in tergore, sed credit quod foramina mamillæ et tergoris præterirentus ab utraque parte, et ambo illa foramina erant sanguinolenta et judicio suo fuit unum vulnus quod præteribat ab utraque parte.

Die lunæ xxx mensis junii.

Appellata Torigia habitatrix Mendrisii testis citata ex officio præfati magnifici dom. prætoris Mendrisii et interrogata juramento suo, respondit: ipsa et illa Jacobina quum nudum fecerint cadaver præfati q. dom. Jacobi Merz olim prætoris Mendrisii antequam sepeliretur pro consignando eum in uno linteanime, vidit eum nudum, et vidit tantummodo eum habere duo vulnera, unum subtus mamillam pertranseuntem in tergore et aliud super brachio.

Ego Johannes della Turre rotharius.

Fin qui per l'affare del landvogt Merz e del nobile Cristoforo della Torre; se caso mi venissero tra mano altri pezzi relativi a quell'atroce fatto, ne darò scarico ai lettori del *Bollettino*, curiosi come li suppongo di andare al fondo delle nostre istorie municipali.

*(Continua)* *Abate* Edoardo Torriani.

## Per la storia della Viticoltura nel Ticino [1].

Ancora pochi mesi fa il cugino nostro, Emilio Balli, presidente della Società cantonale di Agricoltura, ci chiedeva notizie dell'opuscolo, introvabile, da noi citato nella « Bibliografia agricolo-forestale del C. Ticino », pubblicata in Lugano [2] nel 1887:

« Varenna Pietro, tenente, locarnese. Del modo di coltivar la vite. Memoria dedicata al laborioso popolo di Valle Verzasca » [3].

L'opuscolo da noi citato, sulla assicurazione verbale del compianto avv. *Bartolomeo Varenna*, cercato dappertutto inutilmente, finalmente è saltato fuori, e la nostra Redazione lo ebbe in regalo da anonimo donatore, sicchè non è nemmeno in grado di esprimergliene grazie come vorrebbe.

---

[1] A cura della Commissione centrale svizzera della Bibliografia Nazionale è testè uscito il 1° fascicolo della « Bibliografia Agricola Elvetica ». Lavoro redatto con molta cura, e che ne fa desiderare presto la continuazione. [*Bibliographie nationale suisse.* Agriculture. I^er^ Cahier: Agriculture générale (économie politique incl.). Fascicule préparé par *F. Anderegg*, prof. et D.^r^ *E. Anderegg*. (Arrêté au 31 décembre 1892). *Berne*, K. J. Wyss, *1894*, 8°, pp. XII-246].

[2] Estr. dall' *Agricoltore ticinese*, fasc. 23-24. Lugano, Veladini, a p. 21.

[3] *Motta*, Bibliografia storica ticinese. Zurigo, 1879, p. 147.

L'esatto titolo bibliografico è quello che diamo qui sotto. Opuscolo di formato in 8° di pp. 15, e come documento per la storia della viticoltura nel Ticino [1], meritevole di una totale ristampa.

# OPERETTA

CONTENENTE ALCUNE OSSERVAZIONI PRATICHE,
AGRARIE ED ECONOMICHE
*Intorno ai pregi, e successiva coltivazione*
DELL' ERBA MEDICA.

Piantagione delle viti, e rispettiva coltivazione de' suoi tralci.

Metodo di fare, e conservare il vino.

Avvertimenti tendenti a persuadere li più affaticati coltivatori di astenersi d' un usanza non avvertita che loro porta frequenti malattie, e bene spesso anco la morte.

Riflessi morali per' àvventura non esattamente ridotti alla pratica

DEL CITTAD. P. V. DI LOCARNO

DEDICATA AL LABORIOSO POPOLO DI VERZASCA
DISTRETTO DI LOCARNO.



M D C C C I V.

