

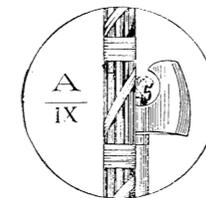
ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA
STUDI E MONOGRAFIE

N. 14.

MONOGRAFIE DI FAMIGLIE AGRICOLE

L.

MEZZADRI DI VAL DI PESA E DEL CHIANTI
(TOSCANA)



ROMA
LIBRERIA INTERNAZIONALE
F.LLI TREVES DELL'ALI
1931 - ANNO IX

PROPRIETÀ LETTERARIA
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

L'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA, regolato dal R. decreto 10 maggio 1928, n. 1418, è un Ente parastatale avente personalità giuridica e gestione autonoma e sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Economia nazionale.

Esso ha i seguenti scopi :

- a) promuovere ed eseguire indagini e studi di economia agraria e forestale con particolare riguardo alle necessità della legislazione agraria, dell'Amministrazione rurale e delle classi agricole nei rapporti sindacali ;
- b) promuovere, in conformità di direttive da esso stabilite, la graduale costituzione di uffici di contabilità agraria ;
- c) indirizzare e coordinare l'attività di Osservatori locali di economia agraria.

Tali scopi l'Istituto persegue mediante i propri organi centrali e periferici. Al centro funziona un Comitato direttivo il quale presiede al funzionamento tecnico ed anche amministrativo dell'Istituto stesso. Alla periferia sono istituiti Osservatori regionali, che per ora sono cinque : tre (per la Lombardia, per l'Emilia, per la Campania) con sede, rispettivamente, presso le Cattedre di economia rurale dei Regi Istituti Superiori Agrari di Milano, di Bologna, di Portici ; uno (per la Toscana) con sede presso la Reale Accademia dei Georgofili di Firenze ; il quinto (per la Sicilia) con sede presso l'Osservatorio economico del Banco di Sicilia, in Palermo.

COMITATO DIRETTIVO
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

(D. M. 10 Maggio 1928 - Anno VI)

SERPIERI On. Prof. Arrigo - Deputato al Parlamento, Professore stabile di Economia rurale e Direttore del R. Istituto Superiore Agrario e Forestale di Firenze. — *Presidente.*

BRIZI Prof. Alessandro - Direttore generale onorario dell'Agricoltura, Professore stabile di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Portici.

COLETTI Prof. Francesco - Professore stabile di Statistica e di Demografia nella R. Università di Pavia.

DE STEFANI On. Prof. Alberto - Deputato al Parlamento, Professore stabile di Politica finanziaria nella R. Università di Roma.

MARIANI Dott. Mario - Direttore generale dell'Agricoltura.

MAZZOCCHI ALEMANNI Prof. Nallo - Capo del Reparto Statistiche agrarie presso l'Istituto Centrale di Statistica.

TASSINARI On. Prof. Giuseppe - Deputato al Parlamento, Professore stabile di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Bologna.

GIUSTI Prof. Ugo - Docente di Demografia nella R. Università di Roma - *Segretario generale.*

Sede dell'Istituto: Roma, Via Mario Pagano, n. 3.

PREMESSA.

Si inizia con questo volume una nuova serie di studi dell'I.N.E.A., col fine di contribuire alla conoscenza delle condizioni delle classi agricole lavoratrici per mezzo di monografie di famiglie.

Questi studi sono organizzati sulle seguenti basi: determinazione di zone territoriali abbastanza omogenee, dal punto di vista delle condizioni dei contadini; incarico a persone del luogo — aventi le necessarie attitudini e particolarmente la conoscenza dell'ambiente e la possibilità di penetrare a fondo nella vita dei contadini — di compilare per la zona un certo numero di monografie di famiglie rappresentanti i tipi di maggiore frequenza; direzione e controllo di detto lavoro da parte del dipendente Osservatorio regionale, dovè esista, o altrimenti da parte di persona di fiducia, che provveda altresì a tracciare un quadro sulle condizioni di ambiente fisico e sociale della zona nella quale si eseguono le rilevazioni; direzione generale, distribuzione e coordinamento del lavoro affidati al Segretario generale dell'I.N.E.A., prof. Ugo Giusti.

Le monografie sono corredate di cartine di orientamento, piante di edifici, fotografie, ecc.

In appendice verranno ripubblicate le poche monografie di famiglie agricole pubblicate in passato, e ormai generalmente di difficile consultazione.

*
**

Nella compilazione delle monografie — come in generale nella preparazione di tutto il lavoro — vien seguita la « Guida a ricerche di Economia Agraria » (Studi e Monografie dell'I.N.E.A. n. 1) la quale, a sua volta, si basa, per questa parte, sugli schemi fondamentali del Le Play e sui chiarimenti dei suoi commentatori e continuatori, tenendo conto delle osservazioni fatte in proposito dal Coletti (1).

Si è dato peraltro uno svolgimento più ampio, sempre ricorrendo ai modelli del Le Play, ai paragrafi — definizione del luogo, dell'ordinamento della produzione terriera e della famiglia; modo di esistenza della famiglia; storia della famiglia —; e si è disposto che siano rilevati con particolare cura gli eventuali cambiamenti verificatisi nei tempi più recenti e in special modo

(1) Come si compilano le monografie di famiglie. Vol. I. Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini dell'Italia meridionale e Sicilia.

quelli susseguenti al periodo bellico. In vista poi dello scopo precipuo degli studi dell'I.N.E.A. si è richiesto un particolare cenno sulla situazione attuale della famiglia, sugli eventuali desideri e bisogni insoddisfatti, affinché le note quantitative vengano integrate da osservazioni sullo stato d'animo degli interessati.

Non si è creduto invece di specificare maggiormente le indicazioni del bilancio di entrata e di uscita delle famiglie. Per quanto sia grande l'importanza di questa parte dello studio, il quadro preparato dal Le Play sembra perfino eccessivo nei confronti delle possibilità pratiche della ricerca, e cagione non ultima della scarsa messe fatta fin qui.

E nemmeno è da credere che per tutte le famiglie e particolarmente per quelle meno stabili o non bene delimitabili o di fresco immigrate in zone in via di trasformazione, possano sempre aversi tutti i ragguagli segnati dalla Guida-questionario sopra ricordata, quali si sono realmente raccolti, direttamente o attraverso contabilità aziendali, per le famiglie di mezzadri studiate in questo volume e in quello che lo segue. Del resto trattasi spesso in realtà di bilanci molto semplici e scarni ai quali male potrebbe applicarsi la complicata terminologia del classico modello del Le Play.

*
**

Raccolsero le notizie per le monografie contenute in questo volume:

il Sacerdote Don GUIDO FRANCALANCI Priore di S. Michele a Torri, col concorso dell'Amministrazione della Fattoria di S. Michele a Torri, per la monografia di una famiglia colonica in Val di Pesa;

il Sac. Don BRUNETTO LAPIS, Pievano di S. Maria Novella in Chianti, per la monografia di una famiglia nel Comune di Greve.

• il Sac. Prof. Don ALFONSO BARONI, Prevosto di Radda in Chianti, col concorso del Comm. Dr. BALDASSARRE PIANIGIANI, per la monografia di una famiglia del Comune suddetto.

L'ampio capitolo introduttivo sulle condizioni generali della regione fu compilato dal Dott. MARIO TOFANI dell'Osservatorio di Economia Agraria di Firenze, il quale, inoltre, rivide e completò le monografie.

Debbo un particolare ringraziamento a Mons. NAZARENO ORLANDI che cortesemente ci procurò la collaborazione degli egregi sacerdoti sopra ricordati, al Comm. Dott. PIANIGIANI di Radda in Chianti, ai Sigg. LAZZERI-MELHAMÈ proprietari della fattoria di S. Michele a Torri ed all'agente Sig. ANGILO MICHELANGIOLI che fornirono utili notizie ai compilatori.

IL PRESIDENTE
dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria
A. SERPIERI.

PARTE PRIMA

CARATTERI GENERALI DELLE FAMIGLIE DI MEZZADRI DI VAL DI PESA E DEL CHIANTI

LA MEZZERIA E LE FAMIGLIE DEI CONTADINI

1. LA MEZZERIA ELEMENTO DI CONSERVAZIONE SOCIALE. — 2. LA DISCREGIAZIONE DI FAMIGLIE RUFANDEE E L'AZIONE LIMITATRICE DELLA MEZZERIA. — 3. SENSO DI RESPONSABILITÀ DEL COLONO; ASSISTENZA DELL'IMPRENDITORE CAPITALISTA. — 4. CAPITALE DEL COLONO; ALTRI VANTAGGI DELLA MEZZERIA. — 5. NECESSITÀ DI PATTI VARI DA REGIONE A REGIONE. — 6. ORGANIZZAZIONE DELLA FAMIGLIA COLONICA.

1. — Molti aspetti della vita di una numerosa, anzi della più numerosa categoria di contadini toscani — quella dei mezzadri — sono determinati dal caratteristico contratto, che ormai da secoli, con i suoi pregi e con i suoi difetti, si è largamente diffuso, ha resistito più volte a bufere minaccianti l'ordinamento sociale ed ora, dagli attuali ordinamenti dello Stato, trae nuove ragioni di sviluppo e di vitalità.

Già da tempo, e da parte di insigni studiosi, la mezzeria è stata esaminata nei suoi caratteri essenziali e molti sono stati i pareri emessi pro o contro questo particolare contratto colonico. Pur non essendo nostro scopo di riassumerli neppure brevemente, e tanto meno di esprimere un giudizio su di essi, è forse opportuno osservare come, spesso, certe lodi e certe critiche rivolte alla mezzeria non siano state giuste, perchè mosse da punti di vista troppo unilaterali. Non bisogna dimenticare che la mezzeria, come del resto anche altri tipi di rapporti fra impresa e mano d'opera, presuppone condizioni particolari nel regime fondiario e nell'ordinamento produttivo dell'azienda talchè all'infuori di esse non può dare buoni risultati, sia economici, sia sociali. Ma una volta soddisfatti tali requisiti essenziali, la colonia parziaria, e più precisamente la mezzeria — che altri tipi sono poco frequenti in Toscana — diviene valido elemento di conservazione sociale. Si deve ad essa se molte famiglie di contadini svolgono la loro esistenza per più generazioni, nella stessa zona, spesso nello stesso fondo, con modi di vita ed abitudini del tutto particolari. Non sembreranno quindi inutili, per uno studio come il nostro, alcuni accenni a certi caratteri della mezzeria di ordine tecnico ed economico, che hanno riflessi sull'esistenza della famiglia colonica.

2. — Avanti tutto va posto in evidenza lo stretto legame esistente fra ampiezza del podere e ordinamento produttivo da una parte, capacità di lavoro e necessità di sussistenza della famiglia, dall'altra. Tale reciproca dipendenza influisce, o per lo meno influiva molto in passato, a dare origine alle vecchie famiglie coloniche, più che famiglie vere comunità di 25-30 individui, dove i singoli componenti a volte non hanno fra loro più alcun vincolo di parentela e, stretti solo da interessi comuni, vivono nella stessa casa, sotto l'autorità di un capo, per coltivare uno stesso fondo.

Ma tali organizzazioni, che fino a 15-20 anni fa si incontravano facilmente in Val di Chiana, nella pianura Pisana e nei vasti poderi di Maremma, male potevano reggere alle moderne tendenze se si pensa che in esse tutti i componenti partecipano in eguale misura ai redditi, senza distinzione di diversa capacità ed attività, e l'individuo — che deve lavorare, non per sé e per la propria famiglia, ma per tutta la comunità — spesso non sente lo stimolo potente dell'interesse personale. Per tale motivo, già avanti la guerra, si andavano sviluppando sentimenti di indipendenza che dovevano iniziare lo sgretolamento di famiglie assai ampie; tale tendenza venne ad accentuarsi ancor più nell'immediato dopo guerra.

Turbato così l'equilibrio richiesto fra capacità di lavoro della famiglia colonica ed ampiezza del podere, si prospettava a molti proprietari il problema di dover ridurre poderi, spesso già piccoli, ad estensioni ancor più limitate, con l'impiego di capitali fondiari rilevanti, non sempre, anzi raramente, conveniente da un punto di vista strettamente finanziario. È ben noto che ogni zona, con i suoi particolari ordinamenti produttivi, presuppone certi limiti di ampiezza nell'azienda, al di sotto dei quali il frutto dei capitali permanentemente investiti nel suolo precipita bassissimo, anzi può divenire addirittura negativo, come è risultato evidente in aziende di bonifica in Maremma; ed altrettanto potrebbe forse risultare per i poderi delle colline fiorentine, senesi e di altre zone della Toscana (1).

Ciò premesso, ben si comprende come in tali condizioni, nelle zone dove il frazionamento delle famiglie è stato notevole, i proprietari non hanno provveduto, e forse non provvederanno, a ridurre in proporzione l'ampiezza del podere. Essi cercano di sopperire con altre famiglie, ancora numerose, provenienti da zone di agricoltura più povera; ma, più sovente, con le stesse vecchie famiglie rimpiccolite e impiegando mano d'opera avventizia, come avviene nei vasti poderi del Grossetano e del Volterrano — dove influisce anche la irregolare distribuzione del lavoro durante l'anno — oppure contentandosi di meno accurate lavorazioni, come avviene nei poderi a coltura intensiva della collina, dove il colono ricorre difficilmente a mano d'opera

(1) Cfr. Istituto Nazionale di economia agraria « Studi su trasformazioni fondiarie »: M. TOFANI e G. PETROCCHI, *Maremma Toscana*, Roma, 1930-VIII.

avventizia, e lavora da mattina a sera sperando fra qualche tempo nell'aiuto dei figli, se questi, una volta adulti, vorranno continuare a vivere nel podere sotto l'autorità paterna.

È pur vero che ora, le nuove aspirazioni dei contadini ed il diminuito senso di sottomissione dei giovani verso i vecchi, rendono sempre più difficile il formarsi di nuovi raggruppamenti colonici; ma dobbiamo riconoscere che la mezzeria offre continuamente tale possibilità e che, nel tempo stesso, agisce come fattore limitante della disgregazione di famiglie coloniche.

3. — Più che di contratto di lavoro, la mezzeria assume carattere di società dove il colono, per i molteplici problemi della produzione a cui è chiamato a partecipare, acquista un senso di responsabilità che lo rende moralmente superiore al salariato, e che, in definitiva, contribuisce a formare individui maggiormente atti a governare ed educare la famiglia.

D'altra parte la consuetudine — ormai rispettata da tempo — di anticipare al colono, nelle annate di scarso raccolto, i prodotti di prima necessità, come frumento, vino ed anche denaro, pone il mezzadro al riparo dall'incertezza di annate cattive e lo toglie dall'assillante preoccupazione del domani. Un termine per la restituzione dei prodotti anticipati dal proprietario al colono non è stabilito, in quanto essi vengono registrati, per il loro valore, in apposito conto corrente, il cui saldo, unitamente a quello del conto bestiame e del conto scorte (*stime vive e morte*), costituisce il debito o il credito colonico. Tale saldo, non essendo mai liquidato a fine d'anno, viene riportato continuamente a nuovo, e, se l'imprenditore non sta bene accorto, il debito può salire a somme rilevanti, da cui può trarre profitto il colono che, o per poca coscienza, o per impossibilità di porvi riparo, lascia il podere senza soddisfare al proprio obbligo; in tal caso il proprietario ha ben poca speranza di poter recuperare il suo credito.

Ma a parte questo inconveniente, la consuetudine è ottima, anche perchè elimina quasi completamente il pericolo dell'usura, in quanto il proprietario percepisce, e non sempre, un interesse assai modico sul debito colonico (1).

4. — Sempre per il suo carattere di società, la mezzeria richiede al colono un certo capitale, che, valutato attentamente, anche nei poderi più piccoli, non è trascurabile. Quando il mezzadro entra nel podere, deve possedere:

(1) Nella mezzeria toscana i rapporti di debito e credito fra proprietario e colono sono registrati in apposito conto (*libretto colonico*), il cui saldo viene riportato ogni anno a nuovo. Molti anni fa non si calcolavano gli interessi, oppure si calcolavano solo quando il colono risultava creditore; ma ora tale uso è limitato a poche aziende, dove i rapporti fra proprietario e colono conservano il vecchio carattere patriarcale. Normalmente vengono calcolati gli interessi, tanto per i debiti che per i crediti, in base al saggio del 3%, stabilito dal *patto colonico*.

anzitutto i prodotti di prima necessità per sè e per la famiglia fino a nuovo raccolto; poi, minuti attrezzi per la coltivazione del fondo, come ferri da lavoro, corde, ecc. — in certe zone anche il carro, il barroccio —; inoltre, le botti per il vino, e spesso anche un certo risparmio-capitale per provvedere alla spesa di mano d'opera avventizia, quando occorra, ed a molte altre spese monetarie per la famiglia. Tutti questi elementi costituiscono un patrimonio, che il povero *pigionale* (1) della campagna toscana mai possiede, e contribuisce ad elevare il mezzadro dalla classe del puro lavoratore a quella del piccolo capitalista. Tale capitale, per le maggiori possibilità di risparmio che offre la vita sobria e semplice del podere, può ancora aumentare, tanto da permettere certe volte al colono di passare nella categoria superiore di *piccolo proprietario coltivatore*.

L'abitazione gratuita, la durata del contratto annua ed a tacita riconferma, la continuità di occupazione, costituiscono ancora altri elementi che, ben valutati, elevano moralmente ed economicamente il colono e contribuiscono a fissarlo alla terra e ad impedirne l'esodo verso la città.

5. — Ma tali vantaggi non hanno impedito che, nel dopo guerra, si parlasse spesso di crisi della mezzeria. In quegli anni la situazione si prospettava a tinte fosche, e sembrava che tutto il sistema colonico dovesse disgregarsi, per la tensione dei rapporti fra proprietari e contadini, per i continui dissidi fra i componenti le famiglie — causati spesso dai facili guadagni di quei tempi —, e per l'esodo dei più adatti al lavoro — i giovani — verso la città. Anche oggi risentiamo le conseguenze di tale periodo, perchè non sono rimasti immutati i sentimenti, le aspirazioni dei mezzadri e, come già abbiamo visto, il frazionamento di molte vecchie famiglie coloniche è stato abbastanza sensibile ed evidente, specie nei suoi riflessi sull'azienda agraria (2).

Ma altri problemi, forse ancor più gravi, interessano attualmente l'istituto della mezzeria toscana. Non in tutti i luoghi e in tutti i momenti, esso può trovare eguale applicazione integrale, come avviene ora in tutta la Toscana, dove i patti che regolano la distribuzione del reddito sono identici in pianura, in collina ed in montagna, senza tener conto della diversa produttività del podere e delle diverse necessità che questo può presentare da una zona ad un'altra.

