campagna. Si ragiona sulla fattura del butirro salato per servire in tutto l'anno; e di alcune varietà di formaggio da introdursi nelle nostre Province. Ricette veterinarie per alcuni morbi degli animali utili.

Dopo aver definito i nomi *Gualano, Capo-gualano, Annarolo, Mesarolo e Sotto-massaro*, i loro compiti e le retribuzioni, l'A. precisò brevemente i lavori che si eseguivano nei vari mesi e la quantità di seme di specie diverse (grano, orzo, avena) necessario per la semina di un tomolo.

Esaminò la distribuzione della superficie di una *Masseria* o *tenu-ta* di tomoli 4894 e calcolò in sintesi il bilancio, precisando le produzioni, e le specie animali zootecniche.

Riferì poi le istruzioni per la fattura del burro salato o non da conservarsi per un ampio periodo; quelle per la fattura del formaggio delle pecore, quello delle capre e quello del latte mescolato di vacche, di pecora e di capra.

Infine, espose alcune ricette veterinarie per la cura dell'*Idrofobia*, della *febbre dei cani*, delle *sanguisughe inghiottite*, e dei *cimici*, della *Sciatica*, della *poliura sanguigna*, della *rogna*, dell'*attacco intestinale di vermi* dei puledri, delle *alterazioni cutanee* (scottature, resipole, escoriazioni, ecc.) e della *tisi*.

Gli Opuscoli Georgici, vol. I e vol. II, Napoli, 1820.

In questi due volumi, l'A. per far cosa grata agli amici nazionali ed esteri, ristampò gli opuscoli pubblicati a suo tempo, su varie Riviste o Giornali, al fine di evitare la difficile ricerca, dopo alcuni anni dalla loro comparsa.

Opuscolo I. - Volume I: *Del tempo di seminare il frumento*, Lettera scritta al Sig. N. N. ed inserita nel Giorn. Lett. di Napoli nel mese di novembre dell'anno 1794.

Opuscolo I. - *Gli Opuscoli Georgici*, vol. I, Napoli 1820.

L'A. rispose al quesito rivoltagli da un amico e nel contempo si soffermò sull'opera dell'Avvocato Leandro Maria Guidi, che trattò lo stesso argomento pubblicato nell'anno 1794, in Napoli. L'argomento è complesso trattandosi di biologia vegetale.

La propagazione o la moltiplicazione delle specie vegetali vengono condizionate da tre fattori ossia il calore, l'umido e l'aria che agiscono sulla sostanza dei cotiledoni che dovrà nutrire l'embrione.

I tre fattori suddetti, per motivi di ambiente edafico-climatico, riescono diversamente efficaci alle specie erbacee e arboree. Per queste ultime poi il problema diventa più difficile poiché la linfa, circolando nei vasi legnosi e pertanto più protetta dagli agenti esterni della temperatura, dovrà, ovviamente, essere stimolata nell'interno della zona legnosa.

A conferma delle sue opinioni riportò quanto G. E. Rosenthal

espose nell'Accademia Elettoriale delle Scienze di Erfurt, che sperimentò su *Aster chinensis* L., su *Amarantus caudatus* L. e su altre specie, utilizzando un calorimetro o termometro nel quale agiva il mercurio.

Le suddette notizie furono sufficienti a stabilire la quasi impossibilità di determinare un risultato uguale per tutti gli ambienti e per tutte le specie.

Esiòdo, che si può considerare il padre dell'Agricoltura greca, consigliava di eseguire la semina del grano nel tramontar delle Pleiadi, cioè nel mese di novembre. Catone diceva che tale pratica doveva tener presente le caratteristiche dei vari luoghi; Varrone scriveva che la semina doveva cominciare dall'equinozio di autunno e seguirla non oltre i 90 giorni dopo la bruma.

Virgilio e Columella seguivano la dottrina di Ascreo ossia prescrivevano la semina nello spazio di 46 giorni, dopo il tramontar delle Pleiadi.

L'A. attraverso un'indagine presso gli agricoltori stabili che nei luoghi alti e freddi, la semina si doveva eseguire prima che il terreno si raffreddasse, cioè verso settembre-ottobre, nei terreni caldi (umosi e di color nerastro) in epoca tardiva e in epoche varie nei terreni biancastri e calcarei. « Dunque il tempo di seminar il grano nelle nostre Provincie cominciar dee, come già si pratica, dal finir si settembre fino al mese di marzo, che che altri ne dica il contrario ».

Opuscolo II. - Sul Calabrice, e sui noccioli delle sue bacche, che servir possono per caffè. Lettera scritta a' suoi amici, ed inserita nel Giorn. Letter. di Napoli nel mese di giugno dell'anno 1798.
Opuscolo II. - Gli Opuscoli Georgici, Vol. I, Napoli 1820.

L'A., dopo aver premesso il diffuso uso della bevanda di caffè nel Regno di Napoli e nel Meridione, si soffermò sull'origine della pianta, che egli credette avutasi in Etiopia, indi diffusa e coltivata in Persia e in Arabia. Successivamente, dopo il 1500, la coltivazione ed il commercio interessarono le più lontane nazioni, così come risultava allorquando egli scrisse la presente nota.

Riferì gli effetti che tale bevanda manifesta sul corpo umano e discusse i pareri espressi dai saggi biologi del tempo.

Elencò poi le altre specie vegetali che potevano surrogare il caffè e citò la malva, la salvia, la camomilla, la verbena, il cammedrio,

il rosmarino ecc. ecc., ottime per lo stomaco e per il ventre. A queste specie aggiunse un'altra, da lui utilizzata per primo, e che è molto diffusa e ben nota in tutte le località del Regno di Napoli. Tale pianta è il Biancospino, detto anche più spesso Calabrice (= *Crataegus oxyacantha* L.) della quale si utilizzano i noccioli, insieme con lo zucchero ricavato dai fichi e dallo stesso autore denominato « *giuleppe* ».

Accennò a quanto vari autori pubblicarono sui giornali circa il *caffè' rusco* o *brusco*, conosciuto da lungo tempo in Sicilia e che qualche autore (Mattioli) attribuì alle foglie del mirto selvatico (*Myrthus aculeatus silvestris*). In Toscana, tale pianta era confusa con il *Ruscus aculeatus* L. detto volgarmente *pungitopo*.

I noccioli del Calabrice, separati dai frutti maturi nel mese di settembre-ottobre, si abbrustolivano, si pestavano in un mortaio e la polvere ottenuta si bolliva e si indolciva come il caffè.

Opuscolo III. - Dei fichi secchi, e del giulebbe che si può estrarre da' medesimi per gli vari usi economici della vita. Lettera scritta ai suoi Amici ed inserita nel Giorn. Letter. di Napoli nel mese di settembre dell'anno 1798; e nel tomo XX degli *Opuscoli* scelti sulle scienze, e sulle Arti di Milano, Ivi 1798, 4, Morelli. - Notizie sono riportate nei Saggi di Economia campestre e domestica per i dodici mesi dell'anno. Tip. G. Silvestri, Milano 1816, pagg. 59, 60, 61, 62 - Altre notizie di questo lavoro sono riportate nel Giorn. Letter. di Napoli LVI - Lo scritto è riportato nel Giorn. Letter. di Napoli, nel Vol. XCI e nel Vol. CVI.

L'A. espone la sostituzione dello zucchero, le sue caratteristiche chimiche e biologiche e la ricerca fatta in tutti i tempi dai ricercatori delle sostanze zuccherine. Accennò all'uso di esse fatto dagli ebrei, riferendosi al miele, alle citazioni riportate nella S. Scrittura, ai proverbi di Salomone, agli scritti del Profeta Ezechiello. Ricordò il miele di Mouse Hybla col quale si intendeva quello dell'Attica, delle Cicladi e della Sicilia; quello di *Vin Maroneo* (cioè miscuglio di miele e vino), l'*idromele* (miscuglio acqua e miele), l'*ossimele* (composto di miele, aceto, sale marino e acqua piovana) e l'*acqua mulsa* (miscuglio di miele con acqua piovana); l'uso del miele spalmato sul pane, riferito da Democrito e Pitagora.

Indicò le piante dalle quali si estraevano sostanze zuccherine (acero montano, betula, gleditsia, ecc.). Si soffermò poi sullo zucche-

ro estratto dal mais o frumentone e dalle pastinache e sull'uso che fecero gli antichi, tramandato da Teofrasto, Dioscoride, Galeno, Mattioli, ecc. Riferì brevemente notizie sull'introduzione della canna da zucchero (cannamele) in Africa, in Sicilia, in Calabria, e in Lucania e in particolare quelle scritte dal Barone Antonino, nel 1745, per la Pianura di Tortora, ove si faceva larga coltivazione della pianta e l'utile estrazione di zucchero da questa e chiarì i motivi riportati da Marugi (1793) per cui tale coltura venne via via a mancare. Spiegò, inoltre, che la coltura della canna da zucchero nei terreni paludosi sarebbe più conveniente di quella praticata del riso. Esaminò poi la possibilità di estrarre convenientemente lo zucchero da altre specie più diffuse, in particolare del mais, provata da vari cultori e più ancora dallo zucchero ricavato dall'uva, studiate dal Marchese Sardini di Lucca, dal Monaco Olivetano P. D. Francesco Molina, dal Sig. Girolamo Caverzali, e aggiunse anche notizie sui vari processi di estrazione e sulla economia relativa.

Il risultato dell'estrazione dello zucchero dell'uva non fu giudicato favorevolmente perché si doveva intervenire col riscaldamento che produceva nello zucchero sapore di caramella e di empireumatico, ecc.

Dopo aver esposto numerose notizie storiche sulla fruttescenza del fico, quale cibo sia allo stato fresco che essiccato, della varietà Ottato e dei fioroni, abbondanti nelle regioni meridionali, P. Niccola pensò di estrarre lo zucchero dai fichi, sia perché ben provvisti e più ancora per evitare i difetti di quello estratto dalle uve (sapore caramella e empireumatico), ben sapendo da quanto esposto da altri autori, che non tutte le sostanze delle varie specie erano uguale nella loro costituzione (zucchero, gomme, sostanze oleose, acidi, ecc.).

