

XV. e XVI.

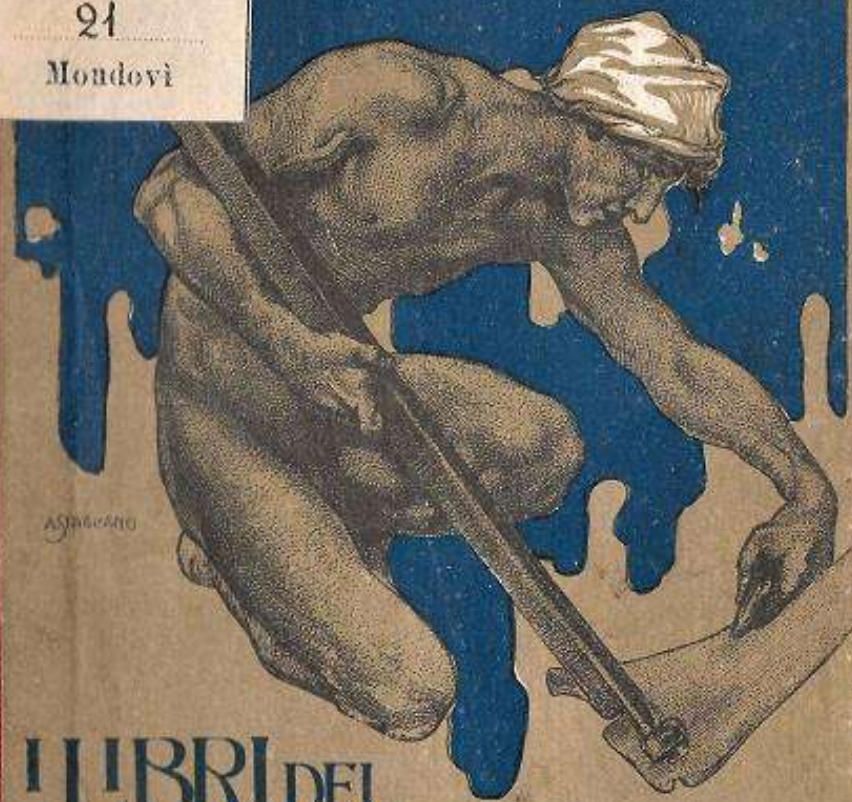
Comizio Agrario

M - 2

21

Mondovì

L. 0,50



LIBRI DEL  
CAMPAGNVOLO  
BIBLIOTECA MINIMA OTTAVI

D. TAMARO.

Calendario del frutticoltore.

CASA AGRICOLA FRATELLI OTTAVI - CASALE

## POMPA VERMOREL

per distribuire liquidi antiperonosporici

Venne dichiarata la migliore dai  
Direttori delle Scuole agrarie.



Venne dichiarata la migliore dai  
Direttori delle Scuole agrarie.

IL PREZZO  
DELLA  
POMPA VERMOREL

è di Lire 36

Imballaggio gratis — Staz. Casale o Bari

GRAND PRIX A PARIGI

550 PRIMI PREMI

in tutti i Concorsi

NAZIONALI ED ESTERI

CHIEDERE ATTESTATI DI VITICULTORI

Per vigneti un po' estesi:

⇒ Apparecchi irroratori a gran lavoro

Montati su carretto o a basto d'animali con tre getti e più per ogni parte.

⇒ Adatti a tutte le forme di vigneti e distanze fra le viti

⇒ Massima economia di mano d'opera

Chiedere il listino 90

D. TAMARO

## Calendario del Frutticoltore

Lavori mese per mese  
nel frutteto, nel vivaio, nel fruttajo



CASALE

Stab. Tip. Ditta C. Cassone

1911.

—————  
*Proprietà letteraria*  
*della Casa agricola Fr.lli Ottavi - Casalmontferrato*  
—————



## Gennaio.

**Frutteto.** — Per le piogge e la neve molte volte si possono fare pochi lavori intorno alle piante ed allora bisogna darsi cura di lavorare al coperto per preparare i pali di sostegno e le miscele di concimi, rivoltando anche i terricciati.

La *rinnovazione dei pali* rotti dai venti o guasti per putrefazione o troppo corti è una operazione ordinaria che si deve fare ogni anno.

I pali da rimettere devono essere lisci, decorticati e convenientemente preparati perchè si conservino a lungo.

La preparazione migliore consiste di immergerli dopo la decorticazione, per la loro base e per un'altezza di 50 centimetri, in

una soluzione al 5 0/10 di solfato di rame e cioè per ogni ettolitro d'acqua si sciolgono 5 chilogrammi di solfato di rame.

Con pressocchè eguale profitto si può adoperare anche il *carbolineo* o il *catrame bollente*. La carbonizzazione delle parti di palo che vanno conficcate in terra, è perfettamente inutile.

Sarà prudente anche *passare in rassegna* le pompe, i soffietti, gli attrezzi varii, mettendoli in ordine, facendo le opportune riparazioni e una accurata pulizia, per non aspettare di far ciò quando è il momento di adoperarli.

Se il tempo lo permette si *preparano le buche* pei nuovi impianti, avendo cura di separare la terra superficiale da quella che sta al di sotto della prima vangatura. In tal modo, la terra esposta ai geli, si disgrega e diventa più soffice.

**Vivajo.** — Qui, appena è possibile, si prepara il terreno pei *nuovi impianti*, vangando il più profondamente possibile. Si rivedono le piante nella *piantonaja*, si puliscono i tronchi con una spazzola, si mondano dai rami rotti e contusi e si imbiancano con una poltiglia bordolese neutra composta di 2 kg. di

solfato di rame e 2 kg. di calce spenta in 100 d'acqua.

Si prepara in fine il *semenzajo*, concimando il terreno con kg. 3 a 5 per m<sup>2</sup> di stallatico e vangando a cm. 30.

Le *piante deboli* della piantonaja si concimino con colaticcio.

Si possono tagliare le *talee* di vite, ribes, uva spina e cotogno; così pure si possono raccogliere, nelle belle giornate, le marze per gli innesti. Tanto le prime che le seconde si portano in cantina od altra località riparata dal freddo ed a temperatura possibilmente costante e si stratificano nella sabbia.

Anche i semi destinati per le semine primaverili, si stratificano nella sabbia in cassette che si collocano in un locale fresco ma non freddo; ad esempio in cantina.

Si riparano in fine gli attrezzi, le etichette, i legacci ed i mastici.

**Fruttajo.** — Si eserciti in questo mese una costante sorveglianza nel fruttajo, per mantenere un'atmosfera piuttosto asciutta che umida ed una temperatura intorno a 6° R.

Sulla conservazione delle frutta ha anche una notevole influenza l'andamento dell'annata

in cui esse si sono sviluppate, il locale in cui vengono conservate e la sorveglianza che su di esse si esercita.

In questo mese maturano le seguenti principali varietà di pere: *Passa Colmar*, *Butirra Sterckmann*, *Butirra d'Hardenpont*, *Passa Crassana*, *S. Germano d'inverno*, *Decana d'Alençon*, *Decana d'inverno*, *Giuseppina di Malines*, *Spina Carpi*, *Virgolosa*. Varietà da cuocere: *Bella Angevine*, *Martin secco*, *Passa tutte*.

Delle mele: *Belfiore gialla*, *Rosmarina bianca e rossa*, *Rosso nobile*, *Drappo dorato*, *Renetta Ananas*, *Renetta del Canada*, *Renetta di Champagne*, *Pearmaine dorata d'inverno*, *Renetta d'Orleans*, *Carpandola reale*, *Renetta dei Carmelitani*, *Carla*, *Calvilla bianca e rossa d'inverno*, *Renetta di Cassel*, *Rossa di Stettino*, *Renetta Baumann*, *Poppina Parker*, *Api piccolo*.

Si raccolgono le pigne da pinoli.

**Contro i parassiti.** — Si difendono le piante rosicchiate dai topi, con avena imbevuta di saccarina e stricnina; i tronchi, dalle rosicchiature delle lepri, riparandoli con spini.

Si estirpa il vischio dai meli e si distrug-

gono i nidi della *Porthesia chrysorrhoea* dei susini, ciliegi, peri e meli, che si trovano all'estremità dei rami, avendo cura di non toccare colle mani i bruchi, perchè i loro peli producono delle bruciate dolorose. Si osservino che anche le siepi non abbiano di questi nidi.

Per evitare che le femmine attere della *Cheimatobia brumata* e della *Hibernia defoliaria* salgano dalle radici per il fusto, si fa suo di striscie di carta spalmata di sostanza vischiosa, applicata ad anello all'altezza di 80 cm. dal tronco.