Vogliamo insistere su questo argomento, non certo nuovo, ma sempre importante, e che deve preoccupare sommamente chi vuole difendere la mezzeria e con essa la ruralità del paese.

(1) I *pigionali* sono quei lavoratori (contadini, piccoli artigiani di campagna) che abitano in case prese in affitto.

(2) Cfr. A. SERPIERI, *La guerra e le classi rurali italiane*, Bari, 1930-VIII.

Dobbiamo riconoscere che il nuovo *contratto collettivo di lavoro per i fondi dati a mezzeria* non doveva nè poteva precisare minuti dettagli per le diverse zone e per i diversi tipi di agricoltura toscana; d'altra parte non dobbiamo dimenticare neppure quanto siano necessari particolari patti, formulati in modo da assicurare alla famiglia colonica — in una serie di anni — un compenso annuo medio adeguato al lavoro da essa fornito alla azienda. Ciò non risulta in maniera esplicita dal contratto ora citato, ma forse si intendeva rimandare la risoluzione del problema ai patti speciali (*patti aggiunti provinciali*) che ogni organizzazione provinciale poteva stipulare con lo scopo, appunto, di rendere il contratto più rispondente « alle esigenze della produzione ed alle consuetudini locali » (1). Ma, nei patti provinciali, tutto ciò non è stato prospettato e regolato in modo completo: per nessuna provincia si tiene conto della diversa produttività del podere, o, se ciò avviene, è solo per cose di lieve importanza. Infatti non sembra che possano risolvere il problema le dotazioni massime di pollame e i relativi obblighi verso il proprietario, stabiliti in maniera diversa, secondo le regioni di montagna, collina e pianura. Anche i premi al merito per le coltivazioni industriali (bietole, tabacco, ecc.), concessi in diversa misura secondo la diversa produttività dei terreni, interessano per lo più poderi di pianura, ed hanno scopo, più che altro, di provocare più diligenti cure colturali, ma non riguardano i poderi poveri di alta collina e di montagna, dove il colono a stento vive.

La necessità di patti corrispondenti a particolari condizioni, si connette pure strettamente alla variata produttività del podere per miglioramenti fondiari, i quali assumono sempre più l'aspetto di condizione essenziale per la vita dell'agricoltura e della mezzeria in alcune zone della Toscana.

Vogliamo augurarci che lo studio attuale, rendendo noti certi elementi fin'ora non bene conosciuti delle condizioni di alcune famiglie di mezzadri, possa portare un contributo, sia pure modesto, alla risoluzione di questo importante problema. Infatti per ognuna delle famiglie prese in considerazione risultano chiaramente i redditi ottenuti dal podere: soprattutto significativo è il confronto fra i redditi unitari (2).

(1) Articolo 2 del *Contratto collettivo di lavoro per la conduzione dei fondi rustici a mezzadria nella regione Toscana*, Firenze, 1930. Tale contratto è riportato per esteso in altro studio dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria (Cfr. A. Camparini-M. Bandini, *Rapporti fra proprietà, impresa e mano d'opera in Toscana*, Roma, 1930 - VIII).

(2) Si tenga presente fin da ora che i redditi dei contadini, quali risultavano al momento dell'indagine (1930) ed il relativo benessere di alcune famiglie, risultante dal bilancio economico, si presentano ora (1931) notevolmente diminuiti in seguito alla crisi generale e soprattutto ai minori prezzi di certi prodotti agrari: il vino che fino all'anno scorso veniva venduto a L. 125-130, ora non raggiunge L. 80-90; il conto bestiame si chiude anche in perdita.

6. — Se ormai si possono considerare sparite quasi completamente le vecchie famiglie patriarcali di 20-30 componenti, l'organizzazione familiare quale si presenta oggi rispetto alla gerarchia ed alle particolari mansioni ed abitudini dei singoli componenti, non risulta molto variata.

La famiglia colonica è costituita generalmente da un gruppo di individui che, stretti fra loro da legami di parentela e col comune consenso, lavorano un dato appezzamento di terreno (*podere*), secondo le norme contenute nel patto di colonia. Abbiamo detto di comune accordo, perchè il vincolo di parentela non sempre costituisce da solo un elemento sufficiente per formare la famiglia colonica; e non sempre è indispensabile perchè, in essa, possono essere compresi membri che non hanno alcuna affinità di sangue; tali, ad esempio, quei *garzoni* che presi da bambini presso i brefotrofi di città, vengono allevati come gli altri figli.

La famiglia colonica, per la comunanza di vita e per i continui rapporti morali e economici che intercedono fra i singoli componenti, non ha carattere di società puramente economica, ma presenta aspetti vari: economici, morali, giuridici. Dal punto di vista economico, costituisce una *unità lavoratrice* ben definita per la sua potenzialità di lavoro e, come tale, essa è assunta nella sua unità dal proprietario della terra.

Ogni famiglia colonica ha il suo capo, detto *capoccia*, la figura del quale, per i nuovi problemi del lavoro e per i continui e più estesi rapporti con i terzi, va assumendo aspetto giuridico sempre meglio definito ed ora riconosciuto anche dal *contratto collettivo* di mezzeria, in quanto il *capoccia*, stipulando il contratto, « assume la rappresentanza della famiglia: la rappresenta perciò in tutti i rapporti, con il conduttore od agente di questi, derivanti dal contratto di mezzeria, od anche in giudizio » (Art. 3 del *Contratto collettivo* citato).

Il *capoccia* ha bisogno di indiscussa autorità, per esplicitarla, oltre che verso i famigliari, anche verso il proprietario, verso il quale, essendo socio d'industria, deve difendere gli interessi della famiglia; ha bisogno di facoltà più ampie del capo di famiglia, ed una autorità più estesa della patria potestà, perchè, come direttore tecnico della famiglia, deve provvedere alla esecuzione del contratto colonico nel modo migliore.

Ma affinchè tale autorità esista di fatto, occorre che tanto il proprietario, quanto i componenti della famiglia, abbiano completa fiducia nel *capoccia*: da ciò consegue che la nomina di esso deriva da reciproci accordi e non già, sempre ed esclusivamente, da un determinato grado di parentela o di anzianità. Per tale motivo, non è norma assoluta, come spesso viene ripetuto, che la carica di *capoccia* spetti al padre od al fratello più anziano, i quali per inettitudine a tale carica, possono essere anche destituiti; anzi, di regola, quando il padre giunge ad un certo limite di età (60-70 anni) e non

è più adatto al lavoro dei campi, viene sostituito nel governo della famiglia dal figlio più abile.

Negli Atti della grande Inchiesta agraria del Iacini (Vol. III, fasc. I), troviamo che, mancando ambedue i genitori e componendosi la famiglia di più fratelli, il *capoccia* spetta allo scapolo, anzi se tutti i fratelli sono celibi il maggiore ha la scelta fra ammogliarsi od assumere l'autorità di *capoccia*. Ma questo avveniva, benchè raramente, nei tempi in cui i giovani sottostavano a certi intendimenti ed a certe necessità di tutta la famiglia, talchè il matrimonio assumeva l'aspetto di un affare di famiglia, più che di atto personale. Ai giorni nostri, invece, i fratelli ed i figli per lo più si sposano quando ereditano, e prendono in moglie chi pare a loro, mettendo cura per proprio conto se il podere non permette un numero di persone maggiori, e se il matrimonio non è visto di buon occhio dagli altri membri della famiglia.

Non si ereda che la nomina del *capoccia* debba generare discussioni e litigi in famiglia: nella maggioranza dei casi avviene di comune accordo e — previo benestare del proprietario del fondo — quasi tacitamente, sia perchè non è molto frequente che il padre o il figlio più anziano siano del tutto incapaci a tale carica, sia perchè, nelle famiglie con scarso numero di uomini adulti, quali possono essere quelle della Val di Pesa e del Chianti, l'unico adatto a dirigere la famiglia è il padre, essendo gli altri donne e uomini ancora troppo giovani.

Molte mansioni del *capoccia* sono implicite nel contratto di mezzeria che, già lo abbiamo detto, oltre a rendere il *capoccia* responsabile di tutta la famiglia verso il proprietario, gli affida anche la direzione tecnica di essa.

Egli infatti non solo è « l'esecutore intelligente e disciplinato delle disposizioni impartite dal conduttore », ma deve curare che tutti i membri della famiglia vi si attengano ed a tale scopo distribuisce le diverse faccende nel modo più opportuno; provvede alla compra-vendita, entro i limiti concessigli dal proprietario, dei prodotti e dei mezzi di produzione; discute ed approva allo scrittoio il saldo annuale del *libretto colonico*. Fa tutto questo quasi sempre di propria iniziativa, se è padre della famiglia, o consigliandosi con gli altri uomini se è un fratello; ma, come norma generale, il *capoccia* in questo campo ha completa libertà e nelle sue mani si viene ad accentrare tutta l'amministrazione della famiglia. Provvede alle spese più importanti di ogni componente di essa, a cui paga, in media, un vestito all'anno (uno da inverno ed uno da estate ogni due anni, alternativamente), un paio o due di scarpe e le relative accomodate. Provvede all'acquisto di quei generi alimentari che non produce il podere (paste alimentari, riso, zucchero, caffè, ecc.), e paga le visite del medico, della levatrice e i medicinali. Volta per volta dà piccole somme di denaro ad ogni componente della famiglia, in occasione di feste, o quando debba recarsi al paese; ma, in proposito,

è bene notare che, se il *capoccia* è padre della famiglia, tale corresponsione non assume quasi mai l'aspetto di mensile o di settimanale. Chiunque, per necessità giustificate, ha bisogno di denaro deve chiederlo al *capoccia*, che conserva gelosamente gli eventuali risparmi della famiglia. Essi possono esser costituiti dal credito depositato presso il proprietario — formato per lo più dal reddito netto del bestiame e dal ricavato di certi prodotti venduti a cura del proprietario (bietole da zucchero, tabacco, pomodoro), detratte le spese poderali e le eventuali anticipazioni di derrate — e dai proventi di prodotti venduti direttamente dal colono, al netto, ben s'intende, da spese monetarie di famiglia. Mentre il primo gruppo di risparmi (credito verso il proprietario) può essere conosciuto in modo esatto da tutti, risultando anno per anno dal libretto colonico, l'altro gruppo è noto quasi sempre al solo *capoccia*. A tale riguardo, giustamente fa osservare Don Francalanci — uno dei Sacerdoti che ha collaborato ai tre studi monografici — che, se la famiglia da lui studiata « abbia altri denari, Dio solo ed il *capoccia* lo sanno, ma lo ignorano certamente la moglie ed i figli ». Però nelle famiglie rette da un fratello, tali rapporti si sono andati modificando nel dopo guerra, per ragioni che analizzeremo meglio in seguito.

Altra autorità, che insieme al *capoccia*, provvede al buon governo della famiglia, è la *massaia*. Essa, che da mattina a sera deve accudire quasi esclusivamente alle faccende di casa, è quasi sempre la moglie del *capoccia*, sia questi padre di famiglia o fratello più anziano, anche perchè, per consuetudine, in mancanza della madre, tale carica viene affidata alla donna che, per prima, è entrata in casa.

Quando si hanno più famiglie di fratelli fra loro conviventi e mancando entrambi i genitori, l'accentramento di queste due cariche in una sola famiglia, contribuisce a creare una evidente supremazia di questa sulle altre, con grave pericolo della pace interna di tutta la comunità parentale, perchè spesso il *capoccia* e la *massaia* cercano di fare i propri interessi, con danno degli altri. Si aggiunga inoltre che le mogli degli altri fratelli mal sopportano di dover lavorare nel campo, mentre la *massaia* rimane in casa; sobillano i propri mariti contro un tale stato di cose, e fanno il possibile per indurli a lasciare il podere. Ciò è ben evidente in famiglie molto numerose; e in zone dove esse sono più frequenti (Val di Chiana, Maremma, ecc.) si cerca di eliminare l'inconveniente evitando che, in mancanza della madre, la *massaia* sia la moglie del *capoccia*; ma questo non avviene mai nella zona ove risiedono le famiglie da noi qui studiate.

L'attività della *massaia* si svolge essenzialmente intorno al focolare, alla *madia*, al pollaio: essa deve infatti preparare e cuocere le pietanze per tutta la famiglia; pulire e sorvegliare i bambini piccoli; custodire il pollame e preparare e cuocere il pane. Se la *massaia* è anziana, quest'ultima faccenda viene riservata ad una donna fra le più robuste.

Nei poderi dove il pollaio è numeroso — dove cioè il colono tiene il pollaio con obbligo di corrispondere al proprietario una certa quantità di uova e pollame — i proventi della vendita spettano di consuetudine alla *massaia*, e dovrebbero servire per le piccole spese di manutenzione della biancheria, da letto e personale, per stoviglie di cucina, nonchè per l'acquisto del sale, pepe, candele e fiammiferi. Per tale ragione la *massaia* dedica al pollaio le maggiori cure, e tende continuamente a renderlo sempre più numeroso, anche perchè ha sempre modo di procurarsi i mangimi nel podere con poca o punta spesa (1).

Eccezion fatta per il *bifolco*, addetto al bestiame bovino, che è generalmente un fratello del *capoccia* od uno dei figli maggiori, non si hanno altri incarichi speciali: i singoli membri della famiglia, indistintamente, devono vangare, zappare, potare; solo alle donne vengono risparmiate certe faccende più faticose, come vangature, irrorazioni, ecc.

I giovani contadini di 18-20 anni dimostrano grande ambizione per condurre e custodire il bestiame; considerano un privilegio la mansione di *bifolco*, anche perchè, se essi non sono troppo giovani, hanno l'incarico di contrattare i buoi e devono frequentare fiere e mercati. Talora, per tale genere di compre-vendite, si sviluppa una vera passione nei contadini, che si distolgono così dall'ordinaria industria agraria per dedicarsi a speculazioni commerciali, le quali se anche — come negli anni passati — possono procurare facili guadagni, danno luogo al così detto *rigiro* del bestiame che normalmente porta grave squilibrio nell'azienda ed evidente danno alla produzione. Nella Val di Pesa inferiore il *rigiro* del bestiame è grandemente diffuso, ed anche in questi tempi sono continue le compre-vendite a carattere quasi esclusivamente speculativo.

Le divisioni famigliari che, già lo abbiamo detto, anche nella zona da noi studiata si sono rese più numerose nel dopo guerra, derivano da cause di carattere vario: morale ed economico, e sono state rese possibili in massima parte da mutate condizioni economiche dei mezzadri.

Vediamo brevemente quali siano state le cause principali.

Le famiglie composte dal padre e da più figli maschi, anche ammogliati, presentano anc'oggi sufficiente coesione; ma spesso, quando viene a man-

(1) I patti aggiunti provinciali cercano di porre un limite al numero di pollame tenuto dal contadino. Nella Val di Pesa inferiore il pollaio non dovrebbe superare 30 galline, 1 gallo, 4 *paperi* (oche), 4 conigli e 1 tacchino, oltre a 4 covate di 12 pulcini all'anno, con obbligo di corrispondere al proprietario 9 dozzine di uova, 3 capponi, 3 galline, 3 galletti e 3 conigli. Nel Chianti il colono può tenere invece da 8 a 14 capi di pollame, 1 covata d'agosto, 1 tacchino e 2 coniglie, con obbligo di corrispondere uova e pollame solo quando tale limite viene sorpassato. Praticamente, in tutti i poderi, il pollaio è molto numeroso: le galline possono giungere spesso a 40-50 e ogni anno si fanno circa 6 covate *doppie* di 30 pulcini ciascuna.

care il padre, nascono rivalità, specie fra i cugini adulti: nessuno vuole sottostare all'autorità di altri e tutti vorrebbero comandare; si iniziano così dissensi che portano alla disgregazione della famiglia.

Altra causa è dovuta al fatto che i giovani, pur di contrarre matrimoni di loro gradimento e quando lo ritengano più opportuno, abbandonano la famiglia, mentre molti anni fa il matrimonio era subordinato, quasi sempre, a certi intendimenti ed a certe necessità di tutta la famiglia.

Sappiamo che il *capoccia*, per le sue particolari mansioni, viene ad essere l'unico consegnatario dei principali redditi ed eventuali risparmi, e che, se è il padre, difficilmente li divide alla fine di ogni anno fra i singoli componenti. Ora, se ben si considera tale stato di cose, ne deriva a parer nostro uno dei più gravi pericoli per la pace e l'integrità della famiglia colonica: il giovanotto, ed ancor più l'uomo adulto, insofferenti di questa stretta dipendenza finanziaria dal *capoccia*, sognano una propria autonomia e possono giungere a separarsi dalla famiglia, dove sembra loro di essere trattati come ragazzi. Inoltre, poichè per innata diffidenza, il colono non sempre deposita i suoi risparmi alla Banca, la mancanza di qualsiasi registrazione impedisce un controllo da parte degli altri famigliari e provoca sospetti che, in verità, non sono del tutto ingiustificati: il *capoccia*, se è uno dei fratelli, può far sparire buona parte dei risparmi, e, talora, rimangono i soli debiti da dividere. Anzi, poichè tale fatto nel dopo guerra assumeva aspetto particolarmente preoccupante — essendo motivo di diffidenze, di litigi e di frequenti separazioni — da alcuni anni i contadini vi hanno posto saggio rimedio, dividendo mese per mese, od a fine d'anno, gli eventuali risparmi. Alcune famiglie, bene organizzate, tengono una contabilità abbastanza dettagliata, che dà così buoni risultati da far desiderare di vederla estesa a tutte le famiglie coloniche, per ovviare così a una causa di discordie e separazioni.

Infine, altra causa di carattere esclusivamente economico, che specie nella Val di Pesa inferiore ha provocato molte divisioni famigliari, deriva dal diminuito reddito dei poderi che, in seguito all'invasione fillosserica, non sono più sufficienti per famiglie numerose.

Mentre le due cause per prime indicate — che si riassumono in un diminuito senso di disciplina in tutti i componenti della famiglia — hanno carattere prevalentemente morale e, in confronto al secolo scorso, sembrano essersi accentuate per mutati costumi ed abitudini dei contadini, le rimanenti cause, ed altre ancora che possono esserci sfuggite, sono forse sempre esistite, sia pure allo stato potenziale, e ora si sono rese manifeste in seguito a migliorate condizioni economiche dei mezzadri. Tant'è vero che il Peruzzi, quasi un secolo fa, presumeva che la famiglia di coloni da lui studiata sarebbe rimasta unita anche dopo la morte del padre, perchè le condizioni economiche non erano così brillanti da far nascere in qualcuno il

desiderio di rivendicare la sua parte e di sfruttarla a modo suo (1). Non solo, ma rilevava pure che, per l'allettamento dei guadagni dati dai grandi lavori pubblici e privati eseguiti in Toscana durante una non lunga serie di anni molto prosperi — dal 1820 al 1847 —, la classe dei *giornalieri* a quei tempi, come ai giorni nostri, si era notevolmente accresciuta, con elementi provenienti da famiglie di mezzadri.