Scopo principale non era quello di ottenere zucchero vero « ma estrarne uno sciroppo, che costasse meno del miele purificato, del giulebbe del frumentone e di quello delle uve; e che nel tempo medesimo si potesse applicar a maggiori usi per gli quali gli altri sonosi finora sperimentati meno buoni ».

Ed ecco la tecnica di estrazione usata da P. Nicola: i fichi secchi privati dei pedicelli, venivano aperti in quattro o più parti e lasciati in acqua bollente per 24 ore; poi separati dall'acqua nella quale erano stati sciolti gli zuccheri più solubili, si mettevano in altra acqua che si sottoponeva alla bollitura.

La prima acqua veniva fatta evaporare con la bollitura lenta; la seconda, dopo una bollitura ragionevole, separata dalle fruttescenze,

veniva mescolata con le cortecce (!) di uovo calcinate ed ivi lasciate fino alla prima ebollizione.

Da un rotolo di fichi secchi (composto di 33 once) ebbe 20 once di giulebbe. Questa soluzione « conteneva molta flemma, era ombrosa all'occhio, ed aveva un gusto d'empireumatico, quantunque al palato non fosse ingrato per la sua dolcezza ».

Questo prodotto fu utilizzato per rosolio di caffè, per comporre susamielli, e mustaccioli. Fu insomma giudicato buono. L'A. fu stimolato da alcuni competenti a pubblicare una breve nota che fu poi inserita nel Giorn. Letter., Vol. XVI, pag. 79.

Volle successivamente migliorare il prodotto evitando la bollitura, causa del sapore di empireumatico, aggiungendo nel liquido, magnesia, argilla, acqua di calce. Ottenne migliori risultati usando l'acqua di calce, la lisciva e lo spirito di vino. Si ottenne, infatti, la maggiore limpidezza e l'assenza completa del sapore empireumatico.

Nella terza prova, usò solo acqua di calce e lisciva, soluzione che chiamò *Capitello*, preparato in questo modo: « Entro due chicchere ordinarie di acqua posti a bollire due pugni di cenere con due pizzichi di calce in polvere; dopo il raffreddamento feci passare il fluido per carta sugante, e per ogni rotolo di fichi, dipoi, che, sen mettessero una trentina di gocce. Il giulebbe ottenuto risultò migliore degli altri ».

« Riuscì chiarissimo come cristallo, e frustandolo con lo spirito ardente, niun segno, alcun visibile, diede di flemma nel fondo del caraffino ».

Questa prova fu eseguita con il *Capitello* al quale fu aggiunto il bianco dell'uovo ben sbattuto. Il risultato fu migliore e meno costoso.

In tutte le prove, la resa di un rotolo di fichi secchi fu di una libbra e mezza di giulebbe a perla e di una libbra a consistenza di miele. Il costo fu calcolato pari ad un carlino. Per soddisfare le numerose richieste sul procedimento, P. Niccola preparò una ricetta che riporto interamente: « Si prendano i fichi secchi al sole: si tolgano ad essi i pedicini, e con coltello si taglino in quattro parti, con metterli in vaso di creta inverniciato. Si faccia bollire tanta acqua, quanto basti a coprire i fichi, e si lascino in infusione per lo spazio di ore 24. In detto tempo l'acqua si saturerà delle parti zuccherine, si decanti il vaso, e sopra i fichi si metta altra piccola quantità di acqua bollente, acciocché l'estrazione sia più abbondante. Nella prima acqua zuccherina si mettano una ventina di gocce di *Capitello*, e la maggior parte d'un bianco di uovo sbattuto, e si faccia bollire a fuoco allegro,

sino a tanto che sarà chiarificata, non veggendosi più spuma nel vaso: dopo si passa per panno stretto bagnato. Appresso si tiri sul fuoco in piccole porzioni, cioè once 8 o 10 per volta, a quella consistenza che si vorrà. Dopo 24 ore si faccia lo stesso con la seconda acqua zuccherina, senza premere i fichi, con mettervi dentro una decina di gocce di *Capitello*, e l'altra parte del bianco d'uovo sbattuto. Questo secondo giulebbe verrà ottimo come il primo. Intanto si dee tirare a piccole porzioni, perché in tal modo il giulebbe riesce più bianco. I fichi, che restano, o si danno alle galline, o pure s'infornano per darle ai poveri ».

I fichi migliori sono quelli fatti a stelle, cioè posti in croce gli uni sugli altri, oppure quelli sciolti detti *muscioni*. Consigliò l'uso migliore del giulebbe tirato a perla o reso a consistenza di miele.

Riferì i giudizi espressi da brave persone tecniche e da personalità ed elenca i vari preparati ottenuti con lo giulebbe. Il giulebbe nella consistenza di miele si poteva conservare inalterato per un anno.

Opuscolo IV. - Della coltura e dell'uso economico de' pomi di terra detti volgarmente patate. Tip. Coda, Napoli 1803, in 8. *Idem*, Tip. Simone, Napoli 1803. *Idem*, in « Biblioteca di Campagna », Tomo VIII, Tip. Silvestri, Milano 1816.

Premessa l'importanza degli elementi chimici nell'alimentazione e nell'accrescimento delle piante e degli animali, l'A. espone i rapporti che intercorrono tra questi due gruppi e spiegò, con le conoscenze di quell'epoca, l'animalizzazione, ora più precisamente detta organicazione. Affermò che i paesi più evoluti erano più ricchi di specie vegetali, utili indirettamente anche ai carnivori ed evidenziò l'importanza della diffusione di specie vegetali nei paesi aventi climi favorevoli.

Accennò alle varie specie coltivate in Italia, il loro uso alimentare e le varie utilizzazioni (colorazione, fibre tessili, legnami, ecc.).

La Patata, detta da Linneo *Solanum tuberosum*, originaria in America settentrionale, fu via via diffusa in Inghilterra, Irlanda, Svezia, Svizzera, Francia, in altre nazioni europee e anche in Italia.

Descritte le caratteristiche morfologiche della pianta, le sue esigenze edafiche, l'A. precisò l'epoca della piantagione (marzo-aprile) e il metodo più idoneo di coltivazione dallo stesso sperimentato, affermando che nella propagazione ogni pezzo di tubero doveva avere almeno due occhi (gemme). Espose notizie sull'epoca della maturazio-

ne, sulla raccolta dei tuberi e sulla notevole resa. Affermò ancora che le Patate si potevano moltiplicare per mezzo di germogli, di margotti, di fusti e di semi e per ciascuno di questi espose gli opportuni accorgimenti. « I vantaggi poi della seminazione delle patate relativamente agli altri mezzi, sono: 1) che la specie ringiovanisce; 2) che si distinguono le specie primaticce dalle tardive; 3) che si hanno specie come nuove, le quali formate nel nostro suolo e sotto il nostro clima, divengono nazionali, e indigene ».

Riportò l'analisi eseguita da Parmentier e da lui stesso ed evidenziò le caratteristiche nutritive, esposte anche da Pearson, Tissot, Smith, Lemery, Engel, Ellis, Magellan, Hirscl, sia per l'uomo che per i vari animali, non esclusi i cani, i cavalli, i maiali, le pecore, ecc.

Si soffermò con maggiori particolari sulla preparazione delle patate da sottoporre alla coltura, o da utilizzare quale alimento umano, anche quando queste fossero mescolate ad altri prodotti; sulla preparazione del pane, quale risultato del miscuglio di farina di grano, di mais, ecc. con le patate ed escluse la possibilità di panificare le sole patate, le quali darebbero un prodotto duro e non digeribile.

Riferì che dalle patate si può avere l'amido, si può fare la polvere di Cipro, la colla, la carta, il cacio, e una bevanda quale surrogato del caffè e suggerì il procedimento per avere i vari prodotti e la maniera di granulare la polpa delle patate per ottenere un prodotto simile al riso.

Descrisse, inoltre, le maniere diverse di conservazione dei tuberi.

Esaminò, infine, la possibilità di diffusione della coltivazione della patata nel Meridione e scrisse: « Le patate sia in pane, miste con altre farine o di grano, o di frumentone; sia in minestre; sia in *zuppa economica*, o in altro quale si voglia modo; potrebbero formare in ogni tempo il vitto quotidiano di coloro, che travagliano tanto nelle private, che nelle pubbliche Opere; e specialmente nel *Real Albergo de' poveri* della capitale che oggi forma uno de' principali obiettivi, intorno al quale il clementissimo nostro Sovrano, che il cielo sempre felici e gli illuminati suoi *Ministri*, si trovano occupati ».

Pertanto, per aiutare le famiglie più povere assecondò il consiglio dato dal Monsignor Spinelli, Arcivescovo di Salerno, di preparare il pane contenente due terzi di farina di grano e un terzo di quella di patate.

I lavori pubblicati nella Tip. Simeone di Napoli e sulla *Biblioteca di Campagna* non sono completi come questo Opuscolo.

Opuscolo V. - Sul coltivamento, e sull'industria della bambagia nel Regno di Napoli, Tip. A. Trani, Napoli 1810, in 8 con fig. - Memoria sul coltivamento e su l'industria della bambagia nel Regno di Napoli. Stampato sugli « Atti del Real Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze naturali di Napoli ».

L'A. scrisse sul volume secondo della prima edizione « Delle Cose Rustiche » su questo argomento; opera pubblicata presso la Stamperia Flauto, Napoli, 1793, allorquando era a Salerno, presso il Convento S. Niccola della Palma.

Nel febbraio 1810, riscrisse sullo stesso argomento, apportando numerose aggiunte e correzioni. Allora, egli era a Napoli, presso il Convento dello Spedaletto.