Il più comune degli insetti, per il quale è indicato un tale metodo di preservazione, è la *Falena jemale* (*Cheimatobia brumata*) di cui il solo maschio è alato, cosicchè la femmina, deve, dopo la fecondazione che avviene al livello del suolo, andare a deporre le uova sui rami arrampicandosi lungo il tronco.

Un ostacolo alla salita della femmina è quindi uno dei migliori preservativi dalla loro invasione, pericolosa perchè le larve di questa farfalla rosicchiano poi le gemme specialmente del melo, pero e ciliegio.

E' necessario però che il vischio mantenga a lungo la sua proprietà attaccaticcia, anche

sotto alle piogge. Un buon vischio a tale scopo si prepara nel seguente modo:

Si riscaldano lentamente in una padella di terra cotta 700 grammi di catrame di legno e 500 grammi di colofonio, mescolando sempre con cura. Avvenuta la fusione, vi si aggiungono 500 grammi di sapone molle (sapone di potassa) e 300 grammi di olio di pesce. Si leva dal fuoco, rimescolando sempre fino che la massa si è completamente raffreddata.

E' importante per la Cheimatobia che queste striscie rimangano attaccate all'albero dall'ottobre a tutto novembre. Una seconda applicazione di questi anelli bisogna farla in maggio e giugno, quando cioè i bruchi discendono per incrisalidarsi.

## Febbraio.

**Frutteto.** — Se non vi si è provveduto nell'autunno in questo mese bisogna pensare alla concimazione.

Alle piante da frutto bisogna procurare, oltre agli elementi fertilizzanti, anche delle sostanze che mantengono nel terreno una certa freschezza intorno alle radici. E' per questo

che si raccomanda il seguente turno di concimazione:

I° anno . . . . .	Stallatico
II° * . . . . .	Riposo
III° * . . . . .	Concimi chimici
IV° * . . . . .	Riposo

Lo stallatico deve essere in uno stato di media decomposizione e se ne dà in ragione di 6 kg. per metro quadrato di superficie coperta dalla fronda della pianta. Esso si deve sovesciare colle ordinarie vangature.

Rispetto ai concimi chimici, si ammette che ogni pianta abbia bisogno ogni anno, per metro quadrato, di

grammi 15 di azoto
» 5 » anidride fosforica
» 15 » potassa
» 40 » calce

Bisognerebbe quindi dare ora o meglio in autunno, 30 grammi di solfato di potassa, 25 grammi di perfosfato al 20 0/10, 52 grammi di calce spenta ed in primavera in tre volte (marzo, aprile e maggio) 26 grammi di nitrato di soda al 15,5 0/10. Siccome questa concimazione deve durare due anni, questa dose deve essere raddoppiata. Le dosi sono per metro quadrato e ritenute buone per una media generale.

In particolare ho notato però che per le piante di pero bisogna alquanto abbondare nel concime azotato, mentre per i peschi si può anche diminuirlo. I meli risentono un gran vantaggio della potassa. I susini, i peschi ed albicocchi hanno bisogno di una maggiore quantità di calce ed i peschi anche di potassa e di anidride fosforica.

Cessato il pericolo del forte freddo ed in giornate serene, senza vento, si può cominciare ad applicare il *taglio corto alle piante giovani e deboli* per rinforzarle.

Si continua la *raccolta delle marze di innesto*.

Nelle belle giornate ed avendo le buche aperte ancora dall'autunno, si può cominciare a fare qualche *impianto*, adoperando dello stallatico fresco, degli stracci di lana, del lano, delle raschiature di corna, dei majattoli e, vicino alle radici, del terriccio.

Si abbia cura però di impedire che il terriccio copra direttamente le radici che devono essere invece riparate da un legger strato di terra.

Lo stallatico e gli altri concimi di lenta decomposizione sopra ricordati, si mescolano invece colla terra che serve a riempire la buca.

Le *radici devono sentir suonare le campane*, dice un vecchio detto campagnuolo avvisando cioè di non piantare troppo profondo, causa molte volte della poca riuscita degli impianti.

Si tenga conto dell'abbassamento del terreno e si ricordi, per norma, che gli alberi innestati sul selvatico, devono avere il col-

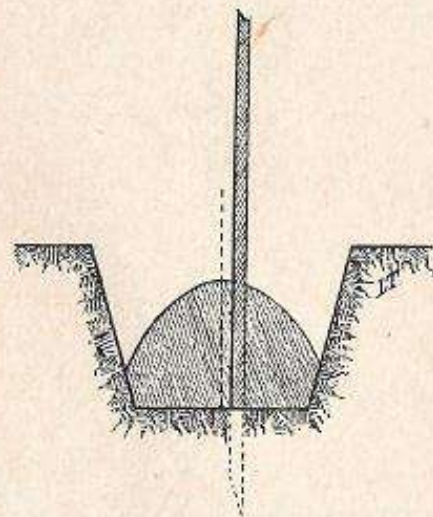


Fig. 1. — Buca preparata per l'impianto di un albero.

letto a fior di terra e quelli innestati su piante domestiche, come sarebbe sul cotogno, ecc. si sotterrano fino al punto di innesto.

Piantando si deve aver presente che il terreno, assodandosi, si abbassa da 8 a 12 cm. per metro di profondità a cui è stato scassato,

a seconda se il terreno è tenace o meno. Per regularsi intorno alla giusta profondità, si conficca un paletto sul fondo della fossa e nel terreno sodo, si segna su questo il livello del terreno circostante (fig. 1). Quindi si prende la pianta (fig. 2) e la si mette nella buca, te-



Fig. 2. — Taglio di una piantina all'impianto.

nendo il punto di innesto 8-10 cm. sopra a questo segno, segnando pure nel paletto il punto fin dove si vuole che arrivi. Allora si leva la pianta e si versa nella fossa la terra

mista al concime grossolano, fino che essa appoggiata su questa terra, viene a trovarsi all'altezza voluta. Un operajo la lega quindi al palo ed ha cura di stendere bene le radici, coprendole e comprimendole con terra asciutta. Sopra a questa si sparge un po' di terriccio e quindi si finisce di riempire la buca colla terra rimanente (fig. 3).

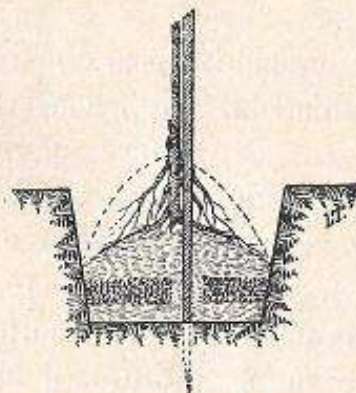


Fig. 3. — Collocamento della pianta.

Compiuto l'impianto, conviene sciogliere la legatura della pianta dal tutore, perchè diversamente assodandosi il terreno, si strapperebbero molte radici. Al più conviene tenere una legatura molto larga, perchè il fusto non si inchini.

Se le giornate sono belle si può cominciare la *potatura* ma di questo parlerò più estesamente pel prossimo mese.



**Vivajo.** — Qui, i lavori di preparazione del terreno saranno già ultimati per dar mano alle nuove piantagioni; in quelle già esistenti si può cominciare a fare la potatura di formazione.

Le giovani piante della piantonaja si spazzolano per pulirle dai muschi e licheni e si imbianchino con poltiglia bordolese neutra al 2 0/0.

Per levare i muschi posso consigliare anche la seguente miscela. Si prepari una liscivia non molto forte di cenere e, per ogni 1½ litro di questa, si aggiunga 1½ kg. di acido fenico. Si faccia bollire il tutto e quindi con un pennello, quando la miscela è ancora tiepida, la si applichi alle parti colpite. In pochi giorni cadono non soltanto, i muschi senza alterare la pianta, ma non vi ritornano più.

Appena il tempo lo permette, si fanno i trapianti dai semenzai e dai nestai; le piante sopra le quali, nell'agosto precedente è stato fatto l'innesto a gemma, si capitozzano a 10 cm. sopra al punto di innesto e con un taglio obliquo ed opposto.

Si continua la raccolta delle talee di cotogno, vite, ribes, uva spina, lamponi, ecc.

Si ordinano i legacci per gli innesti.

**Fruttajo.** — Si tolgono le frutta guaste e quelle già mature.

Maturano in questo mese le seguenti: pere: Decana d'inverno, Passa Colmar, Passa Crassana, Bergamotta Esperen, Oliviero de Serres, S. Germano d'inverno, Decana d'Alençon, Butirra d'Hardenpont, Giuseppina di Malines, Spina Carpi, Virgolosa, Passa tutte.

Delle varietà da cuocere: Bella Angevine e Catillac.