1 L'*Alberti* nella sua « Descrizione d'Italia » (Bologna, 1550), loda già i vigneti delle Fraccie presso Locarno. Della viticoltura nel baliaggio locarnese nello scorso secolo s' è occupato, con dettagli, lo Schinz nei suoi *Beiträge* (cfr. *Motta*. Bibliografia agricola, loc. cit).

Ho pensato, che a Voi, Popolo di Verzasca, meritamente convenisse che io vi dedicassi alcune delle osservazioni pratiche da me fatte intorno a pochi rami d'Agricoltura per il più nel tempo del mio spontaneo ritiro dalle incumbenze forensi, come quello che più d'ogn'altro instancabilmente attende al laborioso si, ma nobile insieme, e di tanto vantaggio alla società, l' esercizio agrario.

L' effetto di questo non solamente appare negli antichi patrj vostri stabilimenti della vostra Vallata; ma sibbene ancora con sorpresa si osserva nei Territorj di Cugnasco, Minusio, Borghese, e Gordola. I nostri maggiori viddero in quelle spiaggie montane se non dirupi, e boscaglie di genestre, brughi, spine, roveti, felce, e simili selvaggie produzioni. Laddove in oggi il passaggero è astretto più fiate a restare il passo, e con piacere sta osservando i deliziosi vignetti su quei pendj dall' indefessa vostra fatica formati.

Corrispondente in oggi quel bel terreno ai vostri sudori vi produce grano, fieno, frutta, ed una quantità di vino eccellente. Coglieste anco occasione di aumentare il genere bovino, per cui in oggi si osserva la produzione dei vostri formaggi, butirri, capretti e vitelli, che oltre all'approvigionamento del Distretto, se ne fa considerevole estrazione per l'estero con vantaggio anco delle Finanze.

Le osservazioni pratiche di sopra esposte riguardano onninamente l' esercizio del vostro impiego. Ho creduto che fossero per giovarvi. Se questo succede ho ottenuto l'intento che mi son proposto. Tratterò la materia con termini da voi intesi. State sani.

## TITOLO I.

### *Dell' Erba Medica.*

1. L'Erba Medica è conosciuta all'Italia, Piemonte, Francia, Svizzera ec. Ella è un erba che piace assai al genere bovino, e di un mirabile nutrimento.

2. Conviene usarla con moderazione, massime pascolandola; affine per effetto di replezione non muoja.

3. È refrigerante dandosi a questo uopo ai Mulli, Cavalli, Buoj dopo sostenuto faticoso viaggio.

4. Alligna facilmente in qualunque terreno ben disposto: sia Campo, Prato, ed anco del tutto incolto e selvatico.

5. Se campo, pria di seminarlo, conviene depurarlo d'ogn'altra erba: piantandovi l'anno antecedente o granoturco, o pomi di terra; stante la distanza del piantato può venire con facilità svelta.

6. Se prato conviene prima con frequenti fosse sotterrare la codiga: oppure con ferro tagliente raderla, e trasportarla altrove: disseccata s' abruccia, la cui cenere può mettersi sul campo che gli sarà d' ingrasso. Coltivandosi di poi come al sopra numero 5.

7. Se del tutto incolto e selvatico, in cui poca erba rossa aligna, soprabonda però il Brugo, Ginestre, la Felce, Roveti e simili, conviene alcuni mesi prima di seminarlo con diligenza con zappe, e picconi rivolgerlo sotterrandovi le sopra dette prime produzioni, le quali gioveranno, oltre l'ingrasso, a tenere sollevato si fatto terreno, affine la Medica con maggiore facilità insinui le tenere sue radici.

8. Io stesso in quest'anno ne feci la prova, e mi riuscì bene, non ostante la siccità sofferta.

9. Nell'Aprile si semina: il seme deve essere abbondante; non nascendo tutto. Ha da essere di 20 lirette per ogni giornata d'aratura. Questa è di lunga durata: torna all'economia; tagliandosi sino à quattro volte per anno.