La coltivazione del cotone nel Regno di Napoli, esercitata da vari secoli, fu da Giambattista Della Porta (1540-1615) illustrata nella *Opera Villae L. VI. c.54*. Su questa specie, così scrisse: *Status rationem apud Appulos observavimus, ubi copiosissime servitur ecc.*

P. Niccola Columella Onorati fece dono della sua opera al Sig. Carlo Filippo de Lasteyrie, accompagnandolo con la seguente lettera: « Voi vi siete compiaciuto non ha guari di farmi, tra le altre offerte, gentil dono del vostro libro intitolato: *Du cotonnier, e de sa culture*, ecc. (con notizie, in fine sulla industria del cotone nel Regno di Napoli) (tradotto in italiano dal Sig. Luigi Ragioni e stampato a Napoli (1809) a spese di F. Romilly: « io a tanto vostro favore corrispondendo, vi mando in contraccambio, anzi di buon cuore vi dedico la presente mia Memoria sul coltivamento e sull'industria della bambagia nel Regno di Napoli. Nell'erudita vostra Opera, voi non solo i vari metodi esponete di coltura di si util vegetabile, specialmente nella Sicilia, in Malta, in Levante, nell'Egitto, nella China, nella Conchinchina, nelle Isole dell'America, a Cajenna, e nel Surinam; ma bensì i mezzi più idonei suggerite d'introdurre la coltivazione in Francia; con fare discorso opportuno delle proprietà, e de' vantaggi economici, industriale, e commerciali del Cotone. Nella mia Operetta, quale che Ella mai siasi, io mi restringo a narrar soltanto il metodo, che si pratica nelle Provincie *bambagifere* di questo Regno; e che da voi non è stato affatto ricordato; con notare a tempo, e a luogo, i difetti, che in molti anni ho potuto scoprire nel medesimo; ragionando anche della maniera di emendarne gli errori; non che del cielo, del suolo, e de' concimi i più adatti a simil cultura; senza omettere il prodotto,

che se ne ricava, il commercio, e le manifatture, che ne provengono; e le diverse malattie alle quali il Cotone vive fra Noi soggetto, con indicare i rimedi corrispondenti. E perché nulla mancasse al georgico mio argomento, mi sono studiato, per quanto ho potuto il più, di ridurre a perfezione la macchinetta, per mezzo di cui la bambagia vien separata dalla semenza: con notare le imperfezioni, che ho scoperto in quella, da voi descritta nel Cap. IV della lodata vostra Opera; e ch'è inserita nel Tomo II delle *Nuove Memorie dell'Accademia Reale di Svezia*. Sicché questo opuscolo potrà servire come di *Appendice* al libro, da voi con tanto studio, e con sì lunga fatica impresso su la coltura della bambagia; e tal quale notizie io ho appreso per la compilazione della Memoria presente. Gradite, o mio Amico, questo atto di ossequio, e accogliete, vi prego, graziosamente, i sensi della più viva mia riconoscenza ».

Nella prefazione del suo lavoro, P. Niccola Columella Onorati così scrisse:

« Scorsi son già anni sedici, dacché manifestai al Pubblico un onesto mio voto, cioè, che la coltivazione della bambagia, che da secoli si fa allignare nella nostra Puglia si propagasse altresì nella pianura di Eboli, in tutto il Cilento, nei campi marittimi di Terralavoro, e in que' della Puglia, e della Terra di Bari.

Il mio desiderio è stato in qualche parte adempito, veggendosi ora una tal pianta prosperamente vegetare, e in gran copia fruttare e nella Torre della Nunziata, miglia IX lungi da Napoli; e in moltissimi altri luoghi, non discosti dalla regione medesima. Il profitto, che si è cavato, e che tuttavia dagli agricoltori si trae, per coltivamento siffatto; vendendosi oggi nella Torre una cantajo di bambagia, separata dal seme, fino a ducati dugento; nonché l'ottima qualità della stessa, da stare a fronte a tutte quelle di oltremare; ha indotto voglia a non pochi agricoltori di volerla cioè coltivare nelle altre Provincie del Regno. E poiché nella Torre, dove io soglio andare sovente a rusticare, molti errori ho notato sulla coltura di questa pianta; e perché altri operar possa con i principi dell'arte; così ho stimato di far cosa grata agli Uomini industriosi, scrivendo la presente Memoria, la quale potrà servire per avventura non solo per emandare i difetti, che oggi comunemente si commettono da' nostri Villici su tal obbietto; ma bensì di norma a tutti coloro, che vorranno coltivarla nel paese proprio.

L'economia di questa Memoria si legge nell'indice dei capitoli. Molti scrittori mi hanno preceduto, anche negli ultimi tempi nella

materia presente; ma io spero che la mia Operetta non debba riuscire alle altre seconda: e che sia per incontrare l'approvazione di tutti coloro, che a siffatti ameni e utilissimi Studi sono applicati »

« Nota - I primi ad introdurre la coltura della bambagia a Torre della Nunziata furono il sacerdote Don Francesco Gargano e il P. Pacifico da Ceppaloni, Min Oss.; il primo coltivandola nel suo podere irrigatorio, detto *Mezzatorre*, e il secondo nel giardino del Convento di S. Gennaro. Questo buon Religioso portò seco la semenza da Castello dell'Abate, paese del Cilento ».

La macchinetta, o sia molino, chiamato *manganello* serve per separare il seme dal cotone. Essa ha avuto alcune modifiche da P. Niccola Columella Onorati.

Ecco l'indice dei capitoli:

Cap. I - Del cielo, e del terreno più atto alla coltura della bambagia. Si premettono le notizie della pianta e delle diverse due specie, secondo i Botanici.

Cap. II - Metodo di coltura nella Provincia di Napoli. Sui difetti, e correzioni necessarie.

Cap. III - Si espone il metodo di coltivazione nelle altre Provincie del Regno; e si notano i difetti, con i rimedi opportuni.

Cap. IV - De' danni, e delle malattie del cotone in erba. Rimedi. Se le piante del nostro cotone tanto erbaceo, che turchiesco si possono rendere biennali o triennali?

Cap. V - Prodotto del cotone nelle Provincie diverse. Osservazioni su le qualità del medesimo. Manifatture nazionali - Commercio. Perfezione della macchina per separare la bambagia dal seme. Come si conservi il cotone netto?

Opuscolo VI. - Sul miglioramento de' vini napoletani. Opuscolo VI, da: *Gli Opuscoli Georgici*, Napoli 1810, oppure « Memoria sul miglioramento de' vini napoletani », Edit. Domenico Sangiacomo, Napoli 1808.

Nelle brevi premesse, l'A. evidenziò l'importanza del vino quale alimento e bevanda e indicò che la sua fattura influenzava in maniera notevole la sua bontà e la sua specialità.

Il lavoro fu distinto in tre parti: 1) Della vendemmia; 2) Della fermentazione; 3) Della conservazione del vino.

1) Della vendemmia - Ricordò i XIX celebri vini che furono

vanto dei nostri antenati (tra i quali: Ammineo, Falerno, Statano, Caleno, Equano, Cembo, Amiclano, Caulino, Trebulano, Turini, Logarino, Malveto, ecc. ecc.), diffusi e commerciati in Italia meridionale e si augurò che anche quelli noti nei suoi tempi (seconda metà del '700) potessero migliorare nelle loro caratteristiche per poter incrementare il commercio. Tra questi ricordò quelli descritti da Rendella, da Freccia, da Gravina, da Galateo, da Pontano ecc. prodotti nelle varie località meridionali (Abruzzo, Campania, Puglia, Basilicata, Terra d'Otranto, Calabria, ecc. ecc.).

Esaminò l'esecuzione della vendemmia e precisò che questa pratica si doveva eseguire allorquando le uve erano mature. La maturità delle uve era influenzata dall'andamento climatico e dalle caratteristiche edafiche (altitudine, esposizione, ecc.) e scrisse: « La maturità delle uve si può conoscere sommariamente: 1) se gli acini del basso del grappolo; che sono gli ultimi a diventar maturi, si scorgono dolci al palato, e se con facilità si distaccano; 2) se il sugo d'essi è ristretto, denso e viscoso, non fluendo di leggieri in su la palma inclinata dalla mano. Consigliò per il distacco dei grappoli l'uso di falcinole ben aguzze e non coltelli poco taglienti che facilitavano il distacco degli acini, di eseguire la vendemmia allorquando i grappoli erano asciutti, privi cioè dell'umido della rugiada che talvolta potevano aumentare la quantità di mosto a svantaggio della qualità. Esaminò poi la possibilità di far appassire le uve lasciandole al sole per 3-4 giorni, allorquando si desideravano vini speciali, e che le uve di varietà diverse non dovevano essere mescolate. Riferì poi la possibilità di estrarre dai grappoli i raspi, i vinaccioli ed eliminare gli acini alterati; si soffermò poi sulla pigiatura e criticò coloro che pestavano gli acini con i piedi scalzi. Consigliò particolari stivali al fine di evitare « in tal guisa (che) nessun cattivo umore si comunicherebbe al mosto dal corpo del pigiatore », così come si eseguiva in Andalusia (Spagna) per la vinificazione dello Xeres.