Delle mele maturano le seguenti varietà: Belfiore gialla, Rosmarina bianca e rossa, Rosso nobile, Rosa Romana, Drappo dorato, Renetta del Canadà, Renetta Ananas, Renetta d'Orleans, Renetta de Champagne, Renetta dei Carmelitani, Pearmaine dorata d'inverno, Carpendola reale, Carla, Calvilla bianca e rossa d'inverno, Renetta di Cassel, Rossa di Stettino, Renetta Baumann, Poppina Parker, Api piccolo.

Continua la raccolta delle pigne da pinoli.

**Contro i parassiti.** — Si schiacciano le uova della processionaria e di altri insetti che si possono trovare depositati lungo i fusti e rami.

Si ordinano le pompe irroratrici per combattere le malattie crittogamiche.

Si devono isolare le piante affette da *mal bianco alle radici* con un fossato profondo quindi si estirpano e bruciano sul posto, con ogni accorgimento, perchè non vadano dispersi il fusto, i rami ed ogni brandello di corteccia.

### Marzo.

**Frutteto.** — Questo è il mese della *potatura*: si cominci dagli alberi a pieno e mezzo



Fig. 4. — Mezzovento a vaso dopo la potatura.

vento. Si ricordi che lo scopo principale del taglio è di mantenere la pianta in equilibrio,

in modo che le branche che partono da punti vicini devono presentare, dopo potate, le loro estremità tutte ad eguale altezza (fig. 4).

Per ottenere che tutti i rami acquistino egual vigore si taglino corti i rami robusti e lunghi i rami deboli (fig. 5-6).

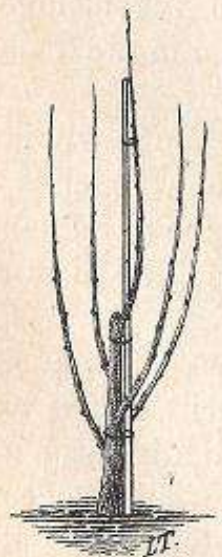


Fig. 5.  
Piramide in formazione.

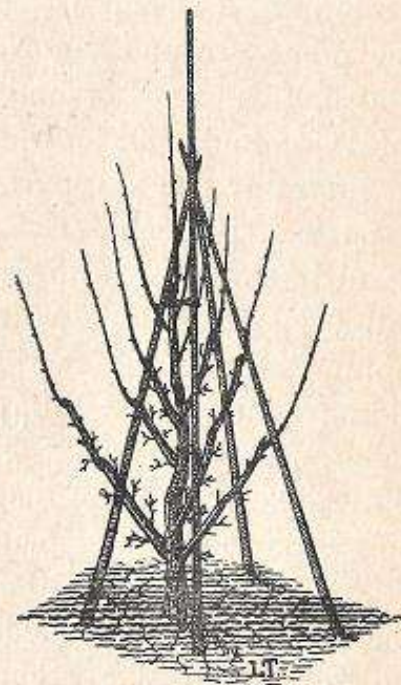


Fig. 6.  
Piramide di 4 anni.

In generale si tagliano i rami verticali a metà, gli obliqui ad un terzo dall'estremità e si lasciano intatti gli orizzontali. Trattandosi di

rami a legno laterali che si vogliono costringere a dare rami a frutto, invece di svertarli alla base si tagliano a 4 gemme, per avere da queste i rami a frutto desiderati.

Terminati i pieni e mezzi venti si passi a potare le piramidi, le spalliere, cominciando dalle piante a nocciolo.

Le piante troppo vigorose, vanno lasciate per ultimo, anzi si devono potare quando la pianta comincia ad entrare in vegetazione; così, coi rami che si esportano, si toglie anche una parte dei succhi.

Si ultimano in questo mese, anche gli impianti così pure la concimazione chimica e l'imbianchimento dei fusti nei nuovi impianti con una soluzione al 3 0/0 di solfato di rame e calce spenta.

Sulle spalliere e controspalliere si stendono i ripari per le gelate primaverili e nei frutteti si preparano, a 8-10 m. di distanza, dei mucchi di legna, di erbacce che poi si accendono al bisogno, per difendere le piante dalla brina colle nubi artificiali.

Le varietà di frutta che fioriscono più tardi naturalmente vanno meno soggette ai danni delle brine.

Dei peri raccomando a questo scopo le se-

guenti varietà: Buona Luigia d'Avranche, Butirra di Liegel d'inverno, Butirra d'Hardenpont.

Delle mele: Cortipendola reale, Renetta lucente, Renetta gialla dorata d'estate, Renetta

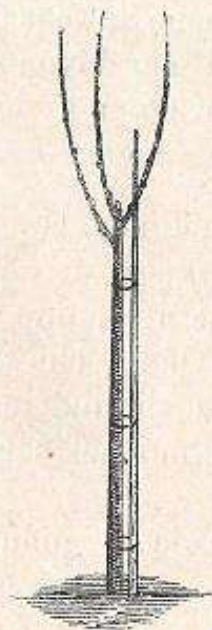


Fig. 7. — Legatura di un pieno vento.

grigia del Canada, Renetta Oberdieck, Parmaine dorata, Renetta quadra di Danzica e London Pepping.

Terminata la potatura si fa subito la *legatura* (fig. 7).

Per i pieni venti si fanno tre legature al fusto e cioè uno alla base sopra al punto di innesto, una a metà del fusto ed una a 10 cm. sotto alla biforcazione dei rami.

Le legature devonsi fare ad O e, nel caso che il fusto venisse a contatto col palo, per quel tratto si frappone un cuscinetto di paglia.

Per norma i pali non devono essere mai più alti del fusto e perciò non devono internarsi nella corona della pianta.

**Vivajo.** — Si seminano in questo mese i peri e meli; i soggetti di semenzaio robusti di un anno e quelli di due anni si trapiantano nel nestajo. Quelli che non hanno raggiunto la grossezza di una matita si lasciano ancora per un anno nel semenzaio, tagliandoli al colletto.

Nell'ultima decade si piantano le talee di cotogno, di ribes e di uva spina. Si fanno pure le margotte.

Alla fine del mese si possono cominciare gli innesti delle piante a nocciolo, cominciando dal mandorlo, poi dell'albicocco, pesco, ciliegio e susino.

**Fruttajo.** — Bisogna stare molto attenti di levare le frutta a mano a mano che maturano.

Delle pere maturano le seguenti varietà: Passa Crassana, Bergamotta Esperen, Oliviero de Serres, Decana d'inverno, Decana d'Alençon, S. Germano d'inverno, Spina Carpi, Giuseppina di Malines, Delle varietà da cuocere: Bella Angevina e Catillac.

Delle mele maturano: Drappo dorato, Renetta del Canada, Renetta di Champagne, Renetta dei Carmelitani, Renetta grande di Cassel, Pearmain dorata d'inverno, Renetta d'Orleans, Carpendola reale, Carla, Belfiore gialla, Calvilla bianca d'inverno, Renetta Ananas, Calvilla rossa d'inverno, Rossa di Stettino, Renetta Baumann, Poppina Parker, Api piccolo.

**Contro i parassiti.** — Prima che cadano completamente i fiori del pero, melo e delle altre piante da frutto, si faccia una accurata irrorazione della pianta con arsenito di calcio (200-250 gr. per hl. d'acqua) per distruggere le larve della *tignola del melo* e della *bombice a ventre dorato*. Una seconda irrorazione si faccia 20 giorni dopo.

Bisogna controllare le sementi acquistate e verificare la loro purezza e germinabilità.

Si allontanino le piante di sabine in vicinanza dei peri.

Le piante che non sono state potate si calcinano perchè ritardino la germogliazione.

Si dà la caccia agli insetti che vivono nel legno. Accorgendosi che le larve vivono in società, si uccidano introducendo un filo di ferro nelle gallerie e poi si tagli la scorza ed il legno colpito. Se il fusto si trova intaccato profondamente si allarghi il foro e si schizzetti dentro del solfuro di carbonio chiudendo poi il foro con della cera.

### Aprile.

**Frutteto.** — Là dove la stagione è avanzata si ultimano nella prima decade di questo mese le *piantagioni*. Soltanto in annate eccezionali di freddi tardivi, si può ritardare sino alla metà del mese, mai però oltre a questo termine.

Trattandosi di piantare delle piante vecchie o che hanno sofferto nel trasporto, si raccomanda in particolar modo l'*inzaffardamento* delle radici, immergendole cioè, prima dell'impianto, in una poltiglia fatta con terra argillosa e colaticcio allungato con acqua.

Per assicurare poi la riuscita dei nuovi impianti specialmente se il marzo è stato ven-

to, conviene bagnare il terreno intorno alle piante. L'annaffio si può fare anche quando è il caso di rinvigorire qualche pianta estenuata, adoperando del colaticcio allungato con acqua.