10. Resiste alla siccità, profondandosi assaissimo anco nel primo anno colle sue radici. Io stesso ne feci la prova. Cinque mesi dopo seminata con stento ho svelte alcune pianticelle, e le ho ritrovate con 5 a 6 oncie di lunghezza.

11. I nostri terreni sono d'ordinario secchi, magri producendo per la massima parte la così da voi detta erba rossa, la quale, oltre la difficoltà in tagliarla, produce pochissimo, e dà poco nutrimento al bestiame, perchè quasi priva di sostanza.

12. Riconobbe questa verità il Citt. Giuseppe Antonio Antognini uomo di lumi, e riflessivo.

13. Ottenne questo il permesso di cingere un suo vasto pezzo di prato sul piano di Magadino che non produceva che detta erba rossa. Coltivollo nel modo indicato al num. 6. vi piantò il granoturco depurando la terra. Due terzi di questo terreno proseguì a coltivarlo in campagna, producendo assai bene: vi piantò vigna, e molte piante di pioppo all'intorno, lasciando l'altro terzo in prato, da cui ricava più fieno in oggi, che ricavasse prima dalla totalità, ed assai più sostanzioso.

14. Può ogn'uno senza fatica comprendere di quanto vantaggio sarebbe se un simil esempio venisse imitato: trattandosi d'un estensione di 16. miglia di circonferenza.

15. Farà per avventura ostacolo il doverne chiedere il permesso; ma a ciò potrebbe supplire una legge di abilitazione.

16. Potrebbe ogn'uno darvi quella coltivazione a norma del proprio bisogno.

17. Sarebbe libero a qualunque proprietario del terreno farvi le cinte di vivo e piantagioni per goderne, oltre il frutto, l'ombra nei tempi estivi, e di riparo nei temporaleschi.

18. Di quanto comodo non sarebbero le Cassine per riporvi con prestezza i prodotti per riprenderli a miglior agio? Per mancanza delle quali viene allungata la raccolta più del doppio del tempo.

19. Per mancanza di queste conviene tagliare il fieno e tradurlo a casa: non potendosi fare con speditezza per scarsezza di batelli, carri e gente.

20. Per si fatta tardanza restando gran parte del fieno sul suolo succede bene spesso, che ingrossandosi il Ticino, e sortendo da suoi argini seco gran parte di questo traendo lo conduce al Lago; o sopravenendo una lunga e lente pioggia ivi si marcisca.

## TITOLO II.

### *Della Piantagione e Coltivazione delle viti.*

1. Non è espediente che si pianti una sol specie di viti benchè si scorgano le più fruttifere. Egli è anzi da osservarsi trovandosi di quelle che fanno il vin pieno e mole, e sono le più fruttifere, oltre che lo fanno piccante e vivace.

2. Per l'inverno e primavera è anzi più agradevole il vin pieno e mole che vien fatto colle bondole, uve grosse, martinenghe ec. ma non conservabile come il piccante, e vivace.

3. Per l'estate conviene avere del vino piccante e vivace proveniente dalle spane bianche e nere mischiandovi delle marchesane: queste comecchè tarde a maturare han da essere piantate in terreno più percosso dal sole. e principalmente in collina.

4. Si lascia alle spane tutto il tralce; avendo per proprietà di mettere il frutto all'estremità di quello: ha da essere esteso ed unito o ad un braccio d'olmo, o ad un palo alto; affine goda la libertà dell'aria, e 'l sole: la marchesana all'incontro gode dell'aria libera e del sole per maturare, ma produce il frutto in tutta l'estensione del tralce.

5. Qneste uve unite assieme producono il vin piccante, vivace, e di ottimo sapore che serve assaissimo a mantenere lo stomaco e l'apetito nei maggiori calori estivi, che non farebbe il vin mole o pieno. Costumando gli accorti contadini di separare le uve, vendendo il mole, e conservando il vivace per proprio uso per l'estate.