2) Della fermentazione - Esaminata la composizione delle uve, si soffermò brevemente sull'Areometro, strumento per misurare la quantità di zucchero, ideato da P. Giovanbattista da S. Martino, Cappuccino Veneziano e illustrò il suo uso e le modifiche apportate da Cadet de Vaux. Ricordò poi il Gleucometro o Gleuco-Enometro che il Sig. Giambattista Gagliardo portò da Milano a Napoli e le sue prove eseguite con questo apparecchio in varie località campane. Affermò in generale che allorquando il gleucometro segnava da 26 a 30 di zucche-

ro il mosto era ottimo, mentre ad indicazioni inferiori conveniva aggiungere zucchero per ottenere buoni vini. Accennò altresì all'aggiunta di tartaro, di zucchero e di acqua, della pratica della bollitura del mosto, al fine di far perdere acqua e all'aggiunta di pezzi di polpa di mele, per apportare acido malico. Ricordò che la fermentazione si distingueva in spiritosa o tumultuosa e silenziosa; questa si verificava con lentezza successivamente entro le botti. Chiari i particolari della fermentazione e il danno che si poteva produrre al vino allorché la temperatura subiva sbalzi, come quelli tra giorno e notte. Espose poi brevemente le sue esperienze durante la fermentazione, usando giornalmente il suo Gleuco-Enometro e le sue considerazioni sulle precauzioni da prendere durante quel periodo. Illustrò poi il suo apparecchio Enometro (densimetro) per poter regolare le svinature.

3) Della conservazione del vino - Descritte le buone norme d'applicarsi nella cantina sia per la buona disposizione delle botti e dell'esposizione della cantina verso il nord, sia per l'igiene della medesima evitando, la conservazione in essa di prodotti dai quali esalerebbero gas variabili nocivi al vino.

Per le caratteristiche delle botti scrisse: « Quindi si preferiscano le botti alle cisterne, e il castagno alla quercia, e soprattutto le botti vecchie alle nuove ». Seguono gli accorgimenti da tener presente nella costruzione di botti nuove (prelievo del legname, trattamenti da praticarsi alle botti nuove prima di porre il vino e di quelle vecchie).

Espose poi i motivi per i quali consigliò di cambiare la forma delle botti, renderle cilindriche ed applicare ad esse altri accorgimenti e disporle nella cantina in posizione verticale. consigliò poi gli agricoltori circa il mescolamento di vini ottenuti da torchiature o da tini, e su quanto loro dovevano osservare e fare durante la fermentazione silenziosa, la tecnica dei travasi, dei chiarificanti e della solforazione. Infine, suggerì le cure per evitare i difetti e le alterazioni del vino.

Opuscolo VII. - Volume II: Dell'Educazione de' bachi da seta, Memoria preceduta dal giudizio letto dall'Autore nella R. Società d'Incoraggiamento il dì 27 marzo 1817 su l'Opera del Conte Dandolo, che ha per titolo « Dell'arte di governare i bachi da seta », Milano 1815, 8, Sonsogno. Napoli 1817, 8, de Bonis. Milano 1819, 8, Silvestri.

Il 27 marzo 1817, P. Niccola Columella Onorati espone il lavoro

del Conte Dandolo, avente per titolo « Dell'Arte di governare i bachi da seta », pubblicata a Milano da Sonsogno e da Silvestri e a Napoli, ai soci della R. Società d'Incoraggiamento, dopo averla letta attentamente e notate varie imprecisioni.

Per la necessaria brevità, egli sintetizzò l'esposizione in 57 brevi paragrafi al fine di evidenziare ancor più i vari argomenti, aggiungendo molte considerazioni che applicate alla tecnica di allevamento del baco del Regno di Napoli, avrebbero resa migliore la nostra economia.

Con la semplice e suadente parola, espose i quindici capitoli del lavoro del Cel. Conte Dandolo, precisando tutte le pratiche usate dai bigattieri lombardi ed evidenziando le diversità riscontrate nel Regno di Napoli. Particolari riferimenti fece sull'alimentazione dei bachi, nelle varie età.

Le sue osservazioni e in particolare quelle finali evidenziarono che la bachicoltura meridionale, sia per il clima più favorevole all'allevamento del baco e sia per la tecnica usata dai bigattieri, sebbene svolta senza strumenti particolari e senza i tanti accorgimenti consigliati dal Conte Dandolo, raggiungeva produzioni non inferiori a quelle segnalate per la Lombardia. Affermò che pur non raggiungendo le previsioni di miglioramento previste da Grimaldi e da Galanti in un milione o un milione e mezzo di libbre, la produzione facilmente raggiungeva il doppio, triplo e quadruplo della reale, qualora non si fossero avute sorprese climatiche e dagli allevatori fosse attuata la più attenta tecnica di allevamento. A tal fine, P. Niccola fece costruire, seguendo i suoi dettami, un termometro e un igrometro. Consigliò anche la buona areazione della bigattiera mediante l'uso della *bottiglia migliorante l'aria* (soluz. di sale comune once 6, ossido nero di manganese once 3, sciolte in acqua comune once 2; tale soluzione sviluppava gas purificatore quando ad essa, si aggiungeva olio di vetriolo).

Tale esposizione non piacque a qualche uditore. Il Dott. C. protestò, scrivendo una lettera all'Editore della *Biblioteca Italiana*, n. XXIX, maggio 1818.

Ecco come scrisse in proposito P. Niccola sul suo « *Catalogo ragionato degli scrittori di Agricoltura, di Pastorizia ecc.* » (vedi Memoria su l'Economia campestre e domestica, Parte II, pag. 300).

— Dell'educazione de' bachi da seta per animarne l'industria nel Regno di Napoli e di Sicilia — Memoria ecc. Nap. 1817, 8, De Bonis.

« Dopo il *Giudizio* letto nella R. Società d'Incoraggiamento di

Napoli, il dì 27 marzo 1817 su l'opera del Conte Dandolo che ha per titolo « Dell'Arte di governare i bachi da seta ». Sonsogno, Milano, 1815. Per alcune aggiunzioni all'opera del Dandolo, e per qualche svista da me notata ecc., il Dott. C., in una sua lettera all'Editore della *Biblioteca italiana*, num. XXIX, Maggio 1818, appendice pag. 276, è montato in tanta collera, che poco avvertendo a' suoi detti, non solo mal difende il suo Cliente, scusandolo di non aversi proposto di scrivere dell'origine del Setificio in Italia, dopo che imperfettamente ne favella; né di dare la notomia de' bachi da seta, con averla già, Dio sa come, data; ma con poca lealtà alza la voce contro al P. Onorati per aver proposto con la Società Patriottica di Milano, e con altri autori per succedanea di breve tempo alla foglia del gelso, se pur questa mancasse, quella del fico, o pur della lattuga; e talora quella del rovo, dell'agrifoglio, dei rosai, ecc. Se il Dott. C. avesse senza prevenzione letto per intero il n. 7 del *Giudizio*, dicendo io in fin di esso: « ma sarà sempre vero, che il cibo opportuno dei filugelli sia la fronda del gelso », non sarebbe incorso nella giusta taccia di disleale, mutilando le altrui dottrine, né io mi sarei tolto la pena di manifestare l'inganno. Ne termina qui il mal voler del nostro Aristarco, perciocché imprende in secondo luogo a censurare l'Agricoltura pratica di P. Onorati, e le altre opere georgiche, dicendo *cattivi i libri, che si pubblicano in Napoli*, senza riflettere che quattro opuscoli del medesimo, per tacer degli altri, si sono ristampati finora in Milano; e che a giudizio de' Giornalisti sì oltremontani, che italiani l'Opera « *Delle Cose Rustiche* » di P. N. Columella Onorati sia la migliore, che l'Italia possessa ».

Nella seconda parte dell'Opuscolo VII « *Memoria pratica ed economica* » espose su l'educazione dei bachi da seta *detti volgarmente agnolilli*, serici, ecc. ad uso delle Persone industriose del Regno di Napoli, e di Sicilia del P. N. Columella Onorati - Professore Regio di Economia rurale nell'Università di Napoli.

L'A. sintetizzò, in 36 paragrafi, con estrema chiarezza, vari argomenti sulla coltivazione del gelso, sull'allevamento dei bachi e sulla filatura della seta. I primi 11 paragrafi si riferivano alla tecnica di coltivazione del gelso, i rimanenti venticinque, all'allevamento dei bachi. Furono indicati i più importanti accorgimenti per agevolare la migliore vitalità delle uova e delle larve, si precisarono le varie mute, la formazione dei bozzoli, anche quando le condizioni ambientali della bigattiera e del clima variavano. Riportò ancora le variazioni che i

bachi subivano a causa dei vari fattori che si potevano verificare e i vari mezzi che il bachicoltore doveva utilizzare per ottenere la migliore seta. La durata dei fenomeni, le rese, le quantità delle varie sostanze utili (alimenti, ecc.) furono precisate con estrema chiarezza.

Opuscolo VIII. - Lettera scritta al Sig. compilatore della Biblioteca Italiana, che si pubblica in Milano sul giudizio erroneo dato in quanto alla Memoria precedente, Tip. Sangiacomo, Napoli, 1820, 8.

Premesso che le opere scritte, in somiglianza dei figli, erano generate dall'anima degli uomini e rappresentavano in avvenire la propria personalità; che fin dai più antichi tempi, Uomini, tuttora noti e ammirati, ebbero contese letterarie, per non aver menzionato gli autori delle idee esposte, plagiando integralmente intere pagine, P. Niccola Columella Onorati scrisse una chiara e precisa lettera per chiarire al compilatore della *Biblioteca Italiana* di Milano gli errori ai quali lo stesso incorse per ben due volte direttamente e quelli del Dott. C., ivi pubblicati.

Quale Socio ordinario del Real Istituto d'Incoraggiamento, P. Niccola fu incaricato di riferire ai Soci il suo *Giudizio* sul lavoro del Conte Dandolo intitolato « *Dell'Arte di governare i bachi da seta* » pubblicata a Milano, 1815. Ciò ebbe luogo il 27 marzo 1817.

Espose con tutta fedeltà le idee del Conte Dandolo e aggiunte all'argomento dell'alimentazione quanto aveva espresso nel Tomo III, pag. LXXXVII della Società Patriottica di Milano ossia che in via transitoria, potevano sostituire il gelso bianco o nero, le tenere foglie del fico, di lattuga, di carpino, di rovo, di viti, ecc. ben precisando però che: *Ma sarà sempre vero, che il cibo opportuno de' filugelli sia la fronda del gelso.*

Il compilatore e il Dott. C. trascurarono questa frase conclusiva e l'esecuzione dell'alimentazione transitoria e succedanea e severamente ripresero Padre Niccola che addolorato scrisse: « Se la mia indicata dottrina non fosse stata da voi mutilata; né voi vi avreste tolto il pensiero di così malmenarmi, né io di consumar tempo a rispondervi ».