Per le divisioni famigliari si seguono norme consuetudinarie, che per talune categorie di beni sono le stesse che regolano le successioni ereditarie, mentre per altre sono dettate da criteri diversi, e vari da zona a zona. Ma in sostanza si tende a distinguere i beni costituenti il patrimonio (terreni, mobilio, risparmio-capitale, ecc.), dai prodotti dell'annata; e, mentre i primi vengono divisi secondo le norme ordinarie del diritto — parti eguali per *capì* o per *stirpi* —, i secondi, che assumono l'aspetto di reddito di lavoro dato da ogni famigliare durante l'anno, vengono divisi adottando coefficienti vari, secondo l'età ed il sesso dei componenti (2).

A meno che nel patrimonio vi siano beni immobili, le figlie maritate e conviventi con altre famiglie coloniche, non partecipano alla eredità, perchè in certo modo hanno già percepito la loro parte con la dote, costituita dal corredo e, secondo le disponibilità finanziarie, da una certa somma in denaro.

Per rendere completo il quadro sull'organizzazione della famiglia colonica, dobbiamo accennare ancora ai *garzoni* (maschi e femmine), che spesso si trovano ad integrare le famiglie poco numerose. Di essi occorre distinguere due tipi: i *trovatelli* e gli orfani, che vengono allevati in famiglia, fin dalla loro più tenera età e i figli di mezzadri poveri o di *braccianti*, che hanno già una loro famiglia, e vengono assunti allorchè sono in grado di dare un certo contributo di lavoro. Mentre i primi si possono considerare come appartenenti alla famiglia stessa, poichè ricevono un trattamento pressochè analogo agli altri figli — per quanto non sempre siano considerati moralmente allo stesso livello — i secondi sono veri e propri *salarati*: prendono parte a tutti i lavori del podere e ricevono, oltre il vitto e alloggio, una certa somma in denaro, mensile od annua.

(1) Vedi Monografia riportata in appendice.

(2) Tali coefficienti sono:

- 1,00 per i maschi di età superiore a 15 anni;
- 0,50 per le femmine di età superiore a 15 anni;
- 0,25 per i ragazzi d'ambo i sessi da 12 a 15 anni.

Ai ragazzi inferiori a 12 anni, per norma, non spetterebbe niente, ma i famigliari si possono accordare e attribuire loro una parte col coefficiente di 0,125.

In caso di controversie, si nominano periti che, quasi sempre, sono gli stessi a cui ricorrono proprietari e coloni per la consegna e riconsegna delle scorte poderali.

Entrambi i tipi sono abbastanza frequenti nella zona e ne troveremo esempio anche nelle famiglie studiate. La famiglia di Casole (Greve) ha preso origine da due *garzoni*: il padre, un trovatello dell'Ospedale degli Innocenti, allevato in campagna; la madre, una figlia di piccoli proprietari coltivatori, in tristi condizioni economiche. Anche nella famiglia colonica di Radda in Chianti vi è un garzone di 12 anni, a cui viene passato vitto, alloggio, vestiario ed un piccolo assegno in moneta. La sua famiglia è di Massa dei Sabbioni (Comune di Cavriglia), piccolo villaggio situato nella zona mineraria del Valdarno Superiore, dove attualmente molti *braccianti* (minatori, ecc.) vivono in tristi condizioni economiche per la chiusura di quelle miniere di lignite e non pochi di essi, per non far patir la fame ai figli, sono costretti a collocarli presso i mezzadri.

Fino a che questi giovani rimangono nelle condizioni di *garzone*, conducono vita identica a quella dei mezzadri e, se volenterosi e ben visti dai coloni, spesso si accasano, come dimostra l'esempio di Casole, rimanendo nella famiglia, oppure trovano altro podere, e divengono, in entrambi i casi, alla loro volta mezzadri; ma, se vengono licenziati dal colono per cattiva condotta, degradano per lo più alla condizione di salariati avventizi.

CAPITOLO SECONDO

LA VAL DI PESA INFERIORE ED IL CHIANTI

1. L'AMBIENTE FISICO — 2. LA POPOLAZIONE. — 3. CARATTERI DEL REGIME FONDARIO, DELL'ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE TERRITORIA.

1. — La particolare conformazione del suolo della Toscana, che per oltre la metà si estende in collina e solo per un decimo interessa la pianura (1), spiega la larga diffusione del contratto di mezzeria ed i risultati con esso conseguiti da secoli. Infatti, è ben noto che questo tipo di contratto ha modo di porre in evidenza le sue ottime qualità ed i suoi vantaggi nella coltivazione delle piantagioni legnose, come si verifica appunto nelle colline Toscane, dove le colture possibili e di massimo reddito sono quelle legnose ed in modo particolare la coltura della vite e dell'olivo.

Le famiglie di mezzadri, oggetto del nostro studio, vivono anch'esse in una zona prevalentemente collinare — compresa nelle provincie di Firenze e di Siena — che, in grandi linee, abbraccia i bacini dei torrenti Greve e Pesa, nonchè le colline e vallecole che dai *Monti del Chianti* si prolungano verso Sud ad alimentare l'Arbia, o si dirigono verso Ovest per dare origine all'Elsa (vedi carta di orientamento).

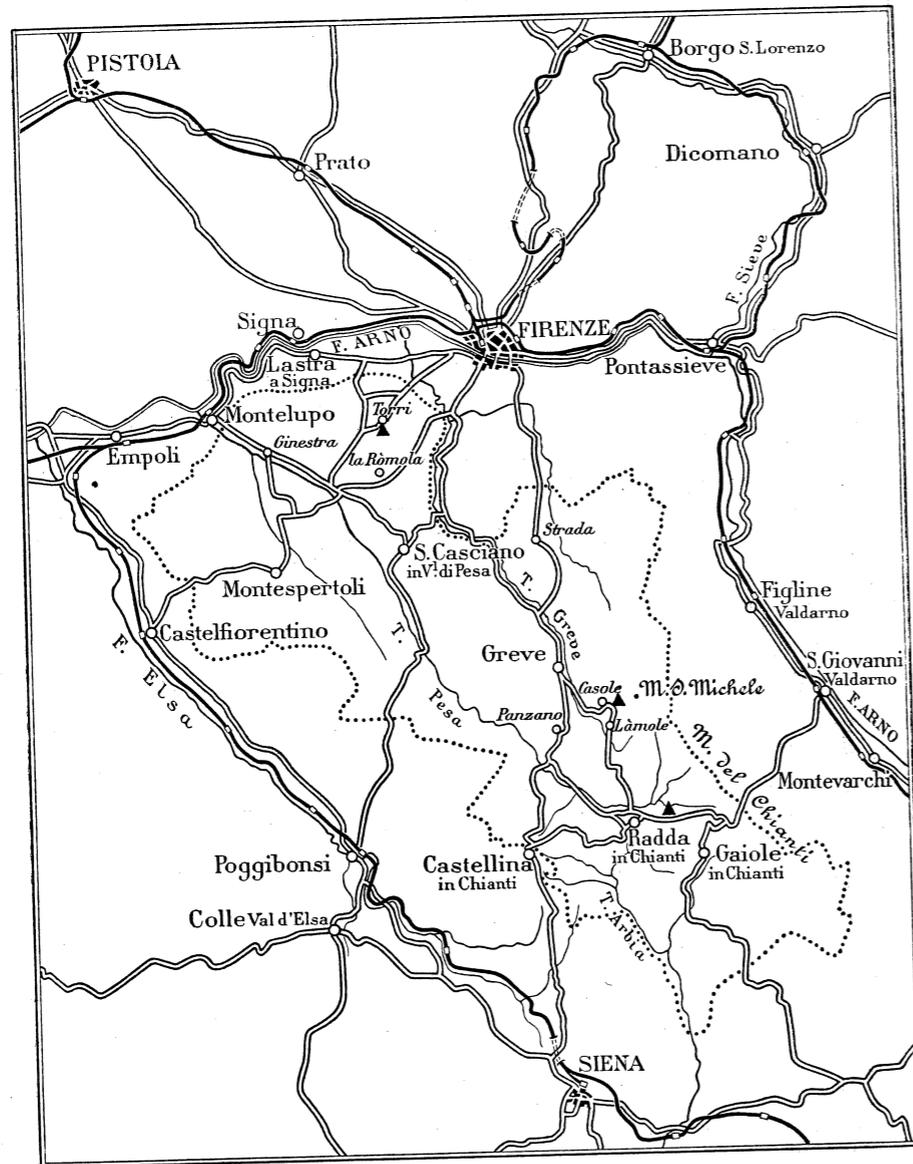
La delimitazione della zona è stata suggerita essenzialmente dalle condizioni di vita dei contadini che in essa risiedono, poco diverse fra loro, mentre, da un punto di vista geologico ed agronomico, la zona si differenzia nettamente in altre due: il *Chianti* e la *Val di Pesa* (2).

(1) La superficie territoriale della Toscana, secondo la statistica agraria, risulta così ripartita:

Montagna	Ha	8.132,91	percentuale	33,7
Collina	»	13.596,48	»	56,4
Pianura	»	2.370,34	»	9,9
	Ha	24.099,73	»	100,0

(2) La zona comprende la parte collinare, nel versante della Val di Pesa, dei Comuni di Montelupo, Lastra a Signa e Scandicci; per intero i Comuni di Montespertoli,

Carta d'orientamento.



..... Delimitazione della Val di Pesa e del Chianti
 ▲ Sede delle famiglie di mezzadri studiate
 ——— Strade ordinarie
 —+— Ferrovie

Scala 1:500 000

Pur non volendo entrare in una controversa questione, estranea ai nostri scopi, riteniamo, senza tema di commettere grave errore — anche perchè su questo punto concordano molti (1) — che nel territorio denominato *Chianti* possano rientrare i Comuni di Radda, Gaiole e Castellina — riuniti, nel 1300, in *Lega del Chianti* dalla Repubblica Fiorentina contro la secolare rivale Siena — e buona parte del Comune di Greve. La Val di Pesa viene ad estendersi invece ad occidente del centro di S. Casciano e giunge fin quasi all'Arno, presso la stretta della Gonfolina.

La zona, considerata nei limiti avanti indicati, occupa — secondo un rilievo planimetrico — una superficie di circa 760 chilometri quadrati, che nel Chianti si estendono su colline con altitudini quasi mai inferiori a 200 metri sul livello del mare, e che oscillano in media da 300 a 500 metri, per spingersi in alcuni punti oltre gli 800 metri. Tali limiti diminuiscono gradatamente, scendendo verso la Val di Pesa dove, da 200-300 metri, si passa al di sotto di 100 metri, nei pressi di Montelupo.

La conformazione della zona, percorsa come è da monti, colli e vallate, favorisce i facili sbalzi di temperatura e, di conseguenza, il clima è incostante. Per quanto la neve non sia molto frequente — a Firenze ed a Siena cade in media 2-3 volte l'anno — il soffiare impetuoso del vento di Nord-Est (*tramontana*) — che nell'inverno è il dominante — rende il clima freddo e fa sembrare la temperatura molto più bassa di quel che non sia in realtà.

Nelle altre stagioni sono frequenti i venti di S. O. (*libeccio*) — che provocano facili acquazzoni, specie nelle Valli di Greve e di Pesa — e, nel Senese, il N.O. (*maestrale*). I temporali improvvisi e i susseguenti sbalzi di temperatura hanno sensibili riflessi sulle condizioni fisiche dei contadini che, spesso, per porre in salvo i raccolti, vanno incontro a malattie, specie delle vie respiratorie (polmoniti, bronchiti, ecc.).

2. — Se si fa eccezione degli abitanti dei capiluoghi di Comune e di pochi altri centri (Mercatale, Panzano, ecc.), la rimanente popolazione vive in gran prevalenza sparsa in campagna: infatti, mentre la densità della popolazione presente totale, nel 1921, si poteva calcolare per tutta la zona di circa 87 abitanti per Km², quella delle case sparse superava i 63 abitanti (2). Questa cifra

S. Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle, Greve, Radda, Gaiole e la parte settentrionale del Comune di Castellina in Chianti. Sono state escluse alcune parti di detti Comuni, perchè rispecchiano ambienti rurali del tutto diversi da quello in esame.

(1) Vedi in proposito: A. OLIVA, *I vini tipici toscani*, Piacenza, 1925. — R. UGOLINI, *Sul Consorzio a difesa del vino tipico del Chianti*, Pisa, 1928. — G. GARAVINI, *L'applicazione della legge sui vini tipici in provincia di Siena*, Siena, 1929.

(2) I dati sono ottenuti da un conteggio approssimativo, considerando, per i Comuni non compresi per intero nella zona, le frazioni di censimento che più interessano la zona stessa. La superficie territoriale risulta da misurazione planimetrica.

2. — *Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.*

può servire anche a indicare la densità della popolazione *rurale*, essendo le case coloniche poste al centro del loro podere: difficilmente si trovano due case di contadini unite, eccettuato quelle abitate dai *pigionali* che, a volte, si incontrano allineate, a gruppetti di 4-5, su strade provinciali e comunali.

Basta una superficiale conoscenza della classe rurale Toscana, e di quella delle colline fiorentine e senesi in particolare, per comprendere subito che la maggioranza degli agricoltori è costituita da mezzadri (1). Anche nel Chianti e nella Val di Pesa, nessuna altra categoria professionale assume particolare importanza quanto quella dei mezzadri; sono pochi i salariati addetti alle fattorie. Comincia ora a non essere trascurabile il numero di avventizi (*pigionali*), specie in Val di Pesa, ove trovano occupazione nei campi per le opere di miglioramento fondiario (ricostituzione viticola), nei boschi e, per certi periodi, in lavori extra agrari.

3. — Da Radda fino a Montelupo, testimoniava già un secolo fa il Repetti, si producono i vini più robusti, dei quali «suole dissetarsi nell'estate e nell'autunno la miglior parte della popolazione di Firenze»; si raccoglie gran copia d'olio, poichè per quanto i terreni galestrini ed alberesi «siano i più graditi dagli olivi e dalle viti, codeste due qualità di piante preziose spandono anche facilmente le loro radici fra i ciottoli e le ghiaie della Val di Pesa inferiore». Si aggiunga il prodotto dei bozzoli da seta, le frutta saporite, le civaie, il grano ed i prodotti dei boschi cedui di quercioli, «che somministrano legna e carbone alla vicina capitale di Toscana».

Ma prodotti tanto pregiati non si ottengono da queste terre se non a caro prezzo, e ben lo sanno i proprietari, per gli ingenti capitali impiegati nelle loro aziende; lo sanno altresì i mezzadri, che devono lavorare i terreni sassosi del Chianti e quelli ciottolosi ed argillosi della Val di Pesa.

Non è molto frequente incontrare terreni a costituzione geologica così caratteristica come quelli delle due zone: i terreni sassosi, su cui prosperano i vitigni del Chianti, prendono origine da formazioni geologiche dell'eocene, come *alberesi*, *arenarie* (del tipo macigno) e *galestri*, di cui risulta costituita la catena dei Monti del Chianti; mentre i terreni della Val di Pesa inferiore prendono origine da sabbie e ciottoli, sabbie ed argille del pliocene. La netta differenza di questi due tipi di terreni risulta evidente seguendo il corso della Pesa, dalle sue origini nel Chianti fino alla sua confluenza con l'Arno, perchè, come ben nota il Repetti, l'osservatore, sorpreso di lasciare bruscamente il solido alberese e la finissima arenaria — che più non si vedono

(1) Secondo il censimento demografico del 1921, e tenuto opportuno conto di alcune correzioni suggerite dal Prof. Coletti, in Toscana i coloni rappresentavano il 60% di tutti gli agricoltori. Lo stesso dicasi per le loro famiglie, il cui numero rappresentava il 40% di tutte le famiglie agricole della Regione.



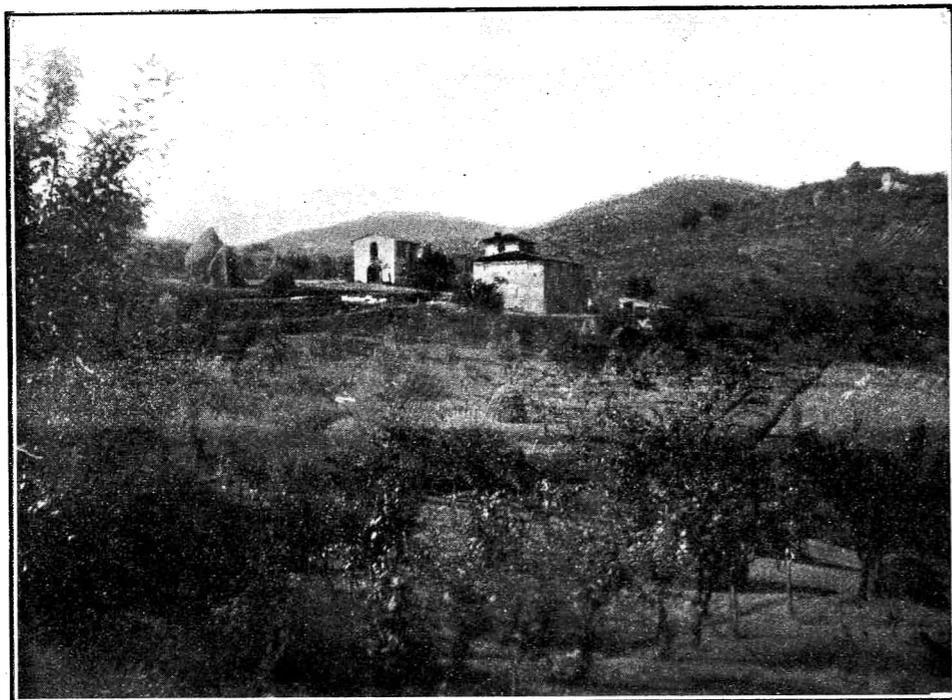
Colline della Val di Pesa.

dopo la Val di Greve — si trova quasi all'improvviso sopra ammassi di ciottoli e di ghiaie in banchi, che coprono fino a considerevole altezza l'ossatura pietrosa dei poggi della Val di Pesa.

Una così varia natura di terreno doveva influire, per forza, anche sui caratteri agronomici della zona: per ciò vediamo che, mentre nel Chianti il bosco si spinge dalla cima dei poggi fino alle piccole vallate e spesso contorna i poderi — contribuendo a dare, con l'aspetto arido del terreno sassoso e con i grandi terrazzamenti, un carattere austero al territorio — quasi tutte le colline della Val di Pesa sono coperte da viti ed olivi, ed il bosco si limita alla sommità dei poggi.