6. Il vivace e piccante resiste, e si mantiene per più anni premessa la debita cautela da usarsi.

7. Si devono cogliere ben mature ed asciute: con speditezza nelle tine si devon frangere perchè non s'inacidiscono, e ben coperte per impedirne in gran parte l'esalazione: si devono più volte rifollare per impedirne l'acido alle tegaccie. Quando più poco si sente il vino a moversi è segno della terminata fermentazione e subito che avrà mandato le feci al fondo si ripone nella bote con esattezza disposta. Quello del Torchio può essere messo in una tina a depurare, per non avere poi l'incomodo di tramutarlo; e per facilitarne la depurazione sarà bene di usare un chiaro di ovo per ogni brenta piccola, si scioglie percuotendolo, e posto nella tina si dimena per una mezz'ora, coprendola bene per impedirne l'esalazione.

8. La bote deve essere polita: e tuttocchè ancor umida di vino, conviene lavarla con panicello sin a tanto che l'acqua sorta chiara: essendo mal sicuro l'accontentarsi di ripolirla con panicello asciuto: trovansi bene spesso delle cavità frà la connessione delle dove, e massimamente nelle circonferenze del fondo; per cui non si può a sufficienza ripolirlo, e restandovi ancora delle feci, le quali d'ordinario sono acide, comunicano di poi al vino simil difetto nelle susseguenti fermentazioni.

9. Il vino nella bote in primavera e nell'estate nuovamente fermenta, movendosi assai se il vino fu fatto d'uva imatura, ed assai meno se di matura. E da queste prende miglioramento considerevole. E' espediente in queste stagioni levarne il torace o bondone, riempire la bote, ed in vece coprirla con foglie fresche. Si fatta precauzione serve, oltre al preservare la bote dal pericolo di schiantarsi per sì forte movimento e per l'aria rinserrata, si levano anco con facilità le feci che là rimettonsi. Si prosegue sin a tanto che la fermentazione sia terminata a ripolire e tener ben piena la bote: allora il vino sta senza moto: non più rimette feci al torace: si forma una panicella, nuovamente si ottura ed in pochi giorni il vino resta puro e chiaro.

10. La pulitezza della bote come al num. 8 è sommamente necessaria. Mio

Suocero nel corso di 20 anni mai ha potuto portare il suo vino del Ciascone sino a Settembre, che non fosse inacidito e smarrito di colore; accontentandosi di ripolirla a pani asciuti (che credevasi in allora gran fallo far d'acqua una bote che fosse ancor alquanto umida di vino) laddove io già da 20 anni, ripolendo la bote con acqua, ho sempre conservato il vino dello stesso fondo perfetto. e ne ho invecchiato sino a 5 anni col gusto e colore come se allora venisse dalla tina.

## TITOLO III.

*Avvertimenti per li più affaticati Contadini.*

1. Uomini robusti di Verzasca che travagliate indefessamente per formarvi dei nuovi ronchi sulle Colline di Cugnasco, Gordola ec. scavando delle fossa, smovendo de' gran sassi, estirpando boschi e piante a forza di nerborute braccia, e che talvolta siete percossi insieme d'un sole cocentissimo quando dominano in alto li Aquiloni venite spossati, assettati e ripieni di sudore incautamente, desiderando il fresco mal vestiti e fors'anco colle sole braghe e camiscia, entrate nelle vostre cantine ivi riposando e bevendo freddo, fate si che ad un tratto l'umore che dall'affaticato caldo corpo traspira, deve necessariamente su di qualche parte interna gettarsi, e 'l vin freddo bevuto fa si che produce degli effetti cattivi. Squinanzie le più forti, infiammazioni di petto, coliche, infiammazioni di fegato, e di tutte le parti contenute nel ventre con una prodigiosa gonfiezza, con uomiti, sopressione d'orina, ed angoscie terribili [1] vi medicate di poi da voi stessi, suponendo madrone la malattia, bevendo nuovo vino con aromati, succedendo bene spesso, che, cosi crescendo l'infiammazione, in pochi giorni si muoja.