Intanto, a Napoli, sul *Giornale* del Regno, in data 13 luglio 1818 n. 165, si fece cenno, attraverso un *Dialogo* tra il Sig. X e il Sig. Y, delle osservazioni mosse a P. Niccola dalla suddetta rivista.

Il Dott. C. non si limitò a riferire sulla presente questione e

passò « a censurare la mia ' *Agricoltura pratica* ' riprodotta da Silvestri, a Milano, nel 1817, e con la facellina in mano va scrupolosamente cercando parole ed espressioni sullo stesso argomento dei bachi per ributtarle ». Continua: « Non è che nel Regno delle Sicilie non v'abbiano libri e non se ne pubblichino di tratto in tratto sopra argomenti interessanti la pubblica prosperità. Egli è che codesti libri sono *cattivi*, e di tal carattere ne ha stampati parecchi P. Columella, dei quali tutti basta a far prova quello, da cui abbiamo estratte le poche indicazioni qui esposte relativamente al governo dei bachi, ecc. ».

Omissis: « Gli abbagli del Prof. Columella nascono dal non aver mai né governato, né veduto governar bachi ».

P. Niccola con molto garbo contraddisse le affermazioni false e mendaci e dimostrò che l'allevamento dei bachi e la diffusione dei gelsi fu attuata dapprima nel meridione eppoi nelle regioni settentrionali; si soffermò sull'anatomia del baco e ricordò che varie opere sue furono pubblicate a Milano e giudicate bene, specialmente la principale: « *Delle cose rustiche* » in 10 volumi. Questa fu dalla *Revue Philosophique* di Parigi collocata al primo posto tra quelle italiane. Infine, chiese al compilatore della Rivista di rettificare quanto scritto in precedenza scrivendo: « Ora che il Dandolo è nel Mondo della verità, per fare a Lui cosa grata, e per provvedere alla vostra Galenica onestà, dovrete pubblicamente dire nella vostra *Biblioteca*, anche per dar ai vostri giudizi maggior carattere d'imparzialità, e di nobile disinganno. Nol farete: peggio per voi ».

Opuscolo IX. - De Vinacciuoli, e del modo di estrarne l'olio, e di altri vantaggi, che si possono ottenere da' medesimi, Tip. Flauto, Napoli, 1808, in 8.

P. Niccola Columella Onorati, prima di esporre le sue ricerche sull'utilizzazione dell'olio dai vinacciuoli, per nulla o pochissimo utilizzati quale scarso alimento per il bestiame, dedicò il suo lavoro ai suoi giovani studenti che così numerosi frequentavano le lezioni. Spiegò a loro che il territorio del Regno di Napoli e della Sicilia, produceva, a seconda dell'andamento climatico, quantità variabili di grano, di vino, di olio e di prodotti erbacei utili per la pastorizia. Tali quantità di produzione in particolare di vino e di olio non erano sufficienti per le necessità del Regno.

L'olio di oliva, usato per l'alimentazione, per l'illuminazione, per

la fabbricazione del sapone e in particolare per il lanificio, evidenziava maggiormente la mancanza: basti pensare che l'illuminazione notturna della Metropoli importava una spesa di 68.000 ducati. A questa doveva aggiungersi quella per l'illuminazione dei teatri, dei caffè e delle abitazioni private.

Pertanto, l'aver trovato la possibilità di aumentare la produzione oleifera significava un grande vantaggio economico per la Nazione.

È ben noto che molti semi di piante arboree, arbustive, erbacee sono provviste di sostanze oleifere in quantità limitate e variabili, tanto che solo da poche piante risaltava e risalta la convenienza di estrazione (olivo, mandorlo, noci, lino, ricino, ecc.).

P. Niccola, trovandosi ad Aversa nell'ottobre 1817, in casa di un suo amico Cav. D. Alessandro Pelliccia di Tropea, uomo di acuto ingegno, esaminò con lo stesso il problema e volle provare di far estrarre l'olio di mezzo rotolo di vinacciuoli, che lo stesso amico gli offrì. Pregò subito uno Speciale farmacista di estrarre l'olio di tale prodotto, utilizzando i modesti strumenti da lui posseduti per l'estrazione dell'olio dalle mandorle e dal ricino. Il giorno successivo, P. Niccola ebbe un oncia di olio estratto. Esso era però torbido e impuro. Nella stessa serata, in casa della famiglia Lucarelli, lo utilizzò per l'illuminazione, usando una comune lucerna; ottenne la fiamma viva e chiara come quella dell'olio di oliva, destando meraviglia in tutti i presenti.

Comunicò il risultato all'amico Cav. Pelliccia, il quale offrì al P. Niccola un tomolo di vinacciuoli, separati dalle buccie, pari al peso di 36 rotoli, che a S. Antonio Abate, sobborgo di Napoli, consegnò al Sig. Gaetano Sorge, proprietario di un frantoio ove si estraeva anche l'olio dalle noci e dal seme di lino, pregandolo di estrarre l'olio. Dopo tre giorni, il Sig. Sorge consegnò a P. Niccola tre rotoli di olio e 32 rotoli di pasta residua, asciutta, arida e risicca. L'olio, chiaro, limpido e puro, fu pari al 9 per cento del peso dei vinacciuoli. Nella sera dello stesso giorno, egli provò l'illuminazione di questo olio rispetto a quella avuta con l'olio di oliva, utilizzando la stessa quantità di entrambi gli olii, lo stesso tipo di lucerna e lo stesso stoppino e constatò che la durata dell'illuminazione dell'olio di oliva fu di un'ora e un quarto, quella dell'olio dei vinacciuoli, un'ora e tre quarti e dedusse che i due oli stavano nella proporzione di 7 a 5. Inoltre, l'olio di vinacciuoli, filtrato con imbuto provvisto di stoppa all'inizio del collo e di sale su di essa allo scopo di sciogliere la morchia, fu

usato nell'alimentazione dell'insalata, di fagioli bolliti e altro e constatò che non differiva affatto da quello dell'oliva. Venne anche usata nella frittura di pesce e di altro con ottimo risultato. Tale giudizio fu condiviso dal Dott. Fisico D. Gennaro Maldacea di Massa-Lubrense.

Non contento di queste precisazioni, P. Niccola impegnò il Sig. Sorge di S. Antonio Abate di sottoporre alla macina tre tomoli di vinaccioli, pari al peso di 113 rotoli, consegnato allo stesso alla presenza di testimoni, il 18 dicembre. Il successivo 22, il Sig. Sorge restituì 9 rotoli di olio chiaro, e 104 rotoli di pasta residua, stacciata, secca ed arida, sempre alla presenza degli stessi nove testimoni che firmarono un attestato nel quale furono riportati i dati suddetti.

Si precisò altresì che tale resa si era realizzata dopo aver ben bene macinati i vinaccioli e dopo aver sottoposto ad un forte torchio la pasta ottenuta. I risultati sarebbero stati peggiori se fossero stati usati i mezzi meno potenti posseduti dai farmacisti. Infatti, data l'importanza dell'argomento, il R. Istituto d'Incoraggiamento, al fine di esibire rapporto al Sig. Ministro dell'Interno, incaricò il valente farmacista, Don Michele Klain a estrarre l'olio di due rotoli di vinaccioli. Questi usando il mortaio di bronzo e il suo torchio, certamente non molto forte, dopo 36 ore di pressione, ottenne poche onces di olio.

La pasta residua, stacciata, secca e arida, fu vantaggiosamente usata quale alimento al bestiame, mista a metà con la crusca, mentre i vinaccioli usati integri venivano emessi interi con le feci. Da tale pasta si ottenne 8 per 100 di cenere. Non fu fatto alcun calcolo economico, poiché il costo dei vinaccioli era assai vario nelle diverse contrade.

P. Niccola continuò il lavoro con una ricerca bibliografica sui semi che hanno olio nella propria costituzione e così scrisse: « Il ciel mi guardi ch'io volessi farmi inventore dell'olio dei vinaccioli. *Nihil sub sole novum* ». Tra i greci Georgici, cita Florentino, Anatolio e Damogeronte i quali riferirono sull'importanza dei vinaccioli e della vinaccia.

Tra i Georgici latini, ricordò Varrone, Columella, Catone e Plinio i quali affermarono che l'olio si estrae dall'oliva, dal Sesamo, dal Ricino, dalle mandorle, dalle noci, dalle bacche del Lauro, dal Lentisco. Nessuno di questi olii può esser paragonato a quello dei vinaccioli.

Riferì brevemente le indicazioni riportate da Pietro de' Crescenzi

nel suo « Trattato dell'Agricoltura » e da Giovan Battista Della Porta nella sua « Villae ». Questo ultimo citò le specie arboree ed erbacee dai cui semi si può estrarre l'olio e cioè: Noce, Mandorlo, Pistacchio, Ghiande della Quercia, Faggio, Lauro, Lentisco, Ricino, Rape, Rafano, Miagro, Senape, Ortica, Senape e Lino. Alcuni oli di queste specie possono essere utilizzati per l'illuminazione.

Altre notizie P. Niccola riportò, su Donato Antonio Altomare che nel Opuscolo « *De vinaceorum facultate, ac usu* », riferì la preparazione dell'« acquerello » e l'utilizzazione della vinaccia per curare i dolori podagrici e per rinvigorire il corpo umano dalla « debolezza de' nervi e delle membra », confermando quanto scrissero Galeno, Aristotele e Teofrasto.