Possiamo formarci un'idea sulla diversa estensione del bosco nei due territori, in base alla densità della popolazione sparsa, che, mentre in Val di Pesa supera 89 abitanti per Km.² di superficie territoriale, nel Chianti raggiunge appena 43 abitanti, per quanto in entrambi si abbiano poderi di ampiezza non molto diversa, su cui vivono famiglie di analoga composizione numerica.

Il podere può essere più o meno ampio, essenzialmente in relazione al minore o maggiore sviluppo delle colture legnose: in media si hanno poderi di 9-12 ettari di superficie agraria: essi possono scendere, non frequentemente,

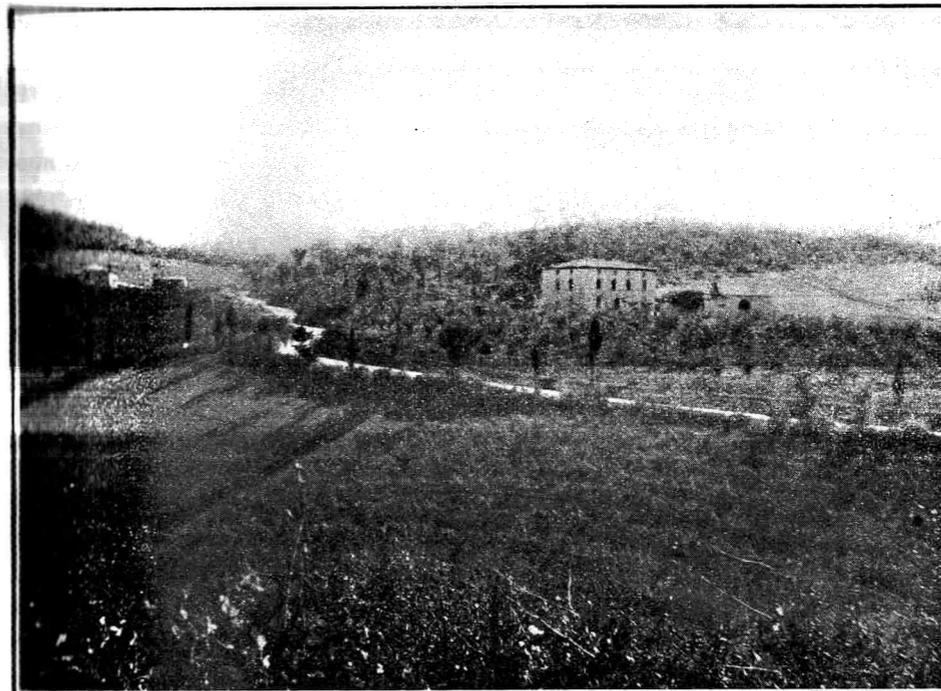


Podere della Val di Pesa.

anche a soli 2 ettari in quelle zone dove la vite viene coltivata a vigneto specializzato. Sono caratteristiche sotto tale aspetto le alte colline di Lamole e Casole, dove si hanno piccoli poderi di un'ampiezza di circa 2 ettari e mezzo compreso il castagneto, intensamente coltivati con viti ed olivi.

Più poderi appartenenti ad uno stesso proprietario sono organizzati normalmente nella ben nota *fattoria* toscana, che può variare di estensione, in relazione allo sviluppo del bosco, ma che in tutta la zona difficilmente supera i 250-300 ettari. Più diffuse sono le proprietà da 50 a 100 ettari che, secondo un calcolo assai approssimato, possono interessare circa la metà della superficie. Proporzioni abbastanza importanti occupano anche le piccole proprietà inferiori ai 50 ettari quasi mai coltivatrici, che si estendono su circa $1/3$ della superficie.

La proprietà spesso è frammentata: si hanno appezzamenti vicini, separati talora solo da un campo di altro proprietario; ed è ben difficile trovare una fattoria che non sia compenetrata da altre proprietà. Gli stessi poderi possono presentare appezzamenti di terreno staccati dal corpo principale; ma non per questo i coloni devono subire rilevanti perdite di tempo per recarsi al lavoro, perchè spesso con una « voce » — come dicono in campagna — è facile comunicare con il contadino che si trova a lavorare nel campo.



Podere del Chianti.

I proprietari normalmente sono anche imprenditori, essendo l'affitto poco diffuso; la terra a coltura agraria, in massima parte è appoderata e viene data al colono secondo il patto di mezzeria.

La direzione dell'azienda è assunta dallo stesso proprietario, aiutato quasi sempre dal *fattore*, che spesso sostituisce e rappresenta sul posto il proprietario, che abita in città e che non sempre si interessa della sua terra. Non è il caso di esporre qui, dettagliatamente, l'opera svolta dal fattore nell'azienda agraria: ci limiteremo invece ad esaminare i suoi rapporti con la famiglia colonica.

Dobbiamo premettere come venga formata, o per meglio dire come sia venuta a formarsi, la grande maggioranza dei fattori toscani. Essi sono spesso figli di contadini che, per la loro intelligenza e per la loro attività, vengono assunti in fattoria prima come aiutanti, per i lavori di cantina, magazzino, ecc., poi come sotto fattori, ed infine, se abili, col grado di fattore. Si formano così individui che se da un lato possono lasciare a desiderare alquanto per la loro coltura, dall'altro conoscono a meraviglia il contadino nella sua particolare mentalità e, se dotati di buon senso, sanno bene come trattarlo. Con severità quando occorre, ma anche con indulgenza e con aiuti diretti, se i bisogni e le particolari condizioni di ogni famiglia lo

richiedono. Difficilmente il proprietario si interessa di ogni suo colono e, anche quando lo fa, non sempre può comprenderne le particolari necessità: il *fattore* sa invece quasi sempre quando sia il caso di passar sopra a certi obblighi e quando invece debba pretenderne la osservanza; conosce altresì l'opportunità di accordare, o di far accordare dal proprietario, anticipi e sussidi, allorchè le condizioni del podere lo rendano necessario. Vi è insomma un complesso di rapporti che possono rendere più o meno facile, più o meno tranquilla, l'esistenza del colono sul podere, e molta abilità del *fattore* consiste appunto nel cercare di improntare tali rapporti alla massima cordialità.

Accanto alla categoria dei mezzadri vi è l'altra, meno numerosa, dei *camporaioli*, che in questa zona non diverge molto da quella dei mezzadri, poichè i rapporti con l'imprenditore-capitalista sono regolati egualmente dal patto di mezzeria. Data l'ampiezza assai ridotta del podere, questi coloni sono sprovvisti di bestiame da lavoro — che noleggiavano dai mezzadri — ed allevano non più di un vitello. Tali famiglie di contadini, di ampiezza assai limitata, aspirano sempre ad elevarsi alla categoria di veri mezzadri, ma difficilmente vi giungono, anzi, più spesso scendono in quella dei *braccianti*.

Per quanto gli imprenditori-capitalisti ed i mezzadri non assumano molta mano d'opera avventizia, esiste, in Val di Pesa, una categoria di salariati avventizi (*braccianti*), sempre in aumento in seguito a divisioni famigliari, dovute più che altro al diminuito reddito del podere per la infezione fillosserica. Molti contadini — specie i giovani — sono costretti a separarsi dalla famiglia non più adatta al podere, ingrossando così le file dei *pigionali* che trovano lavoro, in parte, nelle aziende agrarie della zona, ed in parte nei centri vicini ed a Firenze. Al mattino ed al tramonto, percorrendo le strade che da Greve, S. Casciano e Cerbaia conducono a Firenze, è facile incontrare molti di questi operai che, in bicicletta, percorrono fino a 20-30 chilometri al giorno.

Da quanto abbiamo esposto finora, possiamo dedurre che le principali categorie professionali esistenti nella zona, distinte secondo il loro ordine d'importanza, sono:

a) fra coloro che lavorano manualmente la terra:

- 1) mezzadri (compresi i camporaioli), che rappresentano oltre la metà di tutti gli agricoltori;
- 2) salariati avventizi (*braccianti*), che tendono sempre ad aumentare;
- 3) piccoli proprietari coltivatori, in numero limitato;
- 4) salariati fissi addetti alle *fattorie*, in numero ancor più ristretto.

b) fra coloro che non lavorano manualmente la terra:

- 1) proprietari-imprenditori;
- 2) fattori, sottofattori e sorveglianti.

I poderi della Val di Pesa e del Chianti sono del tipo caratteristico delle colline toscane, intensamente coltivati a viti ed a olivi, con prevalenza di viti, che fino a non molti anni fa costituivano la fonte principale di reddito del podere. Esse vengono coltivate in filari separati da appezzamenti di seminativo, quasi sempre maritate all'*acero* in Val di Pesa, con sostegno di *accri* e pali di castagno nel Chianti.

Non mancano, per quanto non abbiano grande sviluppo, le vigne specializzate (Casole e Lamone, in Comune di Greve), che in passato si potevano ottenere abbastanza facilmente, con successive propaggini da due a tre filari di viti, impiantati su campi scassati anche in modo assai superficiale.

Oggi l'invasione fillosserica minaccia seriamente tutta l'economia di queste zone — in particolare la Val di Pesa ed il Comune di Greve — dove il prodotto del vino rappresentava circa il 40% ed anche il 60% del reddito colonico. Se pensiamo che, secondo un calcolo grossolano, tale prodotto si è ridotto ad un terzo, ed in alcuni poderi anche ad un decimo, e che tutti gli anni l'infezione fa continui progressi, ben si comprende la gravità della situazione attuale.

Non possiamo documentare l'entità del danno provocato dall'infezione fillosserica, con cifre della statistica ufficiale, perchè i dati relativi non sono resi noti per zone agrarie e d'altra parte non sempre potrebbero avere valore probatorio. Tuttavia possono essere significative le seguenti serie di dati, desunti dalla contabilità di due aziende della Val di Pesa (S. Vincenzo a Torri e S. Casciano) e di una dell'Alto Chianti (Radda).

Produzione di vino in quintali.

ANNI	Azienda colline di S. Vincenzo a Torri		Azienda colline di S. Casciano		Azienda colline di Radda	
	produzione vino q.li	numero indice	produzione vino q.li	numero indice	produzione vino q.li	numero indice
Media ante-guerra . . .	2.500	100	4.500	100	1010	100
1920	2.123	85	4.447	99	1483	147
1921	1.847	74	3.373	75	1434	142
1922	1.302	52	3.500	78	1362	135
1923	1.861	74	3.620	80	1520	150
1924	—	—	2.850	83	1630	161
1925	1.545	62	2.270	50	1466	145
1926	960	39	2.100	47	1344	133
1927	1.008	40	2.180	48	1002	99
1928	928	37	1.470	33	1366	135
1929	1.040	43	1.511	33	1672	165
1930	754	30	1.000	22	1435	142

Sono evidenti le notevoli diminuzioni del prodotto del vino nelle due aziende della Val di Pesa inferiore. In questa zona le famiglie che ancora possono raccogliere dal loro podere la metà del prodotto normale di vino percepiscono un discreto reddito, ma le altre, e sono la maggioranza, sono costrette a smembrarsi, oppure ad abbandonare il podere non più sufficiente alle loro necessità, emigrando verso la pianura fiorentina o verso quella empolese.

In condizioni così disperate non si trova la parte centrale del Chianti, dove la fillossera non si è ancora molto diffusa: ne danno conferma le cifre relative all'azienda di Radda.

L'inclinazione del suolo, la sua struttura e, spesso, i notevoli limiti di altitudine a cui esso si eleva, non formano in tutta la zona l'ambiente più adatto alle colture erbacee. È pur vero che troviamo il seminativo ovunque, anche a 600-700 metri di altezza; ma le basse produzioni unitarie che in esso si ottengono confermano la scarsa importanza economica di queste colture in confronto a quella della vite.

La produzione del frumento in Val di Pesa non sorpassa i 10-12 quintali per ettaro; si aggira sui 7-8 quintali nel Chianti, per abbassarsi anche a 5-6 nell'Alto Chianti, come Casole, Lamole, ecc., dove talora il colono rischia di non raccogliere il seme sparso e, più che altro, semina il frumento per produrre la paglia occorrente per la stalla. Lo stesso dicasi per le foragere — fra cui più diffusa è la lupinella — e per le colture da rinnovo. Non sempre tali colture si seguono con ordine prestabilito; ma in ogni podere possiamo ritenere che, in media, oltre la metà del seminativo sia occupato dal frumento e l'altra metà dal prato di leguminose e dal rinnovo di fave, mais, ceci, ecc., e, nei terreni sciolti, da patate. Sono caratteristiche alcune colture speciali, come il frumento per paglia da cappelli in Val di Pesa; la segale, sul debbio di ginestre, ed il giaggiolo nel Chianti.

La coltura della paglia da cappelli, che fino a pochi anni fa aveva grandissima importanza per certe zone della Toscana (1), risale ai primi del 1700, e si esegue con un frumento marzuolo aristato, il cui seme non viene prodotto quasi mai sul posto, ma viene scelto di diversa provenienza, secondo la qualità del terreno in cui va seminato. Si ha così il *semone*, prodotto specialmente nella vallata dell'Era (colline pisane), adatto per terreni compatti, e che si acquista sul mercato di Pontedera; il *semino*, della montagna di Santa Fiora e dell'Abetone, meno produttivo del primo, ma più adatto per terreni sciolti. La semina si fa preferibilmente sullo sfaticcio di prato,

(1) Il frumento per paglia da cappelli viene coltivato in Toscana principalmente nei Comuni di Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Empoli, Fucecchio, Limite, Montaione, Montespertoli, Poggibonsi, Prato, S. Casciano Val di Pesa, S. Gimignano, S. Miniato, Signa, Vinci.

oppure su rinnovo di fave od altre leguminose, che spesso si sovesciano ai primi di ottobre. Dopo preparato il terreno con l'aratro si esegue la semina, in novembre-dicembre se trattasi di grano *semone*, o in dicembre-gennaio se è *semino* di S. Fiora, spargendo gran quantità di seme (5-6 quintali per ettaro) in strisce molto fitte, onde ottenere steli lunghi e fini, disposte nel senso della lunghezza del campo. Nell'aprile si esegue la scerbatura, ed alla fine di maggio od ai primi di giugno, quando il granello è formato per circa la metà e lo stelo si sfilava facilmente dalla guaina fogliare, si fa la raccolta, sbarbando tutta la pianta. La paglia viene legata in fasci (*manate* o *menate*) e, dopo essere stata soleggiata e abbarcata più volte, viene venduta ai *pagliaioli* che, assoggettandola ripetutamente all'azione della rugiada, la *imbiancano*, la *sfilano*, la tagliano e formano tanti mazzi, con steli della stessa grossezza.

Queste operazioni possono venire eseguite, come lavoro invernale, dalle stesse famiglie coloniche.

Seguono poi altri processi, che la paglia subisce negli stabilimenti industriali, dai quali ritorna nelle campagne per essere ridotta in trecce e cappelli.

In questi anni l'industria della paglia da cappelli, e di conseguenza la coltura di quel frumento, attraversa una grave crisi dovuta ad un arresto improvviso nella esportazione, sia per la concorrenza di altri paesi (Cina e Giappone), sia per il diminuito uso del cappello di paglia; ma tre o quattro anni fa, quando la paglia era ricercata, da un campo seminato a paglia si calcolava poter ottenere un reddito almeno doppio di quello ottenuto dalla coltura del frumento. In alcuni casi si usava cedere ad un terzo il diritto di seminare un appezzamento di terreno, percependo un canone (*terratico*) che, per gli sfaticci di prato, superava anche duemila lire per ettaro, senza contare che alla fine di giugno il terreno era nuovamente libero e poteva venir seminato con saggina da foraggio.

Nei terreni di montagna del Chianti (Greve), poveri ed invasi dalla ginestra dei carbonai (*Sarothamnus vulgaris*), si esegue frequentemente una pratica assai simile al debbio. Certi appezzamenti di terreno, ogni dieci anni vengono ripuliti dalle ginestre, che vengono tagliate fino alle radici con una zappa pesante, e poi, sistemate in cumoli coperti con terra, vengono bruciate. La cenere così ottenuta (*colto*) viene sparsa sul terreno, dove si semina la segale ed, a volte, anche il frumento. Si ottengono in tal modo raccolti che, per la segale, possono raggiungere anche 20 quintali per ettaro. L'anno successivo il terreno viene lasciato in riposo e vi torna a vegetare rigogliosa la ginestra.

Il giaggiolo viene coltivato per interi campicelli nell'Alto Chianti e rappresenta spesso la coltura più adatta per quei terreni sassosi, dove crescono appena le ginestre. In autunno, si distribuiscono i rizomi del giaggiolo in solchetti distanti 30-35 cm. e, nei due anni successivi, non si pensa ad altro

che a praticare una leggera sarchiatura nel marzo e una nell'ottobre. Dopo tre anni dalla piantagione, i nuovi rizomi vengono tolti, tagliati dalle foglie, prosciugati, puliti e venduti.

In tutta la zona, per le basse produzioni unitarie delle colture foraggere facilmente soggette a siccità, è limitato anche lo sviluppo dell'industria zootecnica e, difficilmente, si raggiunge mezzo *capo grosso* per ettaro. Nel Chianti ogni podere mantiene in media un paio di buoi e uno o due vitelli di razza Chianina o meticci Chianino-Maremmani; mentre nella Val di Pesa l'allevamento del bestiame assume maggiore importanza, specie per i vitelli che, acquistati appena slattati, vengono venduti per l'ingrassamento ai coloni della pianura fiorentina. In alcuni poderi si hanno vacche da riproduzione e da lavoro. I bovi, acquistati in altre zone, vanno soggetti a continue compre-vendite, dando così origine ad un intenso *rigiro* che ogni anno si inizia nel gennaio con la fiera di S. Antonio, nel paese di S. Martino alla Palma. Anche in questa parte della zona i bovini sono di razza Chianina; ma ora si vanno diffondendo quelli di razza Calvana che rispetto alla Chianina, presentano una taglia più ridotta e sembrano più adatti all'ambiente, non troppo ricco di foraggi.

In quasi tutti i poderi del Chianti, insieme all'allevamento bovino, troviamo quello ovino e suino; ogni colono ha in consegna greggi di 15-20 pecore che trovano pascolo continuo nei boschi vicini dove vengono ingrassati anche i maiali col pascolo della ghianda.

Il formaggio, preparato con latte di pecora e fabbricato giornalmente dagli stessi coloni, è assai pregiato per il suo particolare aroma, che deriva in parte dall'estratto di carciofo selvatico (*Cynara Cardunculus*) usato per coagulo.