L'istesso pericolo correte quando con carichi vi portate nella vostra valle, essendo la strada lunga e sommamente faticosa, se assettati vi abbeverate a freddo fonte, se pure anzi non restiate a piè della stessa fonte estinti, come già ad altri avvenne.

2. Per sottrarvi da simili malori conviene che seriamente vi riflettiate: ed in allora di legieri delibererete essere meglio soffrire caldo e sete piuttosto, che avventurarvi a simili malattie. La ragione in allora vi aditterà: *Questa fonte può essere la mia tomba; queste frescure ponno essere il letto delle mie sciagure* per astenervene.

3. Per allegerirvi dai forti stimoli della sete sarà bene che vi muniate di qualche acido. Potrete prima di mettervi in viaggio abrustolire del pane inzupandolo nell'aceto, o vino, munendovi d'una scatola ove riporlo: assettati levatene un pezzo, e tenuto in bocca vi darà molto solievo sinchè arrivato in un abitato, ove possiate ritrovare ospitalità: ivi giunti vi approssimarete al fuoco, ivi stando fin che il sudore sii dissecato, e l'umore, e 'l sangue acquietato, o in un letto. Potrete di poi ristorarvi, che proseguirete felicemente l'intrapreso vostro laborioso viaggio.

---

[1] *Tratte dal Cel. Tissot Cap. 1 § 4 cagioni ord. delle malat. del popolo.*

*

## TITOLO IV.

*Restati, secondo il proposto, di porre alcuni riflessi morali forse non esattamente ridotti alla pratica dell'Istruzione morale.*

1. Per questa Istruzione non intendo già quella che oggi giorno viene dettata da certi moderni filosofi, i quali staccandosi dalle verità evangeliche, assecondano le leggi insane introdottesi nel Mondo da quella porzione d' uomini volutuosi ed insipienti.

2. Ma sibbene di quella, di cui S. Paolo Apost. scrivendo alli Ebrei intendeva che se ne instruiscano [1] dicente: *Fili mi noli negligere disciplinam Domini, neque fatigeris dum ab eo argueris.*

3. Di quella di cui ogni uomo è esortato dalla Sapienza di farne acquisto enunciandone i prodigiosi effetti [2] *Multitudo sapientium sanitas est orbis terrarum, stabilimentum populi: ergo accipite disciplinam.*

4. Questa convince esservi un Dio onnipotente, assoluto, padrone, che deve essere adorato, amato, ed obbedito; decretato avendo beni eterni agli obbedienti, ed eterne pene ai disobbedienti.

5. Cosa ognuno abbia a sapere per necessità: cosa abbia a fare: cosa omettere.

6. Che si deve amare il prossimo; procurandogli ogni bene, e schivandogli ogni male.

7. Ricorda ai Magistrati d'aver sempre presente la giustizia nelle loro operazioni: d'impiegare il tempo operando con schivare ogni male al popolo che rappresentano, e di procurargli ogni bene. Simil dovere fu già conosciuto per lume naturale da Seneca dicente *hoc Reges habent magnificum, prodesse miseris.*

8. Il popolo democratico nella nomina de' suoi Magistrati non ha già avuto di mira il loro vantaggio soltanto; ma che anzi procurassero ad ogni possa la sua felicità; costituendoli protettori, padri coscritti, sostenitori de' suoi diritti; proveditori alla sua tranquillità ed indigenza. Onde con Mardocheo gli può dire, come questo fece dire ad Ester [3] *Ne putes, quod animam tuam tantum liberes, quia in domo Regis es præ cunctis Judæis.* Non pensano già questi che sieno posti in dignità solo per provedere ai loro vantaggj; ma acciocchè ancora posti in eminenza possano viemeglio procnrargli ogni bene.