Dopo aver riferito le idee di Agostino Gallo, nobile bresciano, di Fioravanti, del celebre Muratori e di Targioni Tozzetti Ottaviano sull'uso dell'olio dei vinaccioli per l'illuminazione, P. Niccola ricordò ancora i Francesi: il Marchese di Bullion e l'Ab. Rozier e le poche notizie rilevate dagli Atti della Società Patriottica di Milano che pur aveva proposto un premio per chi avesse segnalato la coltivazione di piante per l'ottenimento di olio per l'alimentazione e per l'illuminazione.

Rilevò l'interessante lavoro svolto da Targioni Tozzetti Ottaviano, riportato negli Atti dell'Acc. dei Georgofili di Firenze, sull'olio ottenuto da specie erbacee e quello di Tenore, incaricati dal R. Istituto d'Incoraggiamento per l'esame dell'olio di Colsat (Napo domestico) specie del Nord e da poco introdotta nel Napoletano. Accennò, infine, all'utile opera del Colonnello Securo, Siciliano, che importava, in Resina, nella villa Favorita, notevoli quantità di vinaccioli per estrarre l'olio per l'alimentazione e per l'illuminazione.

Opuscolo X. - L'olio dei vinaccioli vendicato, Tip. De Bonis, Napoli 1819, in 8.

Questo opuscolo fu scritto da Efizio Strozzi e indirizzato al Segretario della Società economica di Zara.

L'A., in procinto del ritorno in Dalmazia, lesse sul Giornale del Regno delle due Sicilie, ben due volte (28 nov. 1818 e 28 maggio 1919) l'importanza dell'olio ricavato dai vinaccioli e le esperienze attuate da P. Niccola Columella Onorati.

Essendo a Napoli, volle convincersi della realtà poiché l'argo-

mento lo interessava vivamente e ricercò le risposte alle seguenti domande:

1) Se nel Regno delle due Sicilie prima di tal epoca si conosceva l'olio dei vinaccioli?

2) Che quantità si è ottenuta, per esempio, da libbre 100 di seme; e che spesa vi è occorsa nella fattura?

3) Come arde nella lucerna, e quanto dura in paragone all'olio d'oliva?

L'A. ebbe la memoria impressa da P. Onorati su l'olio in questione e il n. 8 degli Annali di Agricoltura Italiana del mese di agosto 1819, compilati dal Sig. Giambattista Gagliardo.

Oltre le notizie apprese dall'Opuscolo I, largamente qui riportate, l'A. apprese dal Giornale suddetto, in data del 28 maggio 1819 che 85 rotoli di vinaccioli di uva asprina di Aversa, consegnati al Fattoiano Carmine Cuomo, nello stesso Borgo di S. Antonio Abate, in presenza di 5 testimoni, superiori ad ogni eccezione, giusta attestato da essi firmato, si ebbero rotoli 7 ed un quarto di olio limpido e chiaro. Furono pagati carlini 16 al Sig. Cuomo per la fattura.

Pertanto la resa in olio si poté stabilire ad 8-9 ed ancor il 10 per 100. Inoltre, apprese dallo speciale farmacista Saverio Luciano dello stesso borgo S. Antonio Abate, in prossimità della parrocchia di tutti i Santi, che dalla pasta detta *tagliata*, avuta nella zona centrale di quella già sottoposta a pressione, dopo averla nuovamente molita e sottoposta in acqua calda per 40 ore, ebbe un quarto di oncia di olio.

Egli affermò che se tale trattamento fosse esteso su tutta la pasta, la resa globale di olio dell'intera quantità dei vinaccioli si poteva considerare il 10 per 100.

Rilevò ancora che il fattoiano Sig. Domenico Tortora, fuori Porta Medina, alla presenza di P. Columella Onorati, da 70 rotoli ed un quarto di vinaccioli, ottenne rotoli 2 e 29 onces di olio. La spesa relativa fu di ducati 9 e grana 92.

Dagli Annali compilati dal Sig. Gagliardo, l'A. apprese che « Il colore verde carico di tal olio, il fumo ed il lezzo che tramanda, allorché brucia, la sua facile ossigenazione, ecc. siano condizioni da porre quest'olio al di sotto di quello di tanti altri semi, ma bensì che data la maggior bontà di tali semi, proveniente dalla qualità del suolo ecc., non si potrà giammai giungere al nono, o al decimo del loro peso, come si asserisce da P. Columella Onorati ».

Queste affermazioni lette sugli Annali di Agricoltura Italiana

indussero l'A. ad incontrare i tre fattoiani, Sorge, Tortora e Cuomo, lo speciale Luciano e il Mercante genovese Martino Galleano.

Da tutti ha saputo « che l'olio de' vinaccioli è buono a condire le vivande, nonché per la frittura; che nella durata della combustione esso avanza l'olio di oliva nella terza parte del tempo; che il suo lume è chiarissimo; e che niun puzzo o lezzo lascia dopo la combustione ».

L'A. afferma ancora che P. Columella Onorati per più mesi ha alimentato le lampade della Chiesa dello Spedaletto con simil olio, veggendone tutto il chiarore e non dolendosi alcuno del lezzo immaginato; che l'ex Monaco Benedettino P. Consaga « dopo aver costruito un ottimo torchio, ottenne da 100 rotoli di vinaccioli 14 rotoli di olio e che anche il suo amico Prof. F. Re, nel Saggio sui letami ecc. scrisse: « Dalle vinacce nel reggiano ne estraggono gli acini per farne l'olio ».

L'A., al terzo quesito, rispose: « L'olio è limpidissimo, specialmente se si fa filtrare col sale, che *scioglie la morchia*; al dir di Columella: niun sedimento depone, anche dopo mesi 10, come ho osservato presso P. Onorati, ed il suo lume *clarissimum est*, secondo il lodato Della Porta nel luogo citato; durando più nelle lucerne in paragone dell'olio di oliva, la terza parte del tempo ». Il lavoro riporta in appendice l'attestato firmato da nove testimoni compilato nel fattoio del Sig. Sorge di S. Antonio Abate, quello anche firmato da testimoni nel fattoio del Sig. Carmine Cuomo, una lettera d'elogio del Cav. Giovanni Blanco e una di D. Sebastiano della Ratta, Gentiluomo Casertano, indirizzata a P. Columella Onorati.

Opuscolo XI. - Inedito: Risposta al Sig. N. N. su le sostanze, che nelle nostre Provincie non si prezzano, e che servir possono per ingrasso delle terre diverse: ove si ragiona sul rovescio specialmente di Segale detta da Noi germano, che dal Chimico Torinese Gioberti si preferisce ad ogni altro concio, e a quello di tutti gli altri vegetabili. Se miglior cosa sia l'adoperar il letame fresco, o pur fracido?

Questo lavoro è importante perché P. Niccola Onorati sintetizzò le principali notizie allora note sulla concimazione dei terreni agrari.

Tutte le sostanze usate per questo scopo sono riunite in tre gruppi: 1) Sostanze di origine animale; 2) Sostanze di origine vegetale; 3) Sostanze di origine minerale.

1) Sostanze di origine animale comprendevano: le urine e gli escrementi, capelli di uomo, animali morti (cani, gatti, asini, cavalli, muli, ecc.) ossa, corna, peli, scarpe vecchie, ritagli di cuoio rimasti ai calzolai, ritagli vari dei pellicciai, dei cuoiai, stracci di lana, ecc., residui di pesci utilizzati (teste, interiora, ecc.), crostacei o gusci di frutti marini, crisalidi di bachi.

Per ciascuna di queste sostanze, l'A. esaminò l'importanza, le possibili quantità e consigliò l'utilizzazione e l'uso più opportuno.

2) Sostanze di origine vegetale comprendevano: le alghe, le erbe, o parti di piante erbacee, residui di utilizzazione o trasformazione dei frutti (vinacce, ecc.) fuliggine, ceneri, segature, ecc.

Anche per queste sostanze, l'A. si soffermò su ciascuna riferendo le notizie più utili, in particolare sul sovescio, di cui si riserva di riferire a lungo in altro luogo.

3) Sostanze di origine minerale comprendevano: calce, calcinacci (residui calcarei derivanti da pietra o altro detti a Napoli sfabbricatura), gesso, creta, marne, ecc. Oltre le sue opinioni, riferì anche quelle di altri autori (Giacomello, Durupt, Dergers, ecc.) sugli effetti notati sui vari terreni causati dalle suddette sostanze e in particolare dal gesso.

Il sovescio o soverscio, ossia sotterramento di piante erbacee, è praticato nella Campania felice, ossia nella provincia di Terra di lavoro.

Ivi, esso era detto *zarrima*. Nelle altre località, tale pratica era poco o nulla conosciuta, perché si riteneva che i vari tipi di terreno dopo due anni di produzione, dovevano necessariamente riposare. Il sovescio si può eseguire con qualsiasi pianta erbacea prossima alla fioritura. Per il miglior sovescio per gli arbusti poteva utilizzare: 1) le erbe da prato, come il trifoglio mescolato con il panico selvaggio ecc.; 2) le doliche; 3) le fave piccole, dette *cavalline* o *favolle*; 4) i lupini, la veccia, ecc.; 5) le piante graminacee, come l'avena, la segale (detta germano) ecc. P. Niccola osservò che i lupini sotterrati in prossimità della fioritura, ad una certa distanza dal fusto degli olivi apportavano notevole vantaggio e proteggevano la pianta dal morbo detto *rogna*. Le leguminose (fave cavalline, vecce, doliche) e le zucche (dopo aver raccolto i frutti) sovesciate, erano ritenute molto utili alla vite.