M. TOFANI.

PARTE SECONDA

MONOGRAFIE DI TRE FAMIGLIE COLONICHE
DELLA VAL DI PESA E DEL CHIANTI

CAPITOLO PRIMO.

UNA FAMIGLIA COLONICA DELLA VAL DI PESA INFERIORE

I. — ASPETTO GENERALE DEL TERRITORIO; DEFINIZIONE DEL LUOGO, DELL'ORDINAMENTO DELLA PRODUZIONE TERRIERA E DELLA FAMIGLIA: 1. CARATTERI DEL PODERE. — 2. LA FAMIGLIA DI GIUSEPPE D.: STATO CIVILE E SUA ATTIVITÀ. — 3. RELIGIONE ED ABITUDINI MORALI. — 4. IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5. CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FAMIGLIA E SUE CARATTERISTICHE RISPETTO ALLE ALTRE DELLA STESSA CATEGORIA.

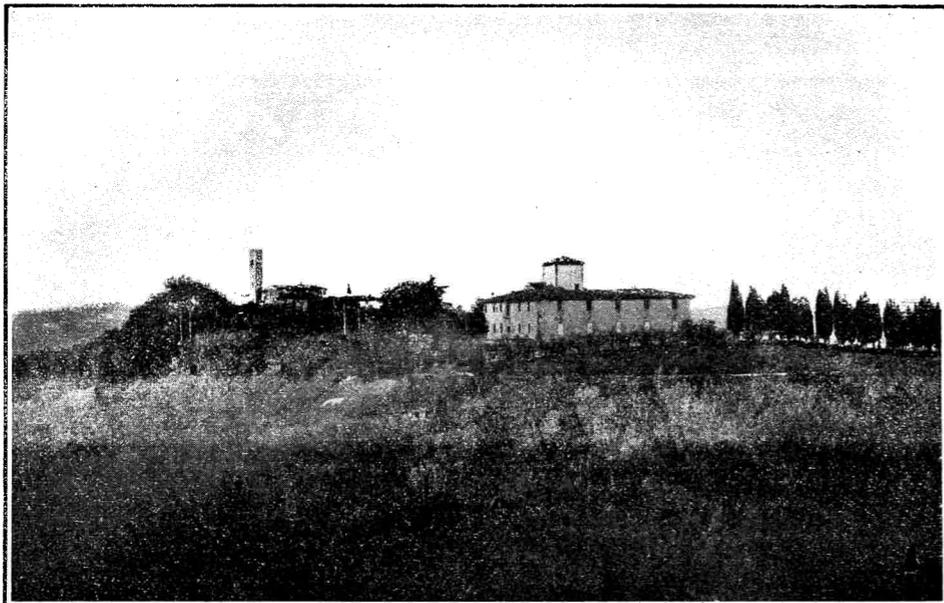
1. — Il territorio, compreso nel bacino idrografico della Val di Pesa inferiore, è circoscritto ad Est-Sud-Est dalle colline di S. Casciano a Nord-Nord-Est dai poggi detti della Romola che degradano, a guisa di montagne russe, verso l'Arno fin presso il Masso della Gonfolina; a Sud-Sud-Ovest è delimitato dai poggi di Lucardo, che abbassandosi verso Montespertoli, formano lo spartiacque fra il Virginio e Turbone — affluenti di sinistra della Pesa — ed il bacino dell'Elsa; infine ad Ovest-Nord-Ovest ha per confine l'Arno.

Fra i tanti casolari e villaggi che si trovano in questa zona, è anche il *popolo* di S. Michele a Torri, posto sopra un contrafforte dei poggi detti « La Sughera », presso il Pian de' Cerri, dove prende origine il *borro* del Bacio, affluentello destro della Pesa.

In alto, tali poggi sono rivestiti di pini e la strada che da Scandicci, passando per il Pian de' Cerri, porta a S. Michele, si svolge in un pittoresco paesaggio fra boschi di pini alti e slanciati. In località detta « La Palazzina » la strada si addentra nel coltivato, con olivi in gran numero, e giunge al Canto alle Gracchie, incrocio di molte strade, di cui una va diritto alla Chiesa di S. Michele a Torri e scende poi ripidamente verso la strada provinciale Empolese; un'altra a destra, assai migliore, detta Via delle Certane, scende anch'essa alla via provinciale Empolese e si congiunge ad essa a metà tratto, fra Cerbaia e S. Vincenzo a Torri.

Dal Canto alle Gracchie — luogo di ritrovo festivo del *popolo* di S. Michele al ritorno dalla Chiesa — partono altre due strade private della Fattoria di S. Michele a Torri: una è per l'ingresso alla Fattoria; l'altra conduce alle cantine e poi scende all'abitazione della famiglia di Giuseppe D.

Il podere Castellonchio, dove vive detta famiglia, ha i terreni in forte declivio, e circa i $\frac{3}{4}$ di esso — sottostanti la casa colonica — sono serviti da una viottola ripida e male praticabile durante le piogge, perchè a fondo argilloso. Con il podere Castellonchio confinano: a Nord i poderi *Belvedere*



La fattoria di S. Michele a Torri.

e *Bosco della ricaduta*; a Est il *borro* del « Bacio », a Sud le terre della Chiesa, e a Ovest le terre non appoderate della Fattoria di S. Michele a Torri, di cui fa parte anche detto podere.

Questa tenuta è composta di ventiquattro poderi e di cinque camporaioi, oltre a numerosi appezzamenti di bosco, ed è compresa nella frazione di Torri, costituente l'antico Comune di Torri, ora raggruppato a quello di Scandicci. La località prese il nome di Torri dall'antico castello che sorgeva, su un colle isolato, poco dopo l'origine del *borro* del Lago, alla confluenza col *borro* delle Lastre. Questo castello venne distrutto da Castruccio Castracani, quando pose l'assedio a Firenze, perchè non riuscendo a conquistare la città, si dette a devastare le campagne e le piccole castella all'intorno della città: distrusse così il Castello di Torri, quello di Gabbiola, di Mezzola e di Castiglioni. I *popoli* che successivamente vennero a formarsi intorno alle rovine di detto castello, presero il nome di Torri, come S. Vincenzo a Torri, S. Michele a Torri, S. Niccolò a Torri, ecc.

La distanza da Scandicci, capoluogo del Comune, è di nove chilometri di strada assai ripida in alcuni punti, come al Pian de' Cerri, e mancante di un regolare servizio pubblico di trasporti. Però dal borgo di Cerbaia — località più importante in prossimità di S. Michele a Torri, da cui dista circa tre chilometri — passano giornalmente le automobili del servizio passeggeri e postale delle linee Firenze-Marcialla, Firenze-Montespertoli e Firenze-Castelfiorentino.



Il podere « Castellonchio ».

La stazione ferroviaria più prossima è quella di Montelupo, sulla linea Firenze-Livorno, distante da S. Michele a Torri, circa otto chilometri.

I terreni su cui si estende il podere « Castellonchio » hanno natura diversa, poichè dalle argille si passa ai terreni sabbiosi, provenienti dal disfacimento dell'arenaria, e ai terreni ciottolosi d'alluvione. Nel complesso il podere ha una superficie di 9 ettari, che nella parte soprastante la casa colonica sono coltivati prevalentemente ad olivi, mentre nella parte inferiore predomina la vite in filari distanti fra loro circa ml. 8. In relazione alle diverse colture che si eseguono nel seminativo, la superficie produttiva viene a ripartirsi nella maniera seguente:

Rinnovo (fave, fagioli, patate, mais, ecc.)	Ha. 1
Frumento	» 4
Prato (lupinella e trifoglio)	» 3
Erbaio (avena, vecce, ecc.)	» 1

Totale	Ha 9 (1)

(1) La superficie improduttiva è assai limitata e non è stato possibile valutarla in modo esatto.

2. — Tutti i componenti la famiglia, dedicano completamente la loro attività al podere, sia perchè questo richiede tutto il lavoro degli uomini e delle donne disponibili, sia perchè lo stesso contratto di mezzeria vieterebbe loro altre occupazioni.

Al 1° febbraio 1930 la famiglia era così composta:

COMPONENTI	Età	Riduzione ad unità (1)	
		consumatrici	lavoratrici
1. Giuseppe D., <i>capoccia</i>	63	1,00	1,0
2. Luisa T., <i>massaia</i> moglie di Giuseppe . .	65	0,75	0,6
3. Giulio D., figlio di Giuseppe	39	1,00	1,0
4. Angiolina I., moglie di Giulio (2).	35	0,75	0,6
5. Evelina figlia di Giulio	9	0,75	—
6. Ubaldina » » »	7	0,75	—
7. Roberto figlio » »	3	0,50	—
8. Romeo » » »	1	0,50	—
9. Livio D., figlio di Giuseppe.	34	1,00	1,0
10. Gemma N., moglie di Livio (3).	28	0,75	0,6
11. Filiberto figlio di Livio.	5	0,50	—
12. Angiolo » » »	3	0,50	—
Totale		8,75	4,8

In relazione alla superficie del podere, risultano 0,533 unità lavoratrici per ettaro di superficie agraria, che erano ancor più numerose fino a non molto tempo fa, poichè il figlio minore, Enrico di anni 33, si è ammogliato l'anno scorso andando a Firenze per manovale e le tre figlie Maria, Vincenza e Giulia da poco si sono sposate, l'ultima nel 1928.

3. — Sono cattolici, come lo sono tutti i contadini della Toscana, e tutte le domeniche vanno abitualmente alla messa della Parrocchia: il *capoccia*, in generale, va a quella di Cerbaia dove fa anche le provviste per la dome-

(1) In base ai coefficienti indicati in: A. SERPIERI, *Guida a ricerche di economia agraria*, Roma, 1929.

(2) Matrimonio avvenuto il 5 febbraio 1921.

(3) Matrimonio avvenuto il 1 marzo 1924.

nica e per tutta la settimana. Gli uomini ricevono la Comunione a Pasqua ed in media un'altra volta durante l'anno; le donne non più di 7 od 8 volte l'anno, dovendo attendere alle cure dei bambini piccoli. Appartengono tutti a varie *congreghe* religiose e gli uomini fanno parte della *Compagnia* di Torri, che provvede per i trasporti mortuari, cui sarebbe obbligato il Comune. Per far parte di questa Congrega pagano l'esigua somma annua di L. 1 per persona.

La decima alla Chiesa assume l'aspetto di offerta volontaria, e consiste in uno *stajo* di frumento per famiglia che, tradotto in valore, corrisponde a circa L. 22-25, equivalendo lo *stajo* toscano a Kg. 19 di frumento. L'offerta viene fatta dopo il raccolto, in occasione della festa di *Ringraziamento*, e quello stesso giorno il Parroco, riunito tutto il frumento ricevuto, procede alla vendita mediante asta pubblica.

In altri tempi (15 o 20 anni fa) i frati questuanti passavano da casolare a casolare al momento della trebbiatura, dopo la svinatura, e per la frangitura delle olive e sempre qualche cosa ricevevano; ma ora il colono è più restio a queste elemosine, anche perchè, con la trebbiatura a macchina, la spartizione del frumento avviene subito sull'aia, e quindi, dopo la trebbiatura, la elemosina verrebbe ad essere tutta a suo carico, mentre prima il frumento veniva prelevato, molto più comodamente, dal monte comune. Per tale motivo i frati preferiscono rivolgersi direttamente alla fattoria; vanno dai coloni solo per l'olio, di cui, in media, ricevono circa 1/4 di litro per famiglia.

Come tutti i contadini del *popolo*, anche questi credono nelle *streghe* e nelle *malie* fatte contro gli uomini e le bestie; credono pure alla iettatura e ricorrono a *streghe* e *fattucchiere*.

Se capita loro qualche malattia un po' grave — soprattutto una febbre che continui per lungo tempo — non fidandosi del medico, chiedono il consiglio dello *stregone*. Questi ricorre ai soliti sortilegi e prescrive l'uso di certe erbe miracolose. Se il malato guarisce il merito è dello *stregone*, ma se muore la colpa è tutto del medico.

Se qualcuno ammala di tubercolosi, visto che le medicine non giovano, i famigliari consultano la strega che informa a mezzo del *messaggero* (perchè le streghe nei vari *popoli* hanno propri emissari), che il malato è stato *guastato*, cioè stregato, ed avverte che se scuiranno le materasse, i sacconi ed i coltroni, troveranno certamente la prova della stregoneria. E se per combinazione salta fuori qualche pezzetto di foglio, qualche piccolo fuscellino o filo di paglia, portato dal vento nella lana quando il tappeziere ribatte le materasse, quella è prova sicura della stregatura. La strega sentenza allora che vi è qualche vicino di famiglia che vuol loro male; si avanzano così dei sospetti che poi, nella mente degli interessati, si tramutano in realtà. Sorgono inimicizie, che spesso son causa di litigi, di bastonate e di ferimenti.

3. — *Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.*

Per preservare i loro clienti dalle *malie*, le streghe distribuiscono fagottini di polveri da portare al collo, e non sono poche le famiglie nelle quali tutti portano questo fagottino al collo, insieme alla medaglia della Madonna.

Quando i contadini hanno infornato il pane fanno colla pala il segno della croce sull'architrave del forno, strisciando la pala; ma questo segno non basta, perchè ne fanno un altro con la punta della pala, nello stesso modo come si potrebbe fare quando si piglia la mano di un bambino e gli si insegna a fare il segno della Croce; ciò è necessario, se no il pane non cuoce. Quando poi hanno infornato, l'asse su cui poggiano le forme del pane non deve essere lasciata per piano, ma va rialzata per costola perchè sembra che, in caso contrario, il pane non possa lievitare. Quando sono legate la funi delle campane, cioè quando il Giovedì Santo — fatto il sepolcro — il sacrestano lega tutte insieme le funi delle campane, per ricordarsi che fino al Sabato Santo non deve suonarle, il pane non va fatto: chi lo fa, dicono, dovrà mangiare pane muffato per tutto l'anno.

Rimedi empirici ne usano a dovizia, così ad esempio per la polmonite, trovano rimedio infallibile in una presa, non si sa di quali erbe, diluita in un mezzo bicchiere di vino bianco. Se domandate come sta il malato vi risponderanno che sta male, ma che ha già avuto la presa; poi, al solito, se muore, la colpa è del medico, ma se scampa il pericolo il merito è tutto della presa.

Certe volte ai malati di polmonite si fa una operazione assai curiosa: sui piedi del paziente vengono posti due piccioni spaccati nel mezzo, senza spennare; a sentire i contadini il rimedio è efficacissimo.

Per qualche distorsione, invece di chiamare il medico che, secondo loro, non se ne intende, ricorrono ad un contadino specialista per rimettere i muscoli a posto, con una *chiarata* (1) e con un po' di riposo. Due anni fa questo empirico curò la frattura di un osso del polso di un contadino come una distorsione e facendolo rimanere di conseguenza storpiato; ma non per questo venne tradito il segreto. Ora, per la severità della legge contro chi abusivamente esercita l'arte sanitaria, il contadino-chirurgo non esercita più liberamente; si riguarda e, se non è persona sicuramente fidata, non si azzarda a medicare.

Anche per le malattie del bestiame, per *sforzi* o per *incolature*, anzichè ricorrere al veterinario, preferiscono l'opera di qualche empirico, che, se si tratta di una distorsione ad un piede o ad una gamba, prende un tralcio di *rovo*, lo intreccia intorno alla gamba od al piede malato ed ordina che l'ani-

(1) Albume di uovo fortemente sbattuto con acqua e imbevuto in stoppa, che viene applicata sulla distorsione. Essiccandosi, l'albume forma con la stoppa come una rudimentale ingessatura.



La famiglia di Giuseppe D.

male venga tenuto fermo finchè il *rovo* non sia caduto; dichiara poi guarito l'animale, magari anche in anticipo, solo perchè il rovo è caduto dalla gamba.

Se il bove è ammalato di una *incolatura*, se ha cioè una infiammazione al collo, nel punto dove appoggia il giogo, l'empirico prende la caviglia del giogo, la striscia sopra al collo del bove varie volte in su e in giù, pronunzia parole arcane e dichiara la bestia guarita.

Se, tornando a casa dopo aver comprato un paio di vitelli, trovano qualcuno che esclama: — che belle bestie! — e se queste poi, per caso, ammalano, quello che ha fatte le lodi, ha dato certamente la *malìa*.

Tutti i componenti la famiglia sono stati sempre persone d'ordine ed i tre figli Giulio, Livio ed Enrico (quest'ultimo ora ammogliato fuori di casa) hanno partecipato alla guerra; anzi Giulio, essendo stato ferito ad una mano è pensionato di guerra e percepisce un assegno di L. 150 mensili. Tutta la famiglia è iscritta al Sindacato coloni; l'Evelina, figlia di Giulio, è *Giovane italiana*, gli altri ragazzi sono piccolini e quindi non fanno parte di alcuna associazione.

La famiglia va bene perchè Giuseppe, il *capoccia*, è di carattere autoritario e s'impone, magari con una bestemmia; sa distribuire bene il lavoro dei campi, e poichè sa come i lavori vanno fatti, tutti gli altri obbediscono.

Giuseppe, oltre ad essere *capoccia*, è anche *bifolco* ed è uno specialista per governare le bestie. Egli è ritenuto per un *governatore*, come dicono i contadini di questa zona quando vogliono indicare uno che sa custodire il bestiame con arte, e lo dimostrano i guadagni che egli fa sui bovi.

Per rendersi ragione delle tasse, per spiegazioni, per avanzare reclami, oltrechè per i bisogni spirituali, la famiglia si è sempre rivolta al Parroco, che mai si è rifiutato di aiutarli, sempre ben inteso, quando sia cosa giusta e ragionevole.

Fino all'anno scorso (1929) Giulio e Livio erano addetti, nel gennaio e febbraio, alla Fattoria in qualità di *frantoiani*, ma ora non vi vanno più perchè, mancando Enrico, non possono abbandonare il podere; altri incarichi speciali essi non hanno: vangano, zappano, potano e possono lavorare anche con i buoi. Le due spose, Angiolina e Gemma, oltre a lavorare nei campi, fanno il pane e lavano la biancheria. Luisa, che è la massaia, pensa alla cucina ed al pollaio. Con ciò che ricava dalla vendita dei polli e delle uova deve provvedere alla spesa del petrolio per illuminazione, alla spesa del sale (1) e del pepe; ai grembiali da lavoro per gli uomini e per le donne; alla manutenzione e rinnovamento della biancheria per casa, come lenzuoli, asciugamani, ecc.