Il lavoro principale di questo mese è l'*innesto*. Generalmente parlando, l'innesto di qualsiasi pianta, non si deve incominciare che quando la medesima è già entrata in vegetazione.

Quindi si incominceranno gli innesti dei mandorli, albicocchi, peschi, ciliegi, susini e, quando si stacca bene la corteccia, si dà mano all'innesto del pero e da ultimo del melo.

Gli innesti che si fanno in questo mese sono quelli a spacco, a corona, e per approssimazione.

Non si trascuri di innestare le *piante poco produttive* o di qualità scadente, piante tutte che a suo tempo saranno già state tagliate corte nei rami principali.

Nel caso che ciò non si avesse fatto, lo si può effettuare anche in questo mese, ma allora non si possono innestare tutti i rami, ma qualcuno bisogna lasciarlo intatto per dar sfogo alla pianta.

Ultimati questi lavori nel frutteto, si dà mano alla *vangatura generale* del terreno quindi si *puliscono i sentieri*.

**Vivajo.** — Si possano ancora fare le semine dei peri, meli, nonchè dei mandorli, ciliegi, peschi, susini, se non sono state fatte nell'anno precedente al momento della raccolta. Naturalmente che tutti questi semi saranno stati fino ad ora stratificati nella sabbia dal momento del raccolto, altrimenti avranno perduto per una gran parte la facoltà germinativa.

Si continuano i lavori del mese precedente e cioè l'impianto dei soggetti da innesto, nonchè le talee. Si continua pure a fare le propaggini.

I vecchi semenzaj si zappano, pulendoli dalle radici di malerbe.

Si ultimano gli innesti.

Nel caso che il tempo fosse asciutto, si irrigano i semenzai. Si zappano o vangano le piantonaje e si puliscono i viali.

**Fruttajo.** — In questo mese, coll'alternarsi delle giornate calde e fredde, le poche frutta che rimangono nel fruttajo facilmente si gua-

stano. Da ciò la necessità della sorveglianza giornaliera e di mantenere l'ambiente sempre chiuso ed all'oscuro.

Le pere che compiono la maturazione sono le seguenti: Bergamotta Crassana, Decana d'inverno, Passa Crassana, Spina carpi e Bergamotta Esperen. Delle pere da cuocere: Cattillac e Bella Angevine.

Delle mele: Renetta del Canadà, Renetta grande di Cassel, Carpendola reale, Renetta d'Orleans, Rossa di Stettino, Renetta Baumann, Poppina Parker, Api piccolo.

**Contro i parassiti.** — Prima che incominci la fioritura del pesco, bisogna fare a questo una energica irrorazione di poltiglia bordolese neutra al 2 0/10 di solfato di rame e calce spenta. Il trattamento lo si deve ripetere per 3 o 4 volte alla distanza di 8 giorni, fino che le foglie sono completamente sbocciate. Questo rimedio, che serve per prevenire l'accartocciamento, da me suggerito per il primo fino dal 1892 ora è in parte modificato dal prof. Peglion il quale aggiungerebbe anche 1/4 di kg. di cloruro o solfato ammonico. Si scioglie quest'ultimo separatamente nell'acqua e si aggiunge la soluzione alla poltiglia me-

scolando per bene fino che si sente un forte odore ammoniacale.

La *schizoneura* fa la sua prima comparsa e di mano in mano che si verificano le colonie si può fare una pennellatura alle parti colpite con una delle due seguenti miscele;

I.

grasso di cavallo parti 1;  
morchia d'olio o unto di carni parti 1;  
spirito denaturato parti 3;  
sale di cucina una piccola quantità.

II.

Decotto di costole di foglie di tabacco (3 chilogrammi di costole in 30 litri d'acqua) mescolati con altri 30 litri d'acqua in cui sia stato sciolto 3 kg. di sapone molle. Al tutto si aggiunga un terzo del volume di spirito denaturato.

Il decotto di tabacco bisogna prepararlo di volta in volta.

Per adoperare questa miscela bisogna allungarla con altrettanta acqua.

Si continui a combattere le *tignuole* come è stato indicato pel mese precedente.

### Maggio.

**Frutteto.** — Si faccia una visita agli impianti fatti in primavera e se qualche pianta

comincia a dare indizî di sofferenza, si bagni il terreno al piede, e quindi lo si copra con della stramaglia o dello stallatico.

Alle piante poco vigorose si può dare del colaticcio allungato con acqua. Il colaticcio non deve essere fresco, ma fermentato e non trattato con acido solforico, poichè altrimenti si incorrerebbe nel pericolo di far morire le piante. Per la medesima ragione non è con-

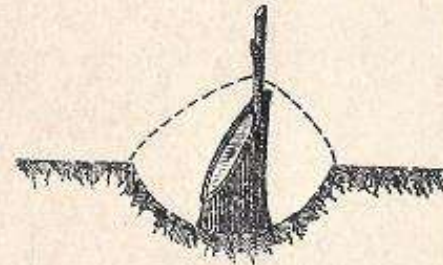


Fig. 8. — Innesto a corona.

sigliabile di adoperare del cessino il quale può contenere, per le disinfezioni che si fanno nelle case, del solfato di ferro, dell'acido fenico ed anche dell'acido solforico.

Bisogna fare in modo che il colaticcio venga immediatamente in contatto al terreno vicino alle radici poichè, se dato alla superficie, non produce alcun effetto.

In maggio, il lavoro principale è ancora

*l'innesto.* In questo mese specialmente si fanno gli innesti a corona, a gemma vegetante e sotto corteccia in genere (fig. 8-9).

La scacchiatura e la cimatura sono pure due operazioni di questo mese.

Colla *scacchiatura* si comincia col togliere tutti i germogli che sortono dal piede delle

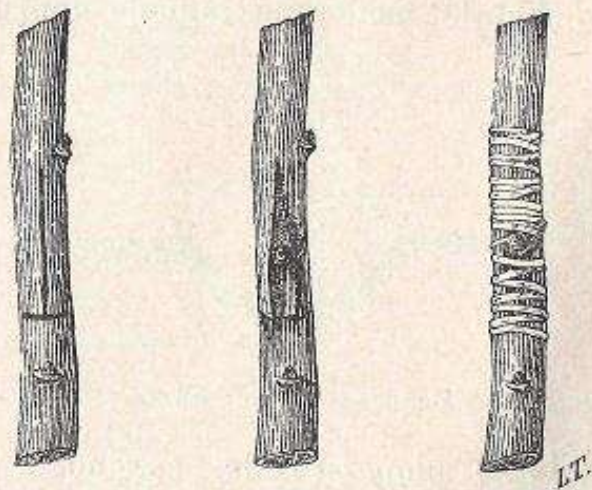


Fig. 9. — Innesso a gemma.

piante, lungo il fusto, all'incurvamento dei rami e tutti quei germogli che sorgono in cattiva posizione che deformerebbero la pianta.

I peschi, sia se tenuti a spalliera sia a mezzo vento, esigono una sorveglianza incessante, per mantenere in equilibrio lo sviluppo

delle branche, palizzare i prolungamenti e favorire lo sviluppo dei frutti.

La scacchiatura sui peschi non bisogna però farla tutta in una volta. Si cominciano a scacchiare i germogli lungo il tronco, poi, alla distanza di qualche giorno, si scacchiano i germogli delle branche più alte ed infine quelle delle branche più basse.

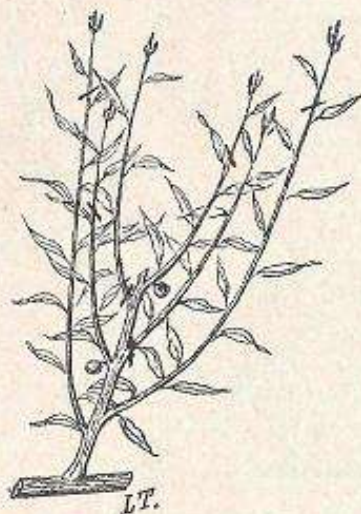


Fig. 10. — Cimatura del pesco.

Come è noto, il pesco non porta frutto che sui rami di un anno e quindi bisogna provvedere che il ramo di sostituzione, sia più vicino possibile (fig. 10) alla branca madre. Se il ramo lasciato per portare frutto non ne ha



alcuno, e se i suoi germogli sono poco vigorosi, si sopprime addirittura e sopra un germoglio della base che possa rimpiazzarlo. Nel caso in cui portasse dei frutti, di solito con-



Fig. 11. — Cimatura del pero.

viene levare via tutti i germogli venuti tra i fiori, lasciando soltanto (fig. 11) il germoglio terminale ed i due primi germogli che sorgono dalla base.