L'A. riportò poi i risultati avuti dal chimico torinese, G. D. Giobert, esposti nella sua Dissertazione avente per titolo « *Nuovo sistema di Agricoltura fertilizzante senza dispendio di concio* ». Egli

usò la segale (germano). Sui risultati, esposti in questo lavoro, il Conte Carlo Verri (1819) pubblicò una « *Lettera ad un amico sull'opera del sovescio di G. D. Giobert* » con la quale espresse le sue osservazioni non completamente favorevoli. Un anonimo discepolo di G. D. Giobert contraddisse il Conte Verri che non mancò di rispondere affermando, « non si debbono formare precetti in Agricoltura se non dedotti dalla replicata e costante esperienza, con aver riguardo alla qualità delle terre, al corso delle stagioni, al clima, all'esposizione del campo, ecc. così che ogni paese ed ogni contrada deve avere, ed ha la particolare sua coltivazione ». Eppoi concluse: « Ma io mi consolerò col pensiero che l'indiscretezza, e le ingiurie non sono argomenti logici, e che spesse volte ricadono a danno di chi ne fa uso ».

Anche allora, pertanto, vi furono scontri talvolta poco gradevoli!

P. Niccola continuò l'esame della pratica del sovescio nei suoi rapporti della materia organica, della natura dei terreni, delle specie vegetali da sotterrare, delle altre sostanze organiche aggiunte al terreno (escrementi umani, colombina, pecorina, caprina, fimo porcino, ecc.) e più ancora del letame fresco o fermentato e decomposto (Humus). Seguono le opinioni di Naysmith, Meadowbank, Scandella, Headrik e soprattutto di Humphry Davy del quale l'A. commentò gli « *Elementi di chimica rurale* », volgarizzanti in Firenze, e ristampati in Napoli con note di P. Niccola, nel 1815, in 8, De Bonis Vol. I e II.

Questo lavoro costituisce una sintesi delle conoscenze sulla concimazione organica nel primo ventennio del secolo XIX.

Opuscolo XII. - Inedito: Giudizio letto dall'Autore nella R. Società d'Incoraggiamento su la Memoria del Dott. N. N. col titolo « Della fertilità estrinseca delle terre ».

P. Niccola Columella Onorati fu incaricato dalla R. Società d'Incoraggiamento, della quale era socio, di esprimere il giudizio su un lavoro di un socio corrispondente dell'Abruzzo citeriore.

Il lavoro in parola « altro non ha per obbietto, che mostrare, che la fertilità *naturale* de' terreni sia dovuta all'atmosfera, e che l'*artificiale* dipenda dagli ingrassi sì animali, che vegetali, ed anche minerali ».

L'Autore di tale lavoro, dopo le reiterate esperienze di Priestley

dalle quali risultava che le piante si nutrivano d'idrogeno, di ossigeno, e di carbonio e che molte di esse si alimentavano ancor di azoto.

A seguito le giudiziose *ricerche chimiche su la vegetazione* eseguite da Teodoro de Saussure con le quali si affermava che le piante, pur vegetando nell'idrogeno, non l'assorbiva che per via indiretta, per mezzo dell'acido carbonico. In secondo luogo, le piante assorbivano una parte di ossigeno che componeva l'acido carbonico, ma non già quello dell'atmosfera. In terzo luogo, le piante non assorbivano nemmeno il gas ossido di carbonio. « Il sol gas, che le piante assorbono con avidità, è il gas carbonico. Esso si sviluppa a beneficio delle piante non dalle e semplici terre, ma bensì dal *terriccio*, ossia terra vegetabile, detta *humus* dai latini. Questa terra benefica alle piante risulta dell'annua decomposizione degli esseri organici sì animali che vegetali ».

« Noi siamo nelle tenebre in quanto ai mezzi, che la Natura impiega nella composizione de' corpi organici. E siccome niun Fisico ne ha dato fino a questo punto una dottrina sufficiente a spiegare come si faccia l'*animalizzazione*; così nel pari verun Chimico è giunto finora a spiegarci il modo onde vi esegua la vegetazione ».

« La Natura ha disteso un velo ben denso sul regno organico; ed ha lasciato a Noi curiosi un picciol dominio sul regno minerale ed inorganico ».

Riferì quanto affermò molto brevemente Linneo e cioè che le piante traevano l'alimento dal terriccio, ridotto in parti sottilissime, e sciolte nell'acqua. Ciò spiegava il perché le sostanze sottratte dalle piante bisognava restituirle al terreno, non considerando i resti (foglie, radici, ecc.) che le piante lasciavano nel terreno.

« Ma come mai si spiega il gran fenomeno della vegetazione e dell'*animalizzazione*? Per i vegetali sono necessari l'idrogeno, l'ossigeno e il carbonio, per gli animali a questi tre elementi è necessario aggiungere l'azoto ».

L'A. disse di non voler esporre nulla di quanto riferivano i Fisici moderni sull'*animalizzazione*. Essi, infatti, affermavano « Siamo e saremo sempre nelle tenebre, quante volte vogliam scrutinar gli arcani della natura vivente. Noi siamo esseri di azione, e non già di speculazione: qua vediamo le cose in enigma, e là le vedremo in quella guisa stessa, che saremo veduti e conosciuti ».

P. Niccola elogio l'A. della Memoria e auspicò altri lavori più pratici e più efficaci, effettuati nelle varie province, non solo dell'A-

bruzzo citeriore. Augurò, infine, l'istituzione di Scuole, perché il sapere fosse diffuso agli uomini volenterosi di apprendere l'economia campestre.

Opuscoli di argomento diverso

Al lettore, l'A., all'inizio dell'esposizione del primo e del secondo opuscolo, spiegò l'importanza del bestiame nelle aziende agrarie e i vantaggi che l'agricoltore poteva ritrarre dalle varie specie allevate.

Opuscolo I. - Inedito: Sul vajuolo delle pecore, detto volgarmente da' nostri Pastori Schiavina.

Premesso che la malattia delle pecore, detta *vajuolo* o *Schiavina* era molto infettiva, che essa compariva naturalmente una volta nella vita e, secondo la credenza dei pastori, durante la prima età e non oltre i dieci anni e che guariva facilmente. Essa non fu conosciuta fino al 1763. Nel 1807, specialmente nell'Azienda Azzariti, sita nell'agro di Corato (Bari) tale malattia produsse gravissimi danni provocati e diffusi forse dalle numerose pecore che dall'Abruzzo (Aquila) transumavano nel periodo invernale in Puglia e in Basilicata. Nel 1808, secondo le notizie del Sig. D. M. Cimaglia, la malattia aveva distrutto duecentomila pecore, secondo altre notizie, tale numero raggiunse un milione e mezzo. La malattia « si manifesta con alcune bolle infiammate, che s'innalzano da' tegumenti privi di lana; come intorno agli occhi, sulle mammelle, nell'interno delle cosce, e sotto la coda. Viene detta *schiavina* da' nostri, perché la faccia delle pecore vajuolate comparisce nerognola come quella degli schiavi negri. L'eruzione ordinariamente è completa nel dì 4 o pur 5, manifestandosi le bolle ora rotonde, ora bislunghe, e cominciando tutte di color rosso, indi s'imbiancano, diventano molli, suppurano, si seccano, e infine formano una crosta nera, che cade da se stessa ».

« Il male viene annunziato dalla nausea del cibo, e dalla tristezza di tutto il corpo: la ruminazione cessa, gli occhi si gonfiano, e mandano fuori lagrime; le due palpebre s'incollano l'una con l'altra: talvolta gli animali restano immobili, con la testa inclinata verso terra, con la coda fra le gambe, e con le parti posteriori avvicinate alle anteriori ».

Secondo Bourgelat, questa malattia può investire il bue, il coniglio, il cane e le scimmie e secondo il suddetto Cimaglia, in Puglia, anche i maiali.

Secondo M. Vitet consiglia per la cura la separazione immediata degli animali infetti, sistemandoli in luoghi freschi esposti in tramontana. « Si facciano due volte al giorno dei profumi di aceto: si salassino dalla jugulare nei primi giorni del morbo, se il vajuolo sarà confluyente e maligno; con dare loro a bere una volta al giorno dell'acqua con crusca, e alquanto salata; e in cibo pochissima crusca di sale marino ».

Secondo D. M. Cimaglia la malattia si cura: « I maiali si conducano al mare, bagnandoli per qualche tempo con l'acqua. Nella Linguadoca dal ginepro si estrae un olio fetido, chiamato di Caden: i Maniscalchi ne fanno uso per curare le malattie eruttive degli animali: in Francia, così curano le malattie pustolose dei montoni. Il salasso è letale ».

« Alcuni veterinari sono ricorsi all'innesto (vaccinazione), che si potrebbe fare all'interno delle cosce, o sul petto degli animali sani con la materia purolenta contenuta dalla pustole del vajuolo benigno, allora che imbiancano, per evitare i funesti effetti del vajuolo maligno ».

L'innesto però non è confermato da tutti, così D. M. Cimaglia, infatti, informa: « Voi ricorrete alla vaccinazione: rimedio tentato inutilmente nella Provincia di Bari. La vaccinazione è buona a prevenire il vajuolo, non per curarlo quando è già uscito ».

Opuscolo II. - Inedito: Su la spremanzia detta da' nostri volgarmente *stranguglione*, che si manifesta d'ordinario ne' porci.

Questa malattia comparve intorno al 1812, a Calabritto, paese della provincia di Principato citra e distrusse un numero elevato di porci.

Il Sig. Intendente incaricò P. Niccola Columella Onorati ad esprimere il suo parere. Ecco quanto egli scrisse:

« I medici veterinari chiamano *spremanzia* l'infiammazione delle amigdale, che si manifesta particolarmente ne' porci, col mezzo della gonfiezza della testa, che non possono levare in alto; non che degli occhi, e della lingua, non potendo essi in tale stato né mangiare, né bere. né respirare senza molto incomodo. Osservando le parti vicine

alle gavigne, il veterinario si accorge quanto pericolosa sia l'infiammazione di tali ghiandole ».