4. — La casa è ben tenuta: la mattina le spose, prima di andar nel campo, accudiscono alla pulizia della propria camera e dei propri figli, e la domenica fanno pulizia generale delle camere e di tutte le stanze. Nella quinta settimana di Quaresima, in occasione dell'*acquasanta*, si fa la grande spolveratura: stanza per stanza, viene rimossa tutta la mobilia, si spolverano le mura ed il palco, si lava e si lustra con olio e petrolio la mobilia, si lustrano le *brocche* e tutti gli oggetti di rame, si muta la biancheria dei letti e viene fatto il grande bucato dell'annata. Quando arriva il Parroco a impartire la Benedizione, tutto è lucido e non si trova neppure a volere un granellino di polvere.

Anche la pulizia personale è curata a sufficienza; ma, non tanto per cattiva volontà, quanto per certe faccende a cui devono attendere, soprattutto gli uomini, non sempre essi sono in perfetto ordine. Si lavano con acqua e sapone, ed il sabato sera tutti cambiano la biancheria personale, che viene lavata dalle donne, generalmente, nel pomeriggio della domenica. La biancheria del letto viene cambiata non troppo spesso: in media una volta al mese ed anche un mese e mezzo, secondo la stagione. Prima di iniziare le faccende più importanti (sementa, mietitura, ecc.) ha luogo immancabilmente il cambio generale di biancheria.

(1) Il sale occorrente per la salatura del suino viene acquistato dal *capoccia*.

La costituzione fisica di tutti i componenti la famiglia è sana e robusta. Nel periodo di trentadue anni Giuseppe ha avuto solo una polmonite doppia; sua madre Clorinda è morta a 70 anni, nel 1910, di polmonite e suo padre Angiolino, è morto di paralisi, il 27 marzo 1917, a 80 anni; nel 1925 è morto pure un bambino di Livio.

Per osservare le buone norme d'igiene i contadini fanno del loro meglio, ma l'acqua scarseggia in questa zona e quando l'acqua è poca, tutta l'acqua è buona; però in tal modo, si favoriscono le febbri infettive, assai frequenti nella popolazione. L'acqua esiste nel sottosuolo ed il parroco ha trovato una sorgente d'acqua potabile in quantità sufficiente per se, per i suoi dipendenti e per un terzo ancora del popolo; si spera che ora vengano iniziati i lavori per rintracciare l'acqua occorrente per tutta la popolazione.

Il servizio medico, avanti l'ingrandimento del Comune di Firenze, era sulla collina, a Mosciano, ma successivamente, diminuita l'ampiezza del Comune di Scandicci, è stato tolto il medico alla collina, ed ora si trova nel Capoluogo del Comune, a Scandicci, alla distanza di km. 8, senza alcun rapido mezzo di comunicazione e di trasporto.

I contadini chiamano il medico più tardi che possono, perchè è lontano ed anche per spirito di economia; spesso si rivolgono per consiglio al Parroco, che dei malati ha maggior esperienza e che... non si fa pagare la visita.

I contadini rifuggono in modo particolare dall'Ospedale, perchè, essendo equiparati ai possidenti, debbono pagare la retta giornaliera, ora non indifferente; ma oltre a tutto non si fidano dei *pappini* (inservienti di Ospedale) che, secondo loro, poco si curano dei malati e sospirano la fine del turno. Se intorno agli infermi potessero stare continuamente le monache, allora sarebbero tranquilli, ma siccome ciò non avviene, preferiscono tenerli in casa, tanto più che, per l'assistenza ai malati, le famiglie si aiutano fra loro, facendo nottate e provvedendo tutto ciò che loro può bisognare.

Tolto il caso in cui occorrono operazioni chirurgiche o per malattie contagiose, per il resto difficilmente il contadino si fa portare all'Ospedale.

Il medico, secondo la tariffa, percepisce 10 lire per visita, comprese le spese di trasporto per recarsi dal malato.

I coloni di questa zona non vengono a trarre notevoli vantaggi per opere di assistenza e beneficenza, tanto che ancora nessun bambino ha potuto usufruire di posti gratuiti in Ospizi marini. Avanti la guerra le ragazze potevano concorrere al sorteggio delle *doti di S. Giovanni*, in Firenze, ed a quelle del così detto *girone* d'Empoli, ma ora queste non vengono più conferite, perchè il capitale venne incamerato per le spese di guerra e si attende ancora un opportuno provvedimento che venga a ricostituirlo.

Altro svantaggio, che per lo meno tempo addietro contribuiva a far apparire al contadino molto più desiderabile la vita dell'operaio, è dovuto al fatto

che tutti i mezzadri, anche i più miserabili, con poderi completamente devastati dalla fillossera e che vivono solo perchè il proprietario somministra loro il fabbisogno, devono pagare la retta giornaliera per essere ricoverati all'Ospedale, mentre certi operai delle industrie, che guadagnavano anche 25-30 lire al giorno, non la pagano o la pagano in parte minima. Questa è una delle tante ragioni che negli anni scorsi ha contribuito a spopolare le campagne, dove il contadino non si sentiva assistito come l'operaio di città.

5. — La famiglia di Giuseppe D., conosce bene l'arte colonica, le faccende sono fatte a tempo, con precisione e a regola d'arte. Nella famiglia c'è unione, unità d'azione e decisione di comando da parte del *capoccia* che tutto dirige. È una famiglia fra le migliori della zona, e di queste ve ne sarà ancora una trentina, i cui poderi non sono stati devastati completamente dalla fillossera e assicurano ancora una metà del raccolto del vino. Però molte famiglie in condizioni economiche analoghe, hanno abbandonato i loro poderi e sono andate a colonia nella pianura di Firenze: chi ha saputo adattarsi a quei sistemi d'agricoltura, per loro nuovi, non la passa male, ma chi non ha saputo adattarsi, ha finito pure i risparmi che aveva portato con sé.

I poderi abbandonati dai loro antichi coloni, sono stati occupati da varie famiglie di Mugello, povere e grame, assai arretrate nell'arte colonica.

II. — MODO DI ESISTENZA E STORIA DELLA FAMIGLIA: 6. ALIMENTI E PASTI. — 7. ABITAZIONE, MOBILIA, VESTIARIO. — 8. RICREAZIONE E SVAGHI. — 9. STORIA DELLA FAMIGLIA, SITUAZIONE ATTUALE, BISOGNI INSODDISFATTI, DESIDERI.

6. — Occorre premettere che il contadino, in generale, cerca di mangiare più che può i prodotti non ancora raccolti nel campo, non solo per risparmiare quelli che egli ha in casa, ma anche perchè in tal modo si avvantaggia della parte del padrone. Così quando è l'epoca dei carciofi, ne porta una dozzina la settimana al padrone, mentre lui li mangia tutti i giorni; quando ci sono i baccelli, il padrone ne vede in tutto un panierino, mentre il colono li mangia la mattina crudi col pane; a mezzogiorno cotti in umido e la sera nella minestra di pane. Lo stesso dicasi per la frutta.

L'alimento principale e base di ogni pasto della famiglia di Giuseppe D., è il pane, mangiato in natura, oppure mangiato come minestra di pane; per il companatico sono molto parchi.

In generale, d'inverno, la mattina mangiano pane con fichi secchi, o noci e la minestra avanzata della sera; a mezzogiorno, oppure prima — se costretti in casa dalla pioggia — mangiano pane con qualche fetta di prosciutto o qualche aringa e bevono *acquarello*; il *capoccia* beve anche qualche mezzo

bicchiere di vino. La sera, la *massaia* fa due o tre tegami di minestra coi fagioli passati e col cavolo nero: affetta il pane a fettucce fini fini, ne riempie i tegami, e poi, mezz'ora prima di andare a tavola, toglie il brodo dalla pentola, dove bolle cavolo e fagioli, e lo versa bollente sul pane; quando il pane è inzuppato chiama tutta la famiglia a tavola.

Il *capoccia* dice il *Pater noster*, l'*Ave Maria* ed un *requiem* per i morti, poi tira la minestra nella sua scodella; così fanno tutti gli altri, rifacendosi ancora, finchè sono sazi. Ma in generale la minestra avanza sempre e viene mangiata, riscaldata e bollita, dai primi che si alzano la mattina. A volte dopo la minestra mangiano anche fagioli conditi con olio.

Quando fanno il desinare o la cena in casa, mangiano a tavola apparecchiata con tovaglia e, per la minestra, ognuno ha la propria scodella e cucchiaio, mentre, se vi sono i fagioli o i ceci, tutti prendono dallo stesso piatto tenendo sotto il cucchiaio una fetta di pane che, in certo modo, fa loro da piatto.

Gli alimenti e le relative quantità, molto approssimate, dei pasti d'inverno sono le seguenti:

- 1) *Colazione* (in casa verso le ore 7):

pane	gr.	300
fichi secchi	n.º	4-5
oppure noci	»	6-7

acquarello a volontà; 2-3 bicchieri, in media, a testa;
- 2) *Desinare* (in casa alle ore 12 e a volte prima):

pane	gr.	300
prosciutto	»	100

acquarello a volontà.
- 3) *Cena* (in casa alle ore 18):

pane per la zuppa	gr.	100
cavolo e fagioli per la zuppa	»	50
fagioli o ceci	»	100
olio per la minestra e per condimento	»	10
pane	»	200

acquarello a volontà.

Nell'estate, fino a poco dopo la trebbiatura, la cena viene sostituita dalla *merenda*, fatta nel campo; la mattina per colazione, sempre nel campo, mangiano spesso la cosiddetta *panzanella*, che consiste in pane inzuppato con acqua e condito con sale, olio ed aceto. In questo periodo bevono vino misto ad acqua, in proporzione di metà vino e metà acqua.

Le quantità degli alimenti, nei diversi pasti sono le seguenti:

- 1) *Colazione* (nel campo alle ore 7-8):

panzanella, con pane, sale, olio, aceto e cipolla	gr.	500
---	-----	-----

 oppure:

pane	»	300
prosciutto	»	50

2) *Desinare* (quasi sempre in casa alle 12):

minestra in brodo di fagioli o ceci, o, meno spesso,
di carne:

pasta o riso	gr.	100
fagioli o ceci per la minestra	»	30
erbaggi (cavolo, zucche, ecc.)	»	200
pane	»	300
vino (1/2 acqua e 1/2 vino)	bicchieri	n.º 2-3

3) *Merenda* (nel campo ore 18):

pane	gr.	300
patate in umido	»	150
vino (1/2 acqua e 1/2 vino)	bicchieri	n.º 2-3

Qualche volta nell'inverno, quando piove o nevicata, mangiano la polenta di farina gialla, che in genere fanno male anche perchè, non avendo il paiolo, la fanno nel calderotto e quando la scodellano quasi sempre si sciupa; la mangiano calda e senza formaggio o l'arrostiscono sul treppiede.

Una volta o due fanno la polenta dolce; questa la sanno fare ancor peggio, tutta *zoccolosa*, e poco cotta. Una volta o due, specie nell'estate, fanno la *sfoglia*, o pasta fatta in casa, ma con poche o punte uova (perchè la *massaia* ha interesse di venderle) e la minestra diventa più un beverone che una vera minestra.

La domenica a colazione ognuno mangia per conto proprio: chi prima, chi dopo, rifiutando la madia o ricorrendo alla carne salata. A mezzogiorno fanno minestra di paste su brodo di carne bovina, assai lungo, e ne mangiano due scodelle per ciascuno, poi il lesso di manzo e, certe volte, un coniglio in umido con le paste; ma di questo la maggior parte vien serbata per la sera, anche perchè in certe famiglie, che hanno le figliuole fidanzate, il *damo* viene la domenica sera a fare all'amore ed a cenare.

Fanno poco uso di riso, sia perchè i giovani ne hanno mangiato troppo quando erano in servizio militare ed ora l'hanno in uggia, sia perchè hanno il pregiudizio che nel riso, che vegeta nell'acqua, vi siano poche sostanze nutritive, e dicono che mette loro indosso *languidore*. Per forza! sono abituati a certe minestre di pane, che, se le mangiasse un cristiano qualunque, morrebbe di un colpo! Tuttavia la domenica, di quando in quando fanno la minestra di riso. Usano spesso la carne salata, perchè tutti gli anni ammazzano un maiale di circa 120 kg., e tolto un prosciutto, che spetta al padrone, il resto lo consumano, o lo conservano salato, per loro conto. Per le faccende più importanti fanno grandi desinari, specie per la trebbiatura. In tale occasione i contadini si aiutano scambievolmente e la famiglia, per fare onore agli ospiti, fa con abbondanza minestra sul brodo di carne di manzo, lesso di manzo in grande quantità e poi umido di oche con contorno di paste, tutto a volontà compreso il vino. Per un paio d'ore non si occupano di altro:

il contadino mette sempre in esecuzione il proverbio di « *chi va piano, va sano e va lontano* » e nel mangiare lo segue a perfezione.

Per più di una settimana è un continuo susseguirsi di questi pranzi, ora da un contadino, ora dall'altro, talchè la trebbiatura finisce spesso con una indigestione generale.

Anche per la vendemmia si aiutano a vicenda e, prima che la fillossera devastasse le viti, era una grande allegria. La mattina nel campo mangiavano noci e mandorle, a mezzogiorno fagioli rifatti, a volontà, e la sera facevano la grande cena, a cui seguivano giuochi e feste sull'aia.

Per la frantura delle olive mangiano nel frantoio ed allora il desinare è costituito da baccalà, aringhe e fagioli conditi coll'olio nuovo; fanno anche la famosa *fettunta* con pane arrostito, sfregato con aglio e poi impregnato d'olio; il pane così condito, per una volta tanto non è cattivo.

Per Capodanno ammazzano il maiale allevato nel podere ed allora c'è l'invito generale di parenti ed amici ad un abbondante desinare. Con lo stesso maiale fanno anche la *soprassata*; salano le due *spalle*, i due *mezzani* ed il *prosciutto* di loro parte.

A Carnevale c'è il tradizionale tacchino, che mangiano in parte lesso per fare la minestra di riso, ed in parte pestato nelle tradizionali polpette, ma ci mettono tanto e tanto pane, cotto a pappa, che le polpette diventano simili a quelle dei seminari e dei collegi, di cui spesso si dice: *totum de pane commemoratio carnis*, cioè tutto di pane e *ciccia* per odore. Per tre giorni mangiano polpette: cioè la domenica, il lunedì ed il martedì di Carnevale.

Per Pasqua fanno la minestra o di riso o di pasta o di tagliatelle coll'uovo, lesso di manzo ed agnello in umido. La *massaia* dà a tutti gli adulti, oltre l'uovo benedetto, una dozzina di uova, parte assodate e parte crude, per mangiarle quando uno vuole. I ragazzi, cui spetta una mezza dozzina di uova, si divertono a fare a *rullino* per le viottole e per l'aia; va a finire che poi le rompono e le mangiano.

In occasione della festa alla Parrocchia del *Corpus Domini*, fanno il desinare con l'invito di parenti ed in specie delle figlie maritate e dei loro figli. A desinare mangiano minestra di paste in brodo, carne, prosciutto, lesso di manzo, polli in umido e frutta del podere; la sera intervengono alla processione, trattenendosi poi sul piazzale della Chiesa a sentire suonare la musica.

La quarta domenica di agosto, festa di *ringraziamento* — chiamata festa gallinaiola perchè la madre invita le figliole maritate — il desinare si compone di minestra sul brodo di manzo e di gallina, polli o conigli, quasi sempre in umido perchè è raro che il contadino mangi carne o pollo arrosto.

La prima domenica di ottobre è la festa delle Priore, titolo spettante alle donne che, in processione, portano l'offerta di un cero alla Madonna, ed il Parroco, per ricompensa del cero, offre ad ognuna mezzo pollo arrosto; molte

fanno la loro offerta per devozione, ma spesso anche per il pollo arrosto. Anzi un anno, il Parroco diede loro il pollo in umido con cannelloni, ma non incontrò il gusto delle Priore perchè, dissero queste, in tal modo lo mangiavano anche a casa loro.

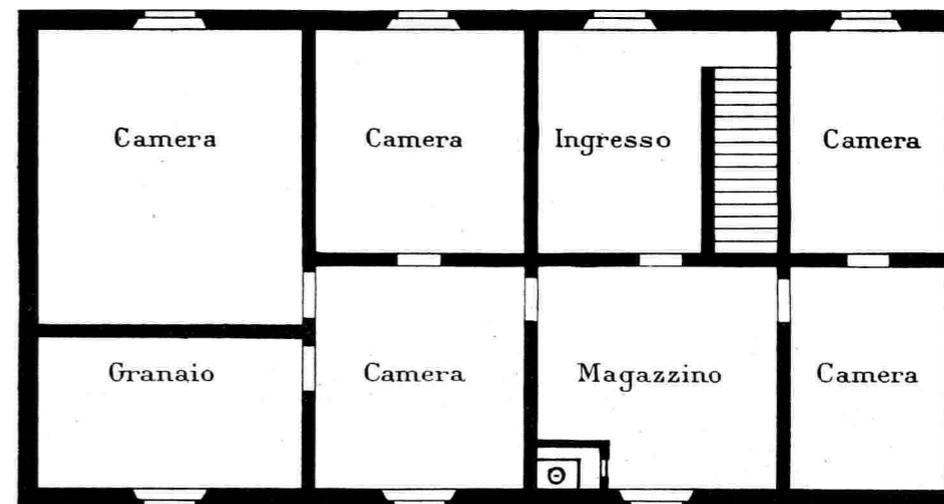
A Natale la minestra è sul brodo del tradizionale cappone; segue poi il cappone lesso e cappone in umido ed, in certe famiglie, si mangia anche il *panforte*.

Il lusso maggiore si fa per i desinari degli spozalizi, e allora, non bastando la *massaia* e le donne di casa, viene chiamato un cuoco od una cuoca, più o meno campagnoli. In tale occasione, oltre la minestra, si fanno i crostini con fegatini di pollo e prosciutto; si dà il lesso di bove e di pollo; l'umido di pollo e di manzo, il fritto di pollo; per dolce si passano i *bastoncelli*, ed alla fine la sposa gira intorno alla tavola distribuendo i confetti a tutti i commensali. Questi desinari hanno inizio alle 13 e durano fino alle 17 ed anche alle 18; c'è poi la cena a cui intervengono i parenti che, di pragmatica, non sono intervenuti al desinare e quelli che hanno tirate le fucilate a *salve*, quando gli sposi facevano colazione a casa della sposa ed, al loro arrivo, alla casa dello sposo. Si può dire che nei giorni di spozalizio, i contadini passano metà della giornata a tavola, a mangiare e bere.