Riguardo alla *cimatura*, si ricordi che questa

ha lo scopo di completare la potatura secca fatta nell'inverno e di facilitare la potatura secca dell'inverno venturo.

Colla cimatura si tratta quasi sempre di forzare i giovani germogli a trasformarsi in rami a frutto. A tal fine, i germogli si cimano



Fig. 12. — Cimatura del germoglio di pero.

fra la quinta e la decima foglia. La cimatura più energica si fa quando si hanno dei germogli deboli (fig. 12).

**Vivaio.** — Nel vivaio si innestano i soggetti molto robusti ad occhio vegetante; quelli de-

boli si lasciano, per innestarli a gemma dormiente in agosto.

Si sorvegliano gli innesti a spacco ed a corona e quelli a gemma dormiente fatti nell'anno precedente, levando i germogli del selvatico. Quando il germoglio della gemma innestata ha raggiunto la lunghezza di 30 cm. si lega al moncone lasciato del soggetto.

Bisogna sorvegliare al massimo le semine acciò non si formi la crosta e non si sviluppino le erbe le quali, di mano in mano che vengono alla luce, devonsi tagliare. Bisogna approfittare, dopo una giornata piovosa, di far strappare le malerbe colle mani.

In questo mese si piegano le piante destinate per cordoni e palmette; si raddrizzano i fusti nuovi legandoli ai pali; nell'ultima decade, si sarchia il terreno e si puliscono i viali.

**Fruttaio.** — In questo mese è ben poca la frutta nel fruttaio. Si può mantenerla ancora un po' con una temperatura bassa, evitando di aprire e tenendola all'oscuro.

Delle pere si possono avere ancora la *Bergamotta Esperen*, la *Bergamotta Crassana* e la *Bella Angevine*.

Delle mele: *Renetta grande di Cassel*, *Renetta Baumann*, *Api piccolo*.

Si raccolgono le prime mandorle ancora in erba.

Maturano anche delle ciliegie tenerine: *Elton*, *Tenerina porpora precoce*, *Tenerina precoce di maggio*, *Bella d'Orleans* e la visciolona *Rossa di maggio*.

**Contro i parassiti.** — In questo mese si ha la seconda generazione della *tignuola del melo* e perciò bisogna fare due irrorazioni alla distanza di 20 giorni di arsenito di calcio (200-250 gr. in 100 litri d'acqua).

In questo mese sale sui rami un piccolo coleottero (*Antonomo del melo e pero*) per deporre nelle gemme delle uova, dalle quali nell'anno venturo nasce un bruco, che si nutre dei fiori distruggendoli. In tre settimane l'insetto è perfetto e va nel terreno ai piedi della pianta, fra le foglie ed i muschi per risalire nel maggio. E' perciò necessario, in maggio, di dare la caccia all'insetto perfetto, stendendo sotto un lenzuolo e scuotendo i rami al mattino, perchè gli insetti abbiano a cadere.

Si fa la caccia alle *melolonte*, ai *sigarai* ed ai molti *pidocchi*.

Questi ultimi si combattono col decotto di legno di quassio al 10 0/0; oppure col sapone molle al 2 0/0; estratto fenicato di tabacco al 0,70 0/0.

Le irrorazioni si devono fare alla sera, aspergendo dal di sotto in su, per irrorare la pagina inferiore delle foglie.

Per impedire che le *formiche* le quali trasportano anche gli afidi, salgano sugli alberi, si faccia un anello di carta oleata che si lega al tronco a 30 cm. di altezza e sopra questa si pennella poi un vischio, oppure del grasso emulsionato con petrolio, avendo l'avvertenza che il petrolio non bagni la corteccia.

Il decotto di quassio si prepara lasciando per 24 ore il legno in infusione nell'acqua tiepida.

## Giugno.

**Frutteto.** — E' indispensabile una *zappatura* specialmente intorno alle piante poste a dimora in primavera, per togliere la crosta al terreno, per renderlo soffice e permeabile, ed infine per tenerlo netto di malerbe. Se le piante dessero indizio di soffrire per siccità, si può innaffiarle o irrigarle.

La *cimatura* del pesco, specialmente se tenuto a spalliera, bisogna continuarla. Si comincia anche la cimatura dei peri e meli, applicandola più corta di quanto ho detto pei peschi e coll'intendimento di far sviluppare dei brindilli o dei dardi, dalle prime gemme della base dei germogli.

Quando i getti del pero e melo sono troppo legnosi si fa la *torsione* sopra la quarta gemma, (fig. 13) o la *scapezzatura* (fig. 14).



Fig. 13.  
Torsione di pero o la scapezzatura.



Fig. 13.  
Scapezzatura.

Si fa la *palizzatura* alle spalliere, rinnovando e facendo nuove legature ai getti di mano in mano che si sviluppano (fig. 15).

Alle piante in generale si abbia cura di togliere i rimessiticci che sorgono dal colletto, come pure i polloni lungo il fusto.

Continua deve essere la vigilanza per seguire lo sviluppo delle piante tenute a spalliera. Anche su queste si hanno dei getti vigorosi, che sono ordinariamente situati all'estremità delle branche, o presso ai germogli di prolungamento, oppure al di sopra della piegatura di qualche branca. E' meglio sopprimerli, poichè anche cimandoli continua-

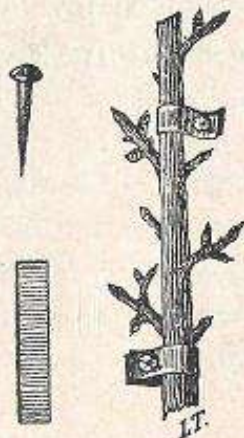


Fig. 15. — Legatura di una forma a spalliera.

mente, non si riesce mai ad ottenere da questi, dei buoni rami a frutto.

Si può fare l'innesto per approssimazione, sui peschi a spalliera, per coprire quelle parti delle branche rimaste sprovviste di rami. Alle spalliere, si curi di mantenere l'equilibrio fra le branche colla cimatura e dando una mag-

giore o minore inclinazione, a seconda che sono più o meno sviluppate.

**Vivajo.** — Nella piantonaia si curano tutte quelle piante alle quali si vuol dare una forma modellata, raddrizzando, piegando, legando le gettate di prolungamento, scacchiando i germogli inutili, cimando quelli che si vogliono rafforzare.

Agli innesti si scacchiano i rimessiticci dei soggetti e, di mano in mano che si sviluppano i germogli degli innesti a spacco ed a corona, si toglie loro, con la dovuta precauzione, la legatura, però non prima che il germoglio della marza non abbia emesso la quinta foglia.

Bisogna mantener mondi da malerbe i semenzai e barbatellai. In caso di siccità si irrigano od annaffiano. Si rimuove col sarchiello il terreno per rompere la crosta e per mantenere la dovuta freschezza.

**Fruttajo.** — Nel fruttajo si possono ancora avere le seguenti varietà di mele: Renetta di Cassel, Wellington, Mela principesca verde, Mela ghiacciuola rossa, Mela Nægeli ed il piccolo Api.

Si raccolgono le ciliegie in abbondanza, le

nespole del Giappone, il ribes, l'uva spina. Delle pesche le varietà Amsden, Alexander, Cumberland, Rossa di Maggio, Waterloo. Delle albicocche: l'Alessandrina gialla precoce e la precoce di Montplaisir. I fichi danno i primi fioroni; delle mele si hanno quella di S. Pietro e delle pere la Citron dei Carmelitani, le Canneline e la pera Moscatella.

**Contro i parassiti.** — Si raccolgono e si bruciano le nocciole corrose nell'interno dalla larva del *punteruolo* (*Balaninus nucum*).

Si sorvegliano i ciliegi, meli, albicocchi, che non siano invasi dal *marciume dei frutti*, (*Monilia fructigena*) che si combatterà in autunno ed inverno irrorando i rami con poltiglia bordolese; al caso si raccolgono e distruggono i frutti appena vi si accorge che sono colpiti, ed i rami bisogna subito amputarli e bruciarli.

Si raccolgono e si distruggono le frutta che cadono o che stanno per cadere perchè contengono la larva della *Carpocapsa pomonana*. Si distruggano i nidi della tignuola.

### Luglio.

**Frutteto.** — Bisogna rivedere le legature fatte con vimini nell'inverno per evitare le

strozzature, rinnovandole secondo il bisogno. I rami troppo carichi di frutta, possibilmente bisogna sostenerli e legarli ad altri rami più robusti.