« La glottide e il laringe infiammati per propagazione, e compressi dalla gonfiezza delle tonsille, e il passaggio dalla bocca nell'esofago interrotto, sono sintomi gravi per non esporre l'animale a morire nel giorno 3, o nel 4 della malattia. Se dopo giorni 8 non si manifestano altri sintomi fatali, si può sperare una guarigione perfetta ». « Le cagioni del morbo sogliono essere: 1) la repentina impressione del freddo, il che avviene nel rapido passaggio da una stalla calda in un campo di temperatura fredda; 2) le sostanze riscaldanti prese in cibo sottoforma tanto solida quanto liquida ».

« Veniamo ora al rimedio. L'infermo si metta in una stalla separata, il cui pavimento sia netto, e solo coperto di paglia, con profumarla, mettendo l'aceto su d'una paletta rovente; e ciò si replichi più volte al giorno ».

« Si avvolgano le gambe di dietro, e la groppa con tela grossa, inzuppata nell'acqua calda, e rinnovata ogni ora: si inietti per le narici del decotto di Altea, in cui siavi stato disciolto un poco di sale di Saturno: si salassi l'animale dalle vene interne della coscia, con replicarlo sino a quattro volte, acciocché scemi la pienezza del polso sotto la coda: si applichino de' lavativi fatti di foglia di Senna bollita alquanto nell'acqua più o meno satura di cremore di tartaro: si metta un setone coll'Elleboro alla coscia ed al ventre ».

« Molti veterinari introducono i trokart attraverso i tegumenti fra i due anelli della trachea, lasciando la cannula del trokart nel laringe fino a che l'infiammazione sia calmata ».

Altre notizie seguono in merito all'evoluzione del malanno.

Opuscolo III. - Riflessioni sulla felicità privata, Napoli, 1782, in 4; Tip. Silvestri, Milano 1819, in 8, edizione corretta ed accresciuta dall'Autore.

Questo scritto non riguarda l'agricoltura ed i suoi problemi, solo indirettamente interessa l'uomo ed il suo carattere. Premesso che per raggiungere la felicità l'uomo deve conoscere bene se stesso e gli uomini del suo ambiente, che come è ben noto, essendo diversi tra di loro, possono riunirsi in classi. Tali classi, ovviamente, possono essere note con numerose riflessioni sulle azioni manifeste.

La conoscenza prima è quella di noi stessi. Essa riguarda il nostro corpo e il nostro Io, ossia il corpo e l'anima. Per quanto riguarda il corpo, interessa sapere la sanità dei suoi organi, il loro funzionamento e le loro esigenze.

« L'uomo a misura che moltiplica i suoi bisogni, accresce anche la sua infelicità ».

« Lo spirito umano è la fonte de' desideri, i quali se non si conoscono nel loro principio e nel loro fine, possono infelicitarsi di molto ».

I desideri che possono essere infiniti, devono ovviamente essere confrontati con il potere (o possibilità) che l'uomo possa attuarli. Il potere pertanto può essere accresciuto a seconda della volontà e delle difficoltà che l'uomo incontra per raggiungere i suoi desideri, ossia egli deve eliminare i mali e accrescere i beni, che ovviamente, sono di varia natura. I due beni principali sono la ricchezza e la dignità. La ricchezza è molto ambita dall'uomo poiché con questa, l'uomo può attuare la maggior parte dei suoi desideri. « Io credo non esservi infelicità maggiore di quella di non avere che desiderare ». « Ogni uomo opulento ha più invidiosi che amici; e nell'opulenza medesima è tormentato da perenni desideri ». « Metta chi vuole in una parte della bilancia tutte le ricchezze della terra, e nell'altra tutte le sequele predette, e poi veda se il peso delle prime sia maggiore, eguale, o minore del peso delle seconde ».

L'ambizione è uno stimolo che può arrecare molti mali molto gravi. Essa è sempre proporzionale al potere dell'uomo e dell'equilibrio di questo. « L'immaginazione è la parte più spiritosa di noi medesimi, ed il sol volatile della nostra anima: ha quindi bisogno di una continua guida per non farci uscire fuori di noi stessi ».

Altra situazione importante è il modo di apprezzare gli oggetti. Chi sa valutare giustamente gli oggetti, la loro origine, i loro effetti, la loro durata si approssima più facilmente alla felicità. Ciò pertanto è influenzato dalla prudenza che può considerarsi una grande virtù, in particolar modo allorquando si creano rapporti con altri, aventi carattere assai diversi. Gli uomini che ci circondano possono essere maggiori, o eguali o inferiori. Valutare questo stato non è facile per la scarsa sincerità che talvolta alcune persone manifestano il loro carattere, pur essendo conoscenti, amici. È ovvio che l'amicizia crea situazioni assai utili.

I rapporti con le persone considerate nel gruppo degli inferiori

creano problemi e situazioni varie, intervenendo la bontà di animo, i principi religiosi. Anche in questi rapporti si possono constatare fatti spiacevoli.

« Convieni anche, per vivere meno felice, conformarsi talvolta con le maniere esterne alla comune opinione ed a' nazionali pregiudizi, e non già co' propri sentimenti ».

« L'uomo savio con l'esempio, più ché con la voce, cerca di guadagnare i suoi fratelli. L'uom dabbene, dunque, ed illuminato, attende a migliorare se stesso, e, potendo, a migliorare anche i suoi simili. La sola conoscenza, dunque, di noi stessi, e la conoscenza degli altri può arrecarci quella Felicità, che è compatibile con questa vita presente ».

Questo scritto fu criticato da D'Onofrio Galeota, P. Niccola, nella fine del volume in « Avvertimenti a chi legge » risponde: « In quanto all'opuscolo su la felicità privata, al quale il Giornalista attribuisce *il solo merito della brevità*, l'Autore (P. Niccola) dimostra che trattandosi di Libri non si dee giudicare dal volume, o dal peso di essi, ma bensì dalle dottrine, che essi contengono, e dal modo, con cui sono scritti. È cosa pur risaputa fra gli uomini, che i piccoli vasi contengono per lo più de' liquori spiritosi ».

Opuscolo IV. - Sul tremuoto di Messina, e di Calabria avvenuto ne' giorni 5 e 7 di febbraio del 1783. Memoria letta in una privata Società letteraria, Napoli, 1783, in 4, edizione seconda migliorata dall'Autore.

In questo scritto si espone il discorso letto da P. Niccola Columella Onorati ai Soci di una privata Società letteraria sul tremuoto avutosi in Messina, e in un vasto territorio della Calabria ulteriore, comprendente oltre 100 villaggi e terre, nei giorni 5 e 7 febbraio 1783.

L'A., precisato il significato di tremuoto, riferì tutte le notizie a lui pervenute da quelle località, ovviamente incomplete e forse in parte alterate, indi si soffermò sui vari tipi di tremuoti (oscillatorio, sussultorio e ondulatorio), sulle cause allora note, sulla durata di essi, sulla superficie interessata, sugli elementi di presagio, sulla frequenza e su eventuali mezzi di prevenzione.

P. Niccola ricordò i vari tremuoti verificatisi nelle varie nazioni

o località e l'anno relativo, notificando i danni talvolta gravissimi.

La stampa dell'opuscolo fu ripetuta e la diffusione di questo ebbe notevole citazione in numerosi giornali e riviste nazionali. Ovviamente alcuni Giornalisti mal criticarono il contenuto dell'opuscolo.

P. Niccola, sempre vigile e attento lettore, in particolare su quanto lo riguardava scrisse in merito: « Sul tremuoto, l'Autore sostenendo in que' tempi, non ancora ben rischiarati da' lumi posteriori de' Chimici moderni, l'opinione di coloro, che volevano per cagion *immediata* de' tremuoti la massima rarefazione dell'aria, prodotta dalle varie materie combustibili infiammate sotterra; per la cagion *mediata* l'azione delle acque e delle nevi copiose; dimostrò che se l'aria con la sola forza del suo elaterio si dilata da per se 13.000 volte più, che non lo è sotto la pressione atmosferica; potendo inoltre essere compressa 60 volte di più; non è improbabile che l'aria nel seno della terra possedendo una massima densità, e capace essendo di una forza elastica quasi infinita, e in specie quando vi si aggiunge l'azion del fuoco sotterraneo, potesse in simile stato superare tutti gli ostacoli, e rovesciare quale si voglia edificio ».

« Il Giornalista per difendere M. T. suo corrispondente, e celebre per la mordacità di sua penna, non che della sua lingua; che sotto nome di *Viaggiatore* aveva inserito nella gazzetta Fiorentina, num. 23, un articolo, in cui assegnava le accensioni di sottoterra per cagion *immediata* de' tremuoti, o meglio la *forza vulcanica*; scrive molte villanie contro all'Autore dell'Opuscolo, perché detto avea, che in simili casi il fuoco sia piuttosto causa *adjuvans*, che attore principale ».

« In oltre P. Niccola passa a notare i caratteri, che aver debbono i buoni Giornalisti per distendere i giudizi delle Opere altrui; caratteri, che mancano interamente negli Estensori del Giornale vicentino; e fra gli antichi loda moltissimo gli *Atti degli eruditi* di Lipsia; la *Biblioteca scelta* di Giovanni Clerico; le *Nuove della Repubblica delle Lettere* intraprese dal Bayle, e continuate dal Bernard; le *Memorie di Trevonsc*; le *Novelle letterarie* del Dott. Lami; e fra i moderni i *Giornali Letterarj* di Norimberga, d'Yverdon, di Pisa, di Modena, ecc. ». « Finalmente P. Niccola per confondere l'orgoglio del Giornalista di Vicenza, e de' suoi Corrispondenti o prezzolati, o ingiusti estimatori delle Opere altrui, profondendo le lodi soltanto a' loro Amici, e vituperando le Opere degli altri, che non lo erano; conchiude con le seguenti terzine di Cesare Caporali:

... Il dar mal, come Galena insegna,
Si suol purgar con certa calamita,
Il cui proprio è tirar a se le legna.
Anzi appresso i Chiarurgi è cosa trita,
Che ogni mordace lingua ha la sua vena
Arterial, che ver le spalle addita.

GIACINTO DONNO