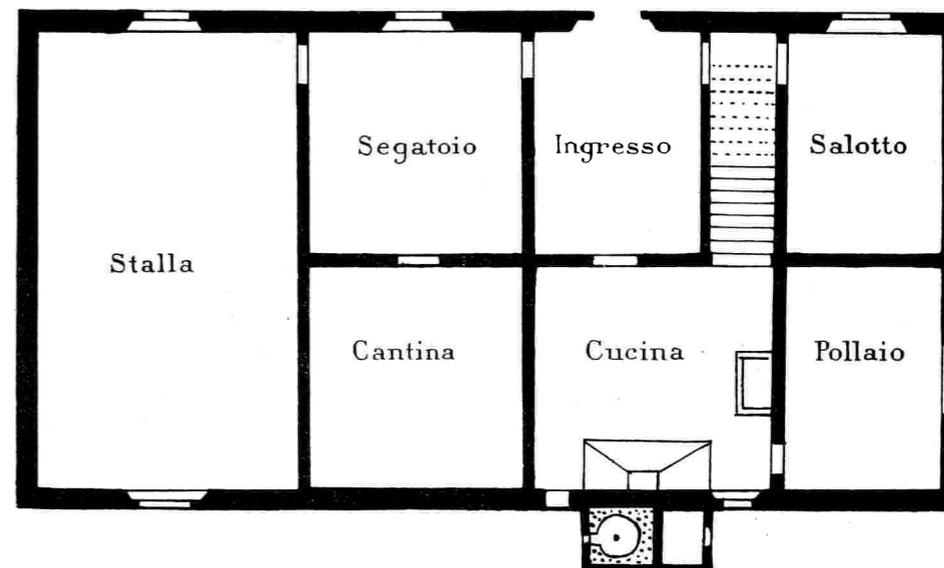
7. — L'abitazione della famiglia D. è così composta: al piano terreno, a destra della stanza d'ingresso, si entra nella stanza per la preparazione mangimi (segatoio) e da questa nella stalla, che ha una capacità sufficiente per due buoi e un vitello; tornando nella stanza d'ingresso, in fondo a diritto, si entra nella cucina, con accanto il pollaio; a sinistra, passando sotto la scala del primo piano, si accede al salotto, arredato con tavola, vetrina e seggiole in buone condizioni. Dal segatoio si passa in una stanza buia che fa da cantina. Dalla cucina — arredata con piattaja, tavola, madia, panche sul canto del fuoco e seggiole — si sale a mezzo di scala in pietra, al primo piano. Sopra il salotto è posta la camera matrimoniale di Giulio; sopra la stanza adibita a pollaio, è la camera di Livio e sopra la stalla quella di Giuseppe; le bambine di Giulio dormono in una camera di passo, situata sopra la stanza buia o cantina. La casa è in discreto stato, con muri imbiancati a calce e con solai in travi e travicelli di legno.

Tanto gli uomini quanto le donne non hanno foggie particolari nel vestire. Gli abiti che portano nel campo per le faccende più gravose, sono così rattoppati da non conoscere più, a forza di toppe sopra toppe, quale sia la stoffa ed il colore primitivo, mentre invece gli abiti dei giorni festivi sono quasi sempre nuovi di zecca. Gli uomini si fanno in media un vestito da inverno un anno, ed uno da estate l'anno dopo, mentre le donne, che vogliono seguire più o meno la moda, sono continuamente occupate a farsi abiti nuovi.

Casa colonica del podere « Castellonchio ».



Pianta del primo piano.



Pianta del pianterreno.



L'abitazione della famiglia D.

8. — Divertimenti i contadini ne hanno pochi perchè, soprattutto chi ha da custodire il bestiame, è occupato la mattina, la sera e a mezzogiorno. Quasi tutti i giovani del popolo hanno per svago la bicicletta, ma quelli della famiglia D., rappresentano un'eccezione, perchè in tutta la famiglia non si ha neppure una bicicletta, mentre in tutte le altre se ne hanno una o due.

Il vino lo bevono in casa ed il caffè lo prendono solo qualche volta, quando vanno al mercato per comprare le bestie e devono trattenersi a mangiare in trattoria. Non frequentano mai le bettole e non fumano molto: il *capoccia* fuma qualche sigaro la domenica, per posa, e Giulio e Livio qualche sigaretta.

Andranno al cinematografo una volta o due all'anno, ma in genere ci capiscono poco e preferiscono assistere alle proiezioni, che qualche volta vengono fatte alla Chiesa e dove il Parroco spiega loro ciò che vedono.

Leggono poco, perchè da ragazzi smettono troppo presto di andare a scuola; da dieci anni in su non prendono più un libro in mano e, dopo qualche anno, non ricordano più niente. Scrivono raramente e, non essendoci nella nostra famiglia nè ragazze nè giovanotti innamorati, è molto se ricevono e scrivono due o tre lettere in tutto l'anno.

Nel *popolo* esiste una Società operaia di tipo misto, cioè società di mutuo soccorso e circolo ricreativo, che è aperta la domenica sera. Essa viene frequentata dai contadini, che giocano al *tresette* e, d'inverno, viene fatta anche

qualche festa di ballo, ma i giovani D. ci vanno più per vedere, che per prendervi parte. In definitiva tutta la famiglia passa la sua giornata completamente occupata alle cure del podere e della casa; la sera gli uomini difficilmente vanno al paese e d'inverno, dopo cena, vegliano un po' nel canto del fuoco, mentre le donne fanno la treccia, o cuciono i cappelli di paglia.

9. — La famiglia D. da circa cento anni vive nel popolo di S. Michele, perchè qui nacque il vecchio nonno Angiolo (morto di 80 anni nel 1917), che da Clorinda Z. (morta nel gennaio 1910), ebbe due figli: Giuseppe e Giustina (quest'ultima maritata senza figli ed ora morta). Giuseppe ha avuto sei figli viventi; i due maschi maggiori, Giulio e Livio, sono col padre mentre, già si è detto, il minore, Enrico, ha sposato ed è fuori di casa; le figlie Maria, Vincenza e Giulia hanno marito e vivono in altre famiglie di contadini vicini.

Giuseppe ha cambiato podere due volte, rimanendo sempre nel *popolo* di S. Michele. Attualmente la situazione economica della sua famiglia è discreta, perchè il podere ha resistito più degli altri alla fillossera, tanto che ha ancora un credito verso il proprietario di circa 5.000 lire, che però, in questi anni va diminuendo. Se la famiglia abbia altri risparmi Dio solo ed il *capoccia* lo sanno, ma lo ignorano di certo, la moglie ed i figli.

L'unico loro desiderio sarebbe di poter arrivare a comprare un poderino e rendersi così completamente indipendenti. Ma nel momento attuale essi capiscono che il desiderio è di difficile attuazione.

III. — LE FONTI DI ENTRATA ED IL BILANCIO DELLA FAMIGLIA: 10. IL LAVORO DELLA FAMIGLIA. — 11. IL PATRIMONIO ED ALTRE FONTI DI ENTRATA. — 12. LE ENTRATE — 13. LE USCITE. — 14. IL RISPARMIO.

10. — Giuseppe lavora quasi sempre con i buoi nel podere (per arature, trasporti, ecc.) e, poche volte all'anno, per conto della Fattoria. Poichè ogni *aggiogatura* (1) ha la durata di circa quattro ore, la giornata di lavoro del *bifolco* risulta di otto ore ed è costituita da una *aggiogatura* la mattina ed una al pomeriggio; ma quando le giornate sono più corte anche le *aggiogature* hanno una durata più breve: 3 ore anzichè 4.

Non si creda che Giuseppe, tolti i giorni con pioggia e quelli festivi, nei rimanenti giorni possa lavorare sempre con i buoi perchè se, ad esempio, viene una pioggia nel periodo in cui deve arare il terreno su cui va seminato il grano, dopo il rinnovo o dopo il prato di leguminose, deve attendere 4-5 giorni, ed ancor più, per evitare i *guasticci*, e per non correre il pericolo che il frumento intristisca e muoia. Per tale ragione le giornate lavorative del *bifolco* si stabiliscono male e rendono incerto tutto il calcolo.

(1) Con questo termine si usa indicare il tempo che decorre da quando il *bifolco* esce dalla stalla con i buoi aggiogati fino al loro ritorno, per il riposo meridiano o serale.

Oltre al lavoro dei campi, il *bifolco* deve custodire i buoi ed i vitelli e, poichè nell'inverno vengono custoditi due volte al giorno, occorrono circa 2-3 ore la mattina e 2-3 ore la sera, mentre nelle altre stagioni tale faccenda viene fatta 3 volte al giorno e richiede circa 1-2 ore la mattina, 1-2 ore a mezzogiorno e 1-2 ore la sera. Occorre anche l'aiuto di Giulio che, per trinciare i foraggi e provvedere l'acqua, impiega circa 1 ora al giorno.

Le rimanenti ore della giornata, Giulio le dedica quasi esclusivamente al podere, mentre Livio qualche volta lavora per conto della Fattoria e, quando è libero, aiuta nelle faccende più gravi — frantura delle olive, potatura, mietitura — il suocero che ha perduto un figlio in guerra, ha altri due figli in casa invalidi sempre per cause di guerra, e nei lavori dei campi è rimasto solo, con due nipotini, uno di 14 e l'altro di 10 anni.

La *massaia*, Luisa, accudisce alle faccende di casa: deve pulire la sua camera, fare da mangiare, pensare ai ragazzi piccini e, in tutta la giornata, non le rimane altro che un po' di tempo per fare qualche *braccio* di treccia.

Le due spose, Angiolina e Gemma, nel dicembre, gennaio, febbraio, tolgono qualche giornata per la semina delle fave, non vanno quasi mai nel campo; cominciano nel marzo ed aprile a raccogliere la legna, seminare il mais, falciare il fieno e raccogliere tutti i giorni l'erba lungo le fosse. Sarchiano il mais e le fave ed attendono ad altri lavori leggeri; ma nei mesi di grandi faccende, si mettono anche esse a mietere il frumento, come gli uomini.

Quando non hanno da lavorare nei campi o quando piove, fanno la calza, o la treccia di paglia, rassetano e cuciono i vestiti più ordinari dei loro mariti e dei ragazzi.

Tenendo sempre presente che la determinazione quantitativa del lavoro del mezzadro risulta assai incerta, si può ritenere che il lavoro della famiglia D., durante l'anno, sia il seguente (1):

NOME	Ore di lavoro eseguite durante l'anno				
	nel podere	per terzi	per faccende domestiche	Totale	ridotte a unità lavoratrici
Giuseppe (bifolco) . .	2.766	160	—	2.926	2.926
Luisa (massaia) . . .	—	—	3.290	3.290	1.974
Giulio.	2.862	—	—	2.862	2.862
Livio	2.401	341	—	2.742	2.742
Angiolina	1.585	—	1.258	2.843	1.706
Gemma	1.585	—	1.258	2.843	1.706
Totale	11.199	501	5.806	17.506	13.916

(1) Il lavoro della famiglia è stato determinato distinguendo il lavoro di ciascun componente in gruppi fondamentali. Per ciascuno di tali gruppi sono stati determinati

Ogni unità lavoratrice della famiglia fornisce dunque, in complesso, 13.916 : 4,8 = 2.899 di lavoro durante l'anno.

Il lavoro dato al podere dalla famiglia (ore 9.931 di uomo adulto) corrisponde quasi esattamente al lavoro richiesto dal podere stesso, poichè non vengono assunti che raramente lavoratori avventizi; solo in occasione della trebbiatura e della vendemmia, si ricorre all'aiuto dei coloni vicini (*scambio d'opere*), ma non per quantità notevoli di lavoro, al massimo 140-200 ore, che vengono poi sempre restituite con altrettanto lavoro. Quindi, anche trascurando lo *scambio di opere*, possiamo ritenere che il grado di *attività* del podere su cui vive la famiglia di Giuseppe D., sia di circa 9.931 : 9 = 1.103 ore per ettaro di superficie agraria.

II. — La famiglia di Giuseppe D. non possiede beni immobili (terreni e case) ed essendo anche le scorte del podere tutte del proprietario a norma del contratto colonico (1), il patrimonio consiste nel mobilio, utensili di cucina e piccoli attrezzi, biancheria di casa e personale, vestiario e crediti, oltre al capitale di anticipazione occorrente per il sostentamento della famiglia fino al nuovo raccolto. Tutti questi elementi sono stati rilevati e valutati al 1° febbraio 1930, come segue:

A) CAPITALI IMPIEGATI IN IMPRESE DELLA FAMIGLIA.

1. <i>Piccoli attrezzi</i> : 5 botti L. 500 - 6 zappe L. 21 - 3 forbici da potare L. 15 - 3 pennati L. 21 - 3 vanghe L. 36 - 3 lumi a mano L. 6 - 3 bidenti L. 38 - 2 secchi L. 6 - 2 bigonce L. 10 Totale L. 653	
2. <i>Pollaio</i> : 40 galline L. 430 - 4 conigli L. 30	
3. <i>Capitale di anticipazione</i> : Frumento q.li 12 a L. 125 = L. 1500 - Vino q.li 7,5 a L. 150 = L. 1125 Totale L. 2.625	
	Totale L. 3.738

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA.

1. <i>Mobilio di casa</i> : 5 letti completi L. 3500 - 26 sedie L. 104 - tavole L. 180 - 1 madia L. 60 - 1 credenza L. 140 - 3 armadi L. 1000 - 2 casse L. 100 - 1 macchina da cucire L. 80 - 4 lavamani L. 40 - 3 cassettoni L. 660 - 6 comodini L. 60 Totale L. 5.924	
	da riportare L. 5.924 3.738

poi, mese per mese, i giorni di lavoro e l'orario medio osservato, giungendo così a stabilire, *grosso modo*, la complessiva quantità di lavoro dato dalla famiglia al podere, ad altre imprese ed alle faccende domestiche. Analoga indagine, effettuata per altra via — in base cioè alle ore occorrenti per ciascun lavoro campestre tenuto opportuno conto del lavoro avventizio — portano a risultati assai vicini e confermano l'attendibilità di quelli ottenuti col primo metodo.

(1) Eccezion fatta per i piccoli attrezzi di pertinenza del colono.

	Riporto L.	5.924	3.738
2. Utensili ed altri oggetti minori: 1 caldaia e 1 paiolo L. 100 - 6 pentole smaltate L. 12 - 10 pentole di terraglia L. 10 - 2 brocche di rame L. 60 - 1 padella L. 15 - 1 catinella L. 10 - 24 posate L. 60 - 48 piatti L. 80 - 24 scodelle L. 45 - 24 bicchieri L. 26 - 2 bottiglie L. 7 - 2 lumi a petrolio L. 10 - 1 stadera L. 18 - 40 fiaschi L. 35 Totale L.		488	
3. Biancheria di casa: 30 lenzuola L. 1000 - 40 asciugamani L. 240 - 22 federe L. 176 - 9 coperte da letto L. 450 - 5 coltroni (compresi col letto) - 4 tovaglie L. 200 - 18 tovaglioli L. 75 - 4 coperte di lana L. 280 - 3 Piumini (compresi col letto) Totale L.		2.421	
4. Vestiario (degli uomini): 15 Camicie L. 180 - 12 fazzoletti L. 20 - 12 paia di calzerotti L. 36 - 9 paia di mutande L. 135 - 9 paia di scarpe L. 480 - 13 vestiti di lana L. 580 - 19 vestiti di cotone L. 750 - 6 cappelli L. 90 - 3 mantelli L. 540 - 3 orologi L. 120 - 8 ombrelli L. 110 -; (delle donne) 2 borse di pelle L. 30 - 21 vestiti L. 1180 - 30 camicie L. 250 - 18 paia di mutande L. 100 - 30 paia di calze L. 60 - 8 dozzine di fazzoletti bianchi L. 40 - 20 dozzine di fazzoletti in colore L. 50 - 15 grembiali L. 60 - 4 scialli e 2 pellicce L. 130 - 14 paia di scarpe L. 210 - 3 paia orecchini, 3 anelli d'oro, 3 collane d'oro L. 500 - 2 cappe di lana L. 80 - 14 camiciole di cotone L. 110 - 5 camicie da notte L. 70 - 6 dozzine appuntature L. 55 - 12 combinazioni L. 150 - 3 ombrelli L. 30 Totale L.		6.146	
6. Risparmio capitale: (credito con il proprietario del fondo) » »		5.000	
			19.979
PATRIMONIO DELLA FAMIGLIA L.			23.717

Se riferiamo tale somma ad ogni unità consumatrice di età superiore ai 10 anni, risulta un valore di L. 23.717 : 5,25 = L. 4.517; che, se ben si considera, non è certo trascurabile e di cui circa 1/3 è costituito da risparmio capitale e da generi di consumo.

12. — Le entrate derivano essenzialmente dall'impresa terriera attuata nel podere su cui vive la famiglia di Giuseppe D. Interessa perciò determinare il reddito che il colono ritrae dal podere:

A) ATTIVITÀ.