Per evitare che le pere e mele invernali, vengano colpite da parassiti crittogamici che tolgono loro la bella apparenza, e ne impediscono il normale sviluppo, consiglio di irrorare le frutta con una soluzione al 20% di solfato di ferro e cioè sciogliere 20 grammi di solfato di ferro in un litro d'acqua.

La prima irrorazione si faccia quando le frutta hanno raggiunto un terzo del loro sviluppo, la seconda quando hanno raggiunto la metà grossezza e l'ultima un mese prima della raccolta.

Irrorando colla medesima soluzione anche le foglie delle piante clorotiche, esse guariscono.

Un altro mezzo per preservare le frutta dalle cause nemiche consiste nel chiuderle in un sacchetto di carta.

Alle spalliere si continua la potatura verde e cioè si fa la cimatura e la torsione ai nuovi getti. Se in conseguenza della prima cimatura, si sono sviluppati dei nuovi getti dall'ascella delle foglie lasciate, allora si sop-

primono tutti, meno l'ultimo inferiore il quale si cima a due foglie.

Non si deve trascurare la legatura dei prolungamenti delle branche delle spalliere, così pure si legano i germogli laterali alle branche principali. Non volendo esaurire qualche pianta o qualche ramo, oppure volendo ottenere delle frutta ben sviluppate, in questo mese si fa il diradamento.

Le piante deboli si possono concimare con colaticci diluito o con concimi liquidi in genere, i quali influiscono nell'ingrossamento delle frutta e servono a predisporre le gemme ad una buona fioritura pel prossimo anno.

**Vivaio.** — Nel nestaio si dispongono le piante per ricevere l'innesto. Alle piante madri si fa qualche cimatura, ai germogli che devono dare le gemme da innesto, per ingrossarle.

Alla metà del mese si fanno gli innesti a gemma, cominciando dal ciliegio poi dai peschi, ciliegi, susini, peri e meli. Per questi due ultimi si può attendere l'agosto.

Agli innesti fatti a gemma nell'anno decorso, si continuano scacchiare i rimessiticci selvatici e si sciolgono i legacci al tutore per

rinnovarli. Si cimano, i germogli degli innesti che minacciano prolungarsi troppo, per provocare l'emissione di getti laterali.

Le piante destinate a formare cordoni orizzontali si piegano.

**Fruttajo.** — Delle albicocche, maturano in questo mese le principali: Romana, Reale, Liabaud, d'Olanda, Luizet, Esperen.

Delle ciliegie: Duracina di Buttner, D. bianca grossa, D. nera, Visciolona del Portogallo, Agriotta del Nord, A. imperiale.

Delle mele: Borawitsky, Astracan rossa.

Delle pere: William, Dama, Madama Veronese, Decana di Luglio, Moscatellina, E-pargne, Butirra Giffard.

Delle pesche: Precoce di Hale, Cumberland, Pesca Beatrice e di Rivers.

Si hanno anche i frutti del gelso nero, del ribes, dell'uva spina, i fioroni delle ficaje e qualche varietà di susine: Catalana gialla o Buon boccone, Catalana buona e Mirabella precoce.

**Contro i parassiti.** — Si continua la lotta contro le malattie e insetti citati nei mesi precedenti. Si abbia cura anche di tenere il terreno mondato da malerbe.

## Agosto.

**Frutteto.** — Questo è il mese nel quale si fanno i principali raccolti di frutta.

La raccolta delle frutta non bisogna farla nè troppo presto nè troppo tardi. Troppo presto le frutta non hanno ancora raggiunto la completa ricchezza in zucchero e neppure sono fragranti. Troppo tardi, le frutta diventano farinose e scipite. Non è che quando si possono consumare subito che si può raccogliere al giusto momento di maturazione, diversamente conviene piuttosto anticipare e specialmente con le frutta precoci.

Appena raccolte si stendono in una stanza non troppo fresca ed asciutta. Tenendole per qualche giorno fino alla maturazione, acquistano in fragranza a sapore.

La raccolta si faccia sempre con tempo bello, asciutto, dopo che le piante sono asciugate della rugiada. Sono preferibili le ore calde.

In agosto è l'epoca opportuna per fare le concimazioni liquide.

Si fa anche la seconda ed eventualmente la terza ed ultima cimatura, nonchè la torsione ai meli.

Si piegano le branche delle piante a spalliera in formazione, si legano i nuovi prolungamenti, si rinnovano le legature per evitare delle strozzature.



Fig. 16. — 2a Cimatura del pesco.

Alla metà del mese è necessaria una zappatura generale del frutteto.

**Vivaio.** — Un bravo agricoltore deve formarsi un vivaio per produrre quelle piante che annualmente gli possono occorrere.

Oltre a raggiungere così una forte economia, è sicuro che le piante cresciute nel terreno eguale o presso a poco eguale a quello nel quale poi saranno trapiantate, faranno buona riuscita, sia per vegetazione che fertilità.

Quindi in agosto bisogna scegliersi l'appezzamento di terreno destinato a vivaio. Si scelga di preferenza una località non esposta ai venti, con terreno di media natura rispetto a quella dei terreni circostanti e possibilmente si utilizzi un prato vecchio.

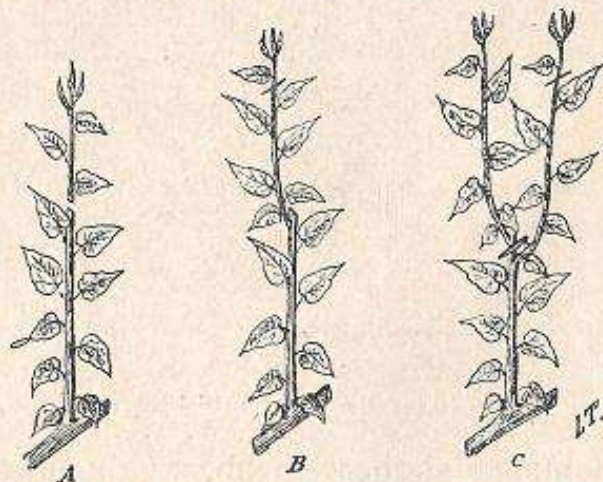


Fig. 17. — I, II e III cimatura del pero.

In agosto bisogna procedere ad un lavoro profondo 80 cent. di dirompimento, lasciando le zolle, ancora grossolane, esposte ai calori dell'estate. Se il terreno non è sufficientemente

fertile, si sotterrano contemporaneamente, 4-5 kg. per metro quadrato, di letame grossolano. Il tutto si lascia poi in riposo fino all'ottobre.

**Fruttajo.** — Si continua a raccogliere le more nere, le prime castagne, i primi fichi, il ribes, il fico d'India, le sorbe, le noci, le



Fig. 18. — 1.a Cimatura del melo.

corniole, i frutti del mirtillo e del corbezzolo.  
Delle albicocchi: Bella di Nancy.  
Delle ciliegie: l'Agriotta del Nord.  
Delle mele: Borowitsky, Rambour d'estate.  
Delle pere: William, Dama, Butirra dell'Assunta, Butirra d'Amanlis, Bugiarda, Buon-



cristiano d'estate, Spadona estiva, Trionfo di Vienne, Ricordo del Congresso, Coscia.

Delle pesche: Mignone grande ordinaria, Maddalena rossa, di Malta, la pesca noce Galopin, Porporina precoce, Alessio Lepère, Gialla di Padova.



Fig. 19. — 2ª Cimatura del melo.

Delle susine: Catalana toscana e violacea, Damaschina d'estate, Regina Claudia grande, Mirabella gialla, Mirabella grande.

**Contro i parassiti.** — Si continui a dare la caccia agli insetti. Le *vespe* cominciano a fare

danno e perciò si appendono ai rami i vasi *piglia-vespe*. Si allontanano le formiche coi mezzi indicati in maggio.

## Settembre.

**Frutteto.** — Questo si può dire il mese di riposo del frutticoltore, poichè la principale sua occupazione è quella di raccogliere le frutta.

Oltre alle brevi norme che ho suggerito per la raccolta, nel mese precedente, farò seguire alcune considerazioni in proposito.

La durata della conservazione e del buon mantenimento delle frutta dipende molto dalla diligenza che si ha nel raccoglierla.

La raccolta non devesi fare tanto affrettata e, specialmente per le qualità più fine da tavola, devesi collocare la frutta spiccata dall'albero in canestri bassi e larghi, imbottiti o stendendovi sul fondo della paglia. Appena portate in casa senza molti scuotimenti, si asciugano, si puliscono e quindi si stendono sopra un graticcio in modo che non si tocchino tenendole in una stanza fresca e pulita. Dopo 5 o 6 giorni, tolte le frutta che hanno contusioni o che cominciano a marcire, le

altre si spediscono o si mettono nel fruttajo.

Colle frutta scartate si fanno delle paste, conserve o si danno ai maiali.