9. Un prudente padre di famiglia attende instancabile per rendere instrutta la propria famiglia ne' suoi doveri: veglia attento sul suo contegno: precetta ad essa ciò che le conviene a fare: punisce per riavere chi manca, eccitando alla perseveranza l'attento: tiene cura del patrimonio ad essa dovuto per ragione civile e di natura: vive decentemente secondo il suo stato e circostanze: con precauzione affida l'amministrazione de' suoi affari domestici: tiene attento lo sguardo; se vi scorge di lentezza, fredezza, ed assai più di piccola infedeltà, dimette immantinente per non soggiacere a maggiore.

---

[1] *Paul. ad Hebr. 12 4 5.*

[2] *Sap. 6 à v. 26.*

[3] *Esth. 4 13.*

10. Sì fatto prudente padre di famiglia prova di poi un indicibile contento vedendo i suoi figlj, fatti adulti, pieni di rispetto, obbedienti, religiosi, affabili, attenti ai loro doveri che sono l'ammirazione e l'onore del vicinato. Benedicendo questi l'esatta sorveglianza di questo, dimostranglisi grati e pronti a far di tutto per compiacerlo.

11. Non dissimile deve essere il dovere del popolo per ricambio inverso de' suoi Magistrati: deve con confidenza aspettare le loro providenze: giudicare in buon senso le loro operazioni: prestarli obbedienza, rispetto, ed ajuto: deve fedelmente eseguire le leggi. I Magistrati senza appoggio sono inermi ed ineficaci; conviene che venghino avvalorati dal popolo; questi devono conoscere l'urgenza: il popolo prestarsi coll'ajuto.

12. Ciò è sufficiente per constituire una società moralizzata, organizzata coi dolci caratteri di armonia ed amore. Questo è quello che Gesù Cristo Redentor nostro ha voluto pretendere da noi col dolce ed amoroso suo decreto: *diligite alterutrum*. Dall'esatta osservanza del quale già si goderebbe un anticipato piccolo rispetto a quella immensa mercede riservata in Cielo ai facienti il lor dovere qui in terra.

---

G. R. RAHN.

## I monumenti artistici del medio evo nel Cantone Ticino.

Traduzione con aggiunte all'originale tedesco,
per cura del Dipartimento di Pubblica Educazione, da ELIGIO POMETTA.

Ecco che alla scarsa letteratura italiana dell'arte ticinese si aggiunge la traduzione, fatta con abbastanza cognizione di materia, di un libro tanto importante per chi vuol conoscere e studiare il nostro paese.

È un volume in 4°, con molte illustrazioni nella massima parte eseguite dallo stesso Autore del libro, e che conta circa 300 pagine.

Detto volume, riguardante solo il Canton Ticino, è parte di una grande opera che abbraccierà tutta la Svizzera, lavoro intrapreso già da anni dal Prof. RAHN di Zurigo, e che fra breve, con quella sua nota tenacità di volere e profondità di sapere, porterà a termine.

Si direbbe che l'Autore, quasi attratto dalla dolcezza del nostro clima e dalla bellezza dei nostri luoghi, abbia lavorato con una specie di predilezione pel Canton Ticino, perchè diligentissime furono le sue ricerche e nessuna fatica risparmiò per raggiungere lo scopo. Egli dice: «Il Ticino è la terra classica della Svizzera, ed è una fonte d'arte inesauribile». Noi Ticinesi gliene dobbiamo essere riconoscenti perchè egli è benemerito del nostro paese.

Al volume dunque fa capo un'estesa prefazione del sig. cons. di Stato CASELLA, allora Direttore del Dipartimento di Pubblica Educazione, nella quale, passando in rivista i lavori dell'Autore risguardanti il Ticino, fa voti che i nostri monumenti