	Prodotti venduti lire	Prodotti consumati in natura lire	Totale lire
1. Frumento q.li 21,00 a L. 130	—	2.730	
2. Mais » 0,80 » » 90	—	72	
3. Fagioli » 0,35 » » 220	—	77	
4. Patate » 1,10 » » 50	—	55	
5. Vino q.li 40 a L. 130 e » 10 » » 15	3.900	1.450	
6. Olio » 1,30 » » 800	240	800	
7. Fave » 4,80 » » 90	432	—	
da riportare L.	4.572	5.184	

	Riporto L.	4.572	5.184
8. Avena » 2,20 » » 75		165	—
9. Vecce » 0,75 » » 120		90	—
10. Seme lupinella » 0,40 » » 400		160	—
11. Ceci » 0,25 » » 100		—	25
12. Cicerchie » 0,50 » » 100		—	50
13. Uva » 1,50 » » 100		150	—
14. Uva (colorino) » 1,00 » » 150		150	—
15. Sansa delle Olive		20	—
16. Aceto kg. 10 a L. 1,40		—	14
17. Reddito netto conto bestiame	1.100	—	—
18. Carne di maiale q.li 1,08 a L. 6		—	648
19. Polli kg. 180 » » 9	1.485	135	
20. Uova (dozzine) n.º 250 » » 4,80	880	320	
21. Tacchini kg. 6 » » 9,00		—	54
22. Oche » 16 » » 8,00		—	128
23. Conigli » 30 » » 6,00		—	180
24. Ortaggi vari		—	100
25. Frutta kg. 35 a L. 1,50		—	52
26. Combustibile		—	700
27. Uso di abitazione		—	500
28. Piccoli indennizzi spettanti al colono, secondo il patto di mezzeria		185	—
29. Vitto ricevuto dai componenti la famiglia per scambio d'opere		—	250
TOTALE L.	8.957	8.340	17.297

B) SPESE PODERALI DI PARTE COLONICA

	Spese monetarie lire	Prodotti consumati lire	
1. Mangimi e lettimi acquistati	1.100	—	
2. Concimi	278	—	
3. Anticrittogamici	335	—	
4. Manutenzione ed assicurazione attrezzi	738	—	
5. Combustibile per trebbiatura	19	—	
6. Spese per il pollaio (compreso il pollame spettante al proprietario)	828	208	
7. Vitto dato ad altri coloni per scambio di opere	—	100	
TOTALE L.	3.298	308	3.606
Reddito del colono L.	5.659	8.032	13.691

Il reddito, che la famiglia ritrae dal podere, rappresenta quasi esclusivamente reddito di lavoro manuale, poichè, già abbiamo visto al paragrafo precedente, i capitali da essa conferiti nell'azienda si riducono ai piccoli attrezzi ed al poco capitale di anticipazione. Volendo tener conto anche di questi e calcolando il valore del loro servizio in ragione del 6%, il compenso di

lavoro manuale risulta di L. 13.466 (1). Se riferiamo tale reddito al numero di unità lavoratrici esistenti nel podere, troviamo che ognuna di esse viene a percepire L. 13.466 : 4,8 = L. 2.805 annue; somma abbastanza alta, specie se teniamo presente che il reddito non è monetario, ma è costituito in prevalenza da prodotti. Peraltro in questi ultimi anni, e per altri ancora in avvenire, tale reddito tende a diminuire, sia per la diminuita produzione del vino, in seguito all'invasione fillosserica, sia per il minor prezzo del vino e di tutti gli altri prodotti; così riferendo il bilancio al raccolto del vino del 1929 (2) il reddito del colono si abbassa a L. 12.356 e, per ogni unità lavoratrice, a L. 2.574. Ma se non consideriamo l'attuale situazione, che, per il bene di questa zona, vogliamo augurarci del tutto transitoria, il reddito che la famiglia ritrae con il lavoro dato al podere, si può ritenere assai elevato. Infatti, supponendo un prodotto normale di 52 quintali di vino, quale era avanti l'invasione fillosserica, valutato, in considerazione dell'attuale tendenza dei prezzi al ribasso, a L. 100, e, considerando anche la paglia da cappelli — trascurata nel nostro bilancio perchè attualmente non si trova chi voglia comprarla, ma che può costituire, in condizioni ordinarie, una produzione per un valore di circa 1.000 lire — ne risulta un reddito di L. 14.466, talchè ogni unità lavoratrice verrebbe a percepire L. 3.014.

Può essere interessante — per quanto il conteggio non risulti troppo esatto — determinare la retribuzione oraria del colono. Poichè fra le fonti di entrata è stato determinato anche il numero di ore di lavoro eseguite dalla famiglia durante l'anno, la retribuzione oraria media risulta di circa L. 13.466 : 9.931 = 1,36, che, riferendo il bilancio alla produzione di vino dell'anno 1929, si riduce a L. 1,24. Tenendo conto invece del presumibile reddito, che il colono potrà percepire con le viti interamente ricostituite e con la paglia da cappelli pagata a giusto prezzo, la retribuzione oraria viene ad elevarsi a L. 1,46.

Al reddito del podere, dobbiamo aggiungere le entrate derivanti da altre fonti, e precisamente:

A) da lavoro per conto di imprese di altri:

1. Aggiogature con i buoi fatte da Giuseppe per conto della Fattoria: ore 160 a L. 2,25	L.	360
2. Lavoro di Livio in Fattoria: ore 184 a L. 1,50	»	276

B) da fonti varie:

1. Pensione di guerra di Giulio	»	1.800
2. Interessi sul credito col proprietario (L. 5.000 x 0,04)	»	200

TOTALE L. 2.636

(1) Il reddito del capitale di esercizio risulta di L. 3.738 x 0,06 = L. 225.

(2) Vedi nota 5 all'entrate del bilancio.

In complesso le attività del bilancio, che in parte costituiscono valori *reali* ed in parte valori *calcolati*, sono le seguenti:

REDDITO	Valore		Totale	
	reale	calcolato	Lire	%
1. Reddito derivante dal podere	5.659	8.032	13.691	83,9
2. » » da altre fonti di entrata.	2.636	—	2.636	16,1
Totale Lire	8.295	8.032	16.327	100
Ripartizione percentuale.	50,8	49,2	100	—

13. — Le uscite risultano le seguenti, classificate per titoli:

A) ALIMENTI.

		Spese monetarie Lire	Consumi in natura Lire	Totale
1. Frumento	q.li 26.00 a L. 130	650	2.730	
2. Mais	» 0,80 » » 90	—	72	
3. Fagioli	» 0,60 » » 220	55	77	
4. Riso	» 0,50 » » 220	110	—	
5. Paste alimentari	» 0,50 » » 270	135	—	
6. Patate	» 1,50 » » 50	20	55	
7. Ceci	» 0,25 » » 100	—	25	
8. Cicerchie	» 0,50 » » 100	—	50	
9. Olio	» 1,00 » » 800	—	800	
10. Formaggio		20	—	
11. Uova	dozzine 38 a L. 4,8	—	182	
12. Latte	litri 30 » » 1,2	36	—	
13. Carne bovina	kg. 80 » » 9,0	720	—	
14. Carne suina	» 108 » » 6,0	—	648	
15. Salumi		300	—	
16. Pollame		—	247	
17. Conigli	kg. 30 a L. 6,0	—	180	
18. Ortaggi e frutta		30	152	
19. Vino	q.li 10 a L. 130 e q.li 10 a L. 15	—	1.450	
20. Sale	kg. 80 » » 2,5	200	—	
21. Zucchero	» 15 » » 6,7	100	—	
22. Caffè	» 4 » » 32	128	—	
23. Aceto	» 10 » » 1,4	—	14	
24. Farina dolce	» 5 » » 1,6	8	—	
25. Alimenti consumati fuori di casa		—	150	

da riportare L. 2.512 6.832 9.344

	Riporto L.	2.512	6.832	9.344
B) ABITAZIONE				
26. Uso di abitazione	L.	—	500	
27. Manutenzione mobilia		50	—	
28. Combustibile		220	700	
29. Illuminazione		283	—	
	TOTALE L.	553	1.200	1.753
C) VESTIARIO.				
30. Rinnovamento e riparazione	L.	1.490	—	
31. Lavatura		50	—	
		1.540	—	1.540
D) BISOGNI MORALI, RICREAZIONE, SERVIZIO SANITARIO E VARIE.				
32. Spese di culto, elemosine, istruzione		80	—	
33. Tabacco		140	—	
34. Servizio sanitario		172	—	
35. Feste famigliari		50	—	
36. Spese tranvai		50	—	
37. Cinematografo, associazione, ecc.		100	—	
	Totale L.	592	—	592
38. L) IMPOSTE E TASSE		85	—	85
	TOTALE USCITE L.	5.282	8.032	13.314

14. — Il bilancio economico della famiglia si presenta dunque :

TITOLI	Valore		Totale
	reale	calcolato	
Attivo	8.295	8.032	16.327
Passivo	5.282	8.032	13.314
Risparmio Lire	3.013	—	3.013

Se ben consideriamo il risparmio, vediamo che esso è costituito essenzialmente dalla pensione di guerra di Giulio, e dai lavori fatti per conto della Fattoria; il reddito del podere eguaglia, all'incirca, il passivo del bilancio perchè lo sbilancio attivo di L. 377, che risulta fra questi due titoli, praticamente viene assorbito da maggiori spese. In conclusione, la situazione attuale, anche se non consideriamo la pensione di Giulio, è abbastanza buona ed il reddito del podere è sufficiente alle necessità della famiglia, non essendo ancora notevole la diminuzione nel prodotto del vino, il quale è diminuito

soltanto di poco più di 1/3 del normale (36%). Ma se pensiamo che vi sono molti poderi dove la produzione del vino è scesa ad un 1/3 e ad 1/4 del normale, ben si comprende come in tal caso le famiglie non vi possano vivere, a meno che il proprietario non anticipi loro l'indispensabile.

IV. — NOTE AL BILANCIO DELLA FAMIGLIA.

Si riportano alcune delucidazioni ai vari titoli di entrata e di uscita del bilancio famigliare, avvertendo che i numeri progressivi corrispondono a quelli indicati per i titoli riportati in bilancio :

ENTRATE.

1. — La produzione del frumento ed il relativo prezzo, nei seguenti anni, fu :

anno 1925	q.li 20	L. 200
» 1926	» 21	» 210
» 1927	» 16	» 130
» 1928	» 24	» 130
» 1929	» 24	» 125

con una media rispettivamente di q.li 21 e di L. 160. In considerazione dell'attuale tendenza dei prezzi al ribasso e per meglio rappresentare l'attuale situazione economica della famiglia, il frumento è stato valutato in bilancio al prezzo di L. 125.

2, 3, 4. — Produzione media desunta da registrazioni contabili.

5. — Il raccolto del vino di parte colonica e relativo prezzo, furono :

anno 1925	q.li 61	L. 180
» 1926	» 39	» 200
» 1927	» 34	» 230
» 1928	» 35	» 220
» 1929	» 33	» 130

con una media rispettivamente di q.li 40 e L. 194; sempre in considerazione delle ragioni avanti indicate, il vino è stato valutato in bilancio a L. 130.

6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16. — Produzione media risultante da registrazioni.

17. — L'utile di stalla, risulta il seguente :

anno 1925	L. 1.768
» 1926	» 709
» 1927	» 351
» 1928	» 295 (perdita)
» 1929	» 2.708

con una media di L. 1.100.

18. — Un suino all'anno di kg. 120, meno il coscio di circa kg. 12 spettante al proprietario.

19. — Ogni anno 6 covate di 30 pulcini.

20. — Ammesso che 30 galline facciano in media 100-110 uova all'anno.

21. — 2 tacchini per il carnevale e per la vendemmia.

22. — 4 oche per la trebbiatura.

23, 24, 25. — Da notizie avute dal colono.

- 26. — Circa 870 fascine a L. 0,80.
- 27. — n.° 10 vani di abitazione ad un canone medio di affitto di L. 50 per vano.
- 28. — Indennizzo manutenzione piccoli attrezzi L. 70; lavorazione vino L. 88, lavorazione olio L. 7; spese acquisto bestiame L. 20.
- 29. — Calcolando il vitto in ragione di L. 10.

SPESE PODERALI.

- 1, 2, 3, 4, 5. — Spese medie desunte da registrazioni.
- 6. — Mangimi: Mais q.li 4 a L. 100; semola q.li 4 a L. 90; risella per i pulcini kg. 30 a L. 1,80; panico kg. 5 a L. 4; obblighi colonici: 4 polli a L. 10; 10 dozzine di uova a L. 5; 2 capponi a L. 15.
- 7. — Vedi entrate, nota 29.

USCITE.

- 1 a 13. — Consumi medi secondo notizie del colono.
- 14. — Vedi entrate nota 18.
- 15. — Notizie avute dal colono.
- 16. — 7 polli a L. 9; 2 tacchini a L. 27; 4 oche a L. 32.
- 17. a 24. — Consumi medi secondo notizie del colono.
- 25. — Vedi entrate nota 29.
- 26. — Vedi entrate nota 27.
- 27. — Da notizie del colono.
- 28. — Carbone acquistato q.li 2 a L. 50; legna da spacco 1 catasta e mezzo a L. 80; circa 870 fascine a L. 0,80.
- 29. — Petrolio litri 80 a L. 2; olio da lumi kg. 20 a L. 5; fiammiferi di legno: scatole 40 a L. 0,20; candele L. 15.
- 30. — La spesa annua media è stata calcolata, supponendo che occorranò:

3 vestiti da uomo	a L. 100 =	L. 300
3 vestiti da donna	» » 50 =	» 150
4 vestiti per ragazzi	» » 40 =	» 120
3 paia di scarpe da uomo	» » 60 =	» 180
3 paia di scarpe da donna	» » 50 =	» 150
4 paia di scarpe da ragazzo	» » 30 =	» 120
3 camicie da uomo	» » 15 =	» 45
3 camicie da donna	» » 15 =	» 45
3 camicie da ragazzi	» » 10 =	» 30
Cappelli, fazzoletti, mutande, calze e varie	»	100
Riparazioni vestiti e biancheria	»	250
TOTALE		L. 1.490
- 31. — Sapone kg. 10 a L. 5.
- 32. — Decima alla Chiesa, equivalente di kg. 20 di frumento L. 25; elemosina ai frati 3/4 di kg. d'olio a L. 6; spese per la scuola L. 50.
- 33. — 50 sigari a L. 0,80 per Giuseppe; 50 pacchetti di sigarette a L. 2 per Giulio e Livio.
- 34, 35, 36. — Notizie avute dal colono.
- 37. — Notizie avute dal colono.
- 38. — Imposta reddito agrario L. 40; imposta di famiglia L. 40.

CAPITOLO SECONDO.

UNA FAMIGLIA COLONICA DI CASOLE (CHIANTI)

I. — ASPETTO GENERALE DEL TERRITORIO; DEFINIZIONE DEL LUOGO, DELL'ORDINAMENTO DELLA PRODUZIONE TERRIERA E DELLA FAMIGLIA: 1. *I popoli* di S. ANDREA A CASOLE E DI LAMOLE. — 2. CARATTERI DEL PODERE. — 3. LA FAMIGLIA DI EGISTO B.: STATO CIVILE E SUA ATTIVITÀ. — 4. RELIGIONI ED ABITUDINI MORALI. — 5. IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 6. CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FAMIGLIA E SUE CARATTERISTICHE RISPETTO ALLE ALTRE.

I. — Il territorio ove abita la famiglia di Egisto B., è situato nell'Alta Valle del torrente *Greve* e fa parte della regione denominata il *Chianti*.

Risalendo il corso della *Greve*, a partire dal paese omonimo, si giunge in località « *le due Corti* »; qui il torrente si biforca e dà luogo a due piccole vallate montane: nella più vasta si estendono i casolari del popolo di S. Donato a Lamole, nell'altra quelli del popolo di S. Andrea a Casole, dove risiede la famiglia di mezzadri presa in esame.

Come in tutto il Chianti, anche in questa zona il terreno è costituito, nella sua maggioranza, da galestro scuro; ma si trova anche l'argilla, il *mattaione* e le arenarie.

Una parte ben grande del territorio è boschiva, il rimanente, circa 250 ettari, è coltivata prevalentemente a viti — in vigna fitta — miste a pochi olivi e frutti; quest'ultimi in quantità strettamente necessaria per il fabbisogno delle famiglie coloniche.

L'altitudine del terreno coltivato, va da 500 a 700 metri sul livello del mare, mentre quello boschivo sorpassa anche i 900 metri, sul *Monte San Michele*.

Il bosco è costituito in gran prevalenza da quercioli, cerri, ecc., con relative piante d'alto fusto e, in parte, anche da paline di castagno e da molti ed estesi castagneti da frutto. Ad altitudini elevate predomina la ginestra dei carbonai, ma non mancano i boschi ed i pascoli permanenti. Sul *San Michele*, si trovano piccoli appezzamenti, coperti da pini ed abeti bianchi e si trova pure il seminativo, dove viene coltivato grano, segale, granturco, patate, ecc. Ma qui il raccolto è molto aleatorio, per l'inclemenza della stagione.

Da poco tempo è stato costituito, e già funziona, un Consorzio di proprietari per il rimboschimento montano — dove è possibile — con pini, abeti bianchi, ecc., e lo Stato ha fatto alcune agevolazioni finanziarie in proposito (1).

I due *popoli* di S. Donato a Lamole e di S. Andrea a Casole comprendono rispettivamente 450 e 250 abitanti, quasi tutti contadini, che vivono in gruppi di casolari di due-tre abitazioni e anche in qualche casa isolata ma poco distante dalle altre. Prevalgono in modo assoluto i mezzadri, essendo infatti la popolazione del territorio composta da un centinaio di famiglie, così ripartite:

Famiglie di mezzadri	N.°	81	82,7%
» » piccoli proprietari coltivatori	»	7	7,1%
» » salariati fissi ed avventizi (<i>pigionali</i>)	»	10	10,2%
	N.°	98	100,0

Vi sono anche pochi proprietari (imprenditori capitalisti) che vivono abitualmente in campagna.

Se si eccettuano i pochi possessi delle due Chiese di S. Andrea e S. Donato, la rimanente superficie produttiva appartiene esclusivamente a famiglie di privati che, da anni ed anni, sono sempre le stesse, perchè raramente avvengono passaggi di proprietà; nell'ultimo venticinquennio si sono avuti due soli casi di compra-vendita di terreni.

Abbiamo visto che l'estensione della superficie agraria è di circa 250 ettari, d'altra parte sappiamo che le famiglie coloniche sono oltre 90 con altrettanti poderi, la cui estensione media risulta quindi di circa 2,5 ettari, avendo tutti i poderi eguale superficie; a questa spesso si aggiunge il bosco, costituito da castagneti da frutto, in consegna al colono secondo il patto di mezzeria.

Il *popolo* di S. Andrea a Casole, è situato a circa km. 6 dal paese di Greve, ed a oltre km. 10 da quello di Panzano, nella cui frazione è incluso il territorio di Casole. La stazione ferroviaria più prossima è quella di Figline Valdarno, sulla Firenze-Roma, a cui si giunge però con un lungo percorso di circa km. 26, passando per Greve. Bisogna tener presente che Greve, oltre che per un regolare servizio automobilistico, è in diretta comunicazione con Firenze, a mezzo di linea tranviaria, che fa trasporti di cose e di persone.

(1) Rimborsa i 2/3 delle spese ed esonera i proprietari per 40 anni dalla imposta fondiaria gravante le particelle rimboscate.

Mezzi giornalieri e stabili di comunicazione fra Casole e Greve, non esistono. Il postino, che preleva giornalmente la posta a Greve, fa servizio di vettura se richiesto. Non si hanno altri servizi pubblici, eccettuata la cabina telefonica, posta nel *popolo* di S. Andrea a Casole.

La viabilità dei singoli fondi è molto incomoda, e si riduce a sentieri più o meno ripidi lungo i muri di sostegno dei campi, in cui si sono praticati anche scalini più o meno artificiali. I contadini debbono portare a spalla tutto ciò che occorre per la lavorazione del podere, come pali, concimi, sementi, e tutto ciò che raccolgono; la notevole inclinazione del suolo ed il sistema di coltura, con largo sviluppo della vigna specializzata, impediscono l'impiego di animali da lavoro.

Fra le varietà di vitigni coltivati prevale il *Sangiovese* e la *Malvasia*, da cui si ottengono vini ben noti e prelibati. Importanza del tutto secondaria ha la coltura delle piante erbacee, come frumento, mais, foraggi, ecc.