Sotto agli alberi molto carichi di frutta, si può stendere della paglia, poichè cadendo, la frutta non abbia ad ammaccarsi.

Si ricordi che le frutta molto acquose, quelle che provengono da terreni umidi o molto fertili o quelle di piante molto giovani si conservano meno bene.

Volendo conservare delle pesche, fichi, albicocche, susine, ciliegie per più lungo tempo, bisogna riporle in ghiacciaie alla temperatura di 3° C.

Nel fruttajo dove si conservano le pere, le mele d'inverno, l'uva, l'ambiente bisogna mantenerlo all'oscuro e con una temperatura di 8-10° C.

Dopo raccolto il lampone, si taglino i getti che hanno portato frutto e si leghino i nuovi.

Intendendo di fare qualche impianto, si comincia a preparare il terreno.

*La scelta migliore delle piante* destinate per l'impianto si fa nei vivai. La visita ai vivai in questo mese, prima che cadano le foglie, è quindi quanto mai opportuna.

Con questa visita ci si forma un concetto delle condizioni di sanità delle piante.

In un vivaio ben condotto, la vegetazione delle piante della medesima età e della medesima varietà deve essere uniforme. Se molte sono le fallanze, se sono diseguali le piante, è indizio che qualche causa nemica ha contribuito a questo danno e ciò deve bastare all'agricoltore per metterlo sull'attenti e indagarne le cause.

Con questa visita si ha anche l'opportunità di constatare la qualità del terreno nel quale si trova il vivaio. Se questo è troppo dissimile da quello in cui si intende fare l'impianto a dimora, bisogna rinunciarvi.

Non bisogna che i vivai si trovino nè in terreni eccessivamente fertili nè in terreni eccessivamente aridi e mal preparati. Nel primo caso le piante nella nuova dimora soffrono, nel secondo caso le piante saranno cresciute stentatamente e quindi avranno poca vitalità.

Il terreno che rappresenta invece una fertilità media darà delle piante che riesciranno nella maggior parte dei casi.

**Vivaio.** — Nella piantonaia si mondano dai germogli i fusti dei pieni e mezzi venti destinati al trapianto a dimora.

Agli innesti fatti si levano tutte le legature e si possono rinnovare a quelli non attecchiti a gemma, fatta, di agosto.

Si raccolgono e si stratificano tutti i semi destinati per la semina nella primavera ventura. Quelli a nocciolo si possono anche subito seminare.

Si controllano le varietà nella piantonaia, si rivedono le etichette dei nestai e della piantonaia e nei vivai di speculazione si raccoglie il materiale per fare il catalogo.

**Fruttajo.** — Oltre le castagne, le sorbe, le noci, i fichi, le azzeruole, si hanno i frutti del crespino, mirtillo, corbezzolo, le carrube, il fico d'India.

Delle pesche maturano: la *Bovourrier*, di *Malta*, *Alessio Lepère*, *Bella imperiale*, *Vittoria*, *Poppa di Venere*.

Delle susine: *Kirke*, *Damaschina settembrina*, *S. Caterina*, *Goccia d'oro*, *Regina Claudia violetta*, *Regina Claudia d'Althan*, *Prugna d'Italia* e *Prugna di Germania*.

Mele: *Grafenstein*, *Rambour d'estate*, *Cellini*, *Imperatore Alessandro*.

Pere: *William*, *Bella di Fiandra*, *Buona Luigia di Avranche*, *Butirra Hardy*, *Buon*

*cristiano d'estate*, *Trionfo di Vienne*, *Ricordo del Congresso*, *Butirra d'Amanlis*, *B. sopra-fina*, *B. bianca d'autunno*, *B. Capiaumont*, *B. grigia d'autunno*, *Cedrata romana*, *Federico del Württemberg*.

**Contro i parassiti.** — Come nel mese precedente.

### Ottobre.

**Frutteto.** — E' il mese migliore per fare gli *impianti* ammenochè non si tratti di località molte esposte ai geli invernali e che hanno delle primavere molto umide.

Impiantando ora, il terreno ha tempo di assodarsi intorno alle radici. Queste ultime alla loro volta si imbevono durante l'inverno di umidità e si preparano di emettere presto, ai primi calori primaverili, le nuove radici. Da ciò il proverbio che chi impianta in autunno guadagna un anno.

Le piante devono essere scelte già nel vivaio come abbiamo visto nel mese precedente e non conviene comperarle sul mercato, poichè non si sa da qual parte provengano.

Sulla scelta delle piante devo ancora aggiungere che occorre siano giovani, poichè rie-

scono di più lunga vitalità e sono di più facile attecchimento.

Non devono poi avere ferite nè tracce di malattie; la corteccia deve esser liscia, lucida, di colore normale; il fusto diritto e bene sviluppato, le radici con molte ramificazioni e sottili, che si distendono orizzontalmente. Infine il legno deve presentare una sezione lucida, fresca, con anelli di color giallo chiaro, senza sfumature o macchie.

Sono tante le malattie delle quali anche molte occulte, che sarà bene, prima dell'impianto, di procedere ad una *disinfezione delle piante* prima di collocarle a dimora.

E' questa una precauzione che costa relativamente poco e che può risparmiarci degli amari disinganni.

Il miglior mezzo di disinfezione è la scottatura coll'acqua calda a 53° C. immergendovi cioè le piante per 5 minuti. Si lavino poi con della liscivia strofinandole con una spazzola di crine vegetale.

Si continua con alacrità la raccolta della frutta ed alla fine del mese si comincia anche la concimazione (vedi gennaio).

**Vivaio.** — Le piante già formate si levano

per spedirle. Si comincia anche la concimazione della piantonaia e la si lavora leggermente.

Il semenzaio viene pulito dalle malerbe e sarchiato.

Si rinnovano le etichette.

**Fruttajo.** — Si raccolgono le cotogne, le sorbe, le nespole, i frutti del bagolaro, il corniolo, il giuggiolo, le faggine, le melagrane, il fico d'India e le castagne.

Delle pere maturano: Butirra Capiaumont, B. grigia d'autunno, B. d'Aprémont, B. Napoleone, La Francia, Butirra Clairgeau, Trionfo di Jodoigne, Soldato agricoltore, Cedrata romana, Butirra Liegel, Federico di Würtemberg, Nuovo Poiteau, Decana del Comizio, Curato, Colmar d'Aremberg, Bella di Fiandra, Buona Luigia d'Avranche, Butirra Hardy, Duchessa d'Angoulême.

Delle mele: Grafenstein, Angolosa di Danzica, Cellini, Imperatore Alessandro, Renetta grigia d'autunno.

Delle pesche: Baltet, Salwey.

Delle prugne: la Scandatella.

**Contro i parassiti.** — Si applicano gli anelli di vischio (vedi gennaio) sui tronchi per im-

pedire la ascesa della *Cheimatobia brumata*.

### Novembre.

**Frutteto.** — Appena sono cadute le foglie, bisogna fare la *slegatura delle piante dai tutori* e cioè si devono staccare dal muro, dai reticolati o dai semplici pali tutte le ramificazioni, per poter fare agevolmente la potatura e impedire che le legature formino delle ulteriori strozzature. Si devon levare le foglie morte, gli insetti e loro nidi che possono trovarsi fra i tutori, i rami e le legature. Trattandosi naturalmente di rami lunghi o di piante alte, bisogna tenere questi rami con altre legature più rallentate, perchè il vento o la neve durante l'inverno non le rompa.

A questa operazione si fa seguire una accurata *pulitura dei tronchi e rami*, allo scopo di levare i muschi e licheni, per allontanare i brandelli di cortecchia che si sollevarono e per distruggere i nidi di insetti, le larve, le crisalidi, che si trovano sempre nelle screpolature.

A tale scopo bisogna adoperare uno strumento che possa penetrare nelle diverse sconnessure della cortecchia e perciò raccomando

in particolar modo le spazzole a fili d'acciaio, piuttosto lunghe e strette, di forma triangolare ed il raschiatoio.

Le piante spazzolate sembra che acquistino anche maggior vigore. Difatti in primavera anticipano la vegetazione che è più rigogliosa.

In questo mese in dicembre si faccia questa pulitura approfittando anche delle giornate nebbiose, poichè in queste, non soltanto si ha la comodità di avere maggiore mano d'opera disponibile, ma la scorza dei tronchi, essendo umida, si pulisce meglio ed i licheni e muschi si staccano più facilmente. La spazzolatura bisogna cominciarla dai rami più alti e poi si discende in basso.

In novembre, nelle belle giornate senza vento, si può fare anche la *mondatura* degli alberi,

Colla mondatura si tolgono i rami secchi, disorganizzati, monchi, nonchè i rami anticipati. I primi comunicherebbero alle parti sane il loro guasto; i rami anticipati, o muoiono lo stesso per il gelo durante l'inverno oppure, riprendendo la vegetazione, non riescono mai ad avere uno sviluppo normale.

Le ferite che si fanno devono essere ben lisciate con ferro tagliente e, se molto grosse, conviene spalmarle con catrame o con un ma-

stice. Col catrame, quantunque eccellente, perchè forma una zona cauterizzata di sicurezza allo estendersi della disorganizzazione dei tessuti, le sezioni dei tagli non si rimarginano.

Un buon *mastice* che si può adoperare a freddo e che ha il vantaggio di non dissecare la zona di cellule che gli vengono in contatto, è quello del Müller, che si prepara nel seguente modo.

Si prendono 500 grammi di resina di Borgona e, liquefatta al fuoco, vi si aggiungono 500 grammi di catrame di legno Svedese, caldo. Si mescola il tutto aggiungendo 125 grammi di olio di lino crudo. Prima che si raffreddi si aggiungono 60 grammi di spirito di vino, il quale serve a mantenere al mastice la viscosità.

Trattandosi di *guarire delle ferite* molto grosse, si può adoperare il mastice seguente, molto economico.

Si prenda una parte di argilla, una parte di sterco vaccino senza paglia, mezza parte di cenere di legno finamente stacciata, più un po' di sabbia e di peli di vitello e acqua, in modo da formare una poltiglia. Si applica questa poltiglia alla ferita e si fasci poi con

della corteccia di castagno o con della tela di sacco.

**Vivaio.** — Si continuano i lavori indicati per l'ottobre, nel semenzaio e nella piantonaia. Si raccolgono i semi di pero e melo e si seminano o si stratificano.

Si continuano pure le concimazioni.

**Fruttajo.** — Nel fruttajo si saranno raccolte tutte le frutta destinate per la conservazione e che dovranno servire per la mensa durante l'inverno ed in primavera.

Delle pere maturano in questo mese: la *Duchessa d'Angoulême*, *Bergamotta Crassana*, *Trionfo di Jodoigne*, *Butirra Diet*, *Bachelier*, *Butirra Chlaigeau*, *S. Germano d'inverno*, *la Spadona*, *Butirra Sterckmann*, *Butirra d'Hardenpont*, *Passa tutti*, *Martin secco*, *Butirra Napoleone*, *La Francia*, *Soldato agricoltore*, *Butirra Liegel*, *Zeffirina Gregoire*, *Virgolosa*, *Nuovo Poiteau*, *Decana del Comizio*, *Curato*, *Colmar d'Aremberg*, *Broom Park*.

Le mele: *Rossa nobile*, *Belfiore gialla*, *Drappo dorato*, *Carla*, *Rosmarina bianca*, *Renetta del Canadà*, *Renetta grigia d'autunno*, *Pearmain dorata d'inverno*, *Renetta dei Carmelitani*.

Si raccolgono i frutti del bagolaro, dei diospi, del giuggiolo, del melagrano.

**Contro i parassiti.** — Di mano in mano che cadono le foglie degli alberi è meglio raccogliercle e bruciarle nel sito, se è possibile, onde evitare ogni disperdimento. La cenere è un buon concime e d'altra parte si rendono così inattivi una quantità di germi di malattia e di nidi o uova di insetti. Anche le frutta cadute bisogna distruggerle.

### Decembre.

**Frutteto.** — Ultimata la pulizia e la mondata delle piante, bisogna procedere all'*imbianchimento dei fusti e rami* con calce e solfato di rame uniti.

Questa operazione bisogna farla più presto che si può nell'autunno, prima ancora del vero taglio delle piante, poichè è durante l'inverno e nei primi calori della primavera che sulla corteccia si sviluppano muschi, licheni e gli insetti si annidano sul tronco e rami.

Difatti gli effetti dell'imbianchimento consistono:

a) nel cauterizzare i resti dei muschi, li-

cheni e le spore, che colla raschiatura non sono stati allontanati;

b) nel facilitare la caduta dei brandelli di scorza che possono essere rimasti attaccati;

c) nel completare la distruzione delle crisalidi e delle uova di insetti;

d) nel impedire lo sviluppo delle altre crittogame;

e) nel riparare le piante dai danni degli sbalzi di temperatura in primavera, ritardando anche la ripresa della vegetazione, ciò che è un vantaggio specialmente per il pesco, albicocco, mandorlo e ciliegio;

f) nel rendere meno sensibile il danno per il gelo invernale.

L'imbianchimento può sostituire ed ha migliore effetto della *impagliatura* dei fusti. Difatti colla impagliatura si vuole impedire che s'inaridisca l'epidermide della corteccia del fusto e che quindi, perdendo di elasticità, il tronco non possa sufficientemente dilatarsi. Poichè lo stesso intento si ottiene coll'imbianchimento, così impediamo il grave inconveniente che si ha colla impagliatura, di annidare una quantità di insetti.

Chi usa l'impagliatura, deve levarla ogni anno prima dell'inverno e poi bruciarla.

Trattandosi di piante adulte, si impiega della calce spenta, riposata da molto tempo e con questa si prepara un latte di calce ben denso. Se si ha molta invasione di crittogame, conviene aggiungere per ogni ettolitro di latte di calce una soluzione di 6 kg. di solfato di rame.

Se le piante sono giovani, e cioè nei primi 5 anni di impianto a dimora, si può fare una miscela di due parti di calce spenta ed una di argilla. Questa miscela si diluisce con acqua per poterla applicare con un pennello.

**Vivaio.** — Nei vivai continuano i lavori di zappatura e concimazione.

I semi di pero, melo ed altre piante che si possono ancora raccogliere, non si seminano più, ma si stratificano nella sabbia, in cassette differendo la semina in primavera.

Si rinnovano le etichette, le serate lunghe si impiegano a preparare assicelle, pali; si fanno progetti di nuovi impianti.

**Fruttajo.** — Si abbia cura di sorvegliare che la temperatura non discenda a zero gradi.

In dicembre maturano i diospiro ed il melagrano.

Delle pere maturano le seguenti varietà :

*Trionfo di Jodoigve, Passa tutti, Butirra Diel, Martin secco, (da cuocere), Butirra Rachelier, Butirra Sterckmann, Butirra d'Hardenpont, Butirra Clairgeau, Curato, Passa Colmar, S. Germana d'inverno, Spadona d'inverno, Decana d'Alençon e Decana d'inverno.*

Delle mele: *Belfiore gialla, Calvilla bianca e rossa d'inverno, Rosmarina bianca e rossa, Rossa nobile, Rosa romana, Carla, Renetta dei Carmelitani, Renetta ananas, Drappo d'orato, Pearmain dorata d'inverno, Renetta Ananas, Renetta del Canadà, Renetta di Champagne, Renetta grigia d'autunno, Renetta di Orleans, Rossa di Stettino, Poppina Parken, Api piccolo.*

**Contro i parassiti.** — La *Schizoneura lanigera* (afide sanguigno del melo) produce sui rami, alla base delle foglie, sul fusto, nelle screpolature e nelle prime radici, una specie di muffa bianca la quale, se strofinata, emette fuori un umore sanguigno dovuto allo schiacciamento di pidocchi che stanno riparati sotto alla detta peluria, ed è il maggiore nemico del melo.

Per quelli che avessero dei meli giovani da



piantare, se sono molto intaccati conviene bruciarli. Nel dubbio di infezione, conviene sottoporli ad una disinfezione immergendoli nell'acqua calda per 5 minuti a 53° C.

Con questa scottatura le piante non periscono ma periscono le uova nonchè gli afidi.

FINE

Alcuni volumi della Biblioteca Agraria OTTAVI

## Manuale di Frutticoltura

DEL

Prof. D.<sup>e</sup> L. TRENTIN con 252 figure.

Tratta ampiamente del clima e del suolo adatti per una razionale frutticoltura, dei miglioramenti fisici e chimici del terreno, della propagazione delle piante da frutto, dei principali sistemi di frutticoltura della potatura, della raccolta, conservazione e imballaggio delle frutta, delle malattie e dei rimedii. Descrive infine le principali piante da frutto.

*Prezzo lire sei, presso la Casa Ottavi, Casale Monf.*

---

---

## CONTRO LE MALATTIE E GLI INSETTI

DELLE PIANTE AGRARIE

DI

E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI.

Manuale indispensabile all'agricoltore, per la chiarezza con cui si descrivono le malattie e gli insetti delle piante agrarie e si suggeriscono gli opportuni rimedii.

*Prezzo L. 1,50, presso la Casa Ottavi, Casale Monf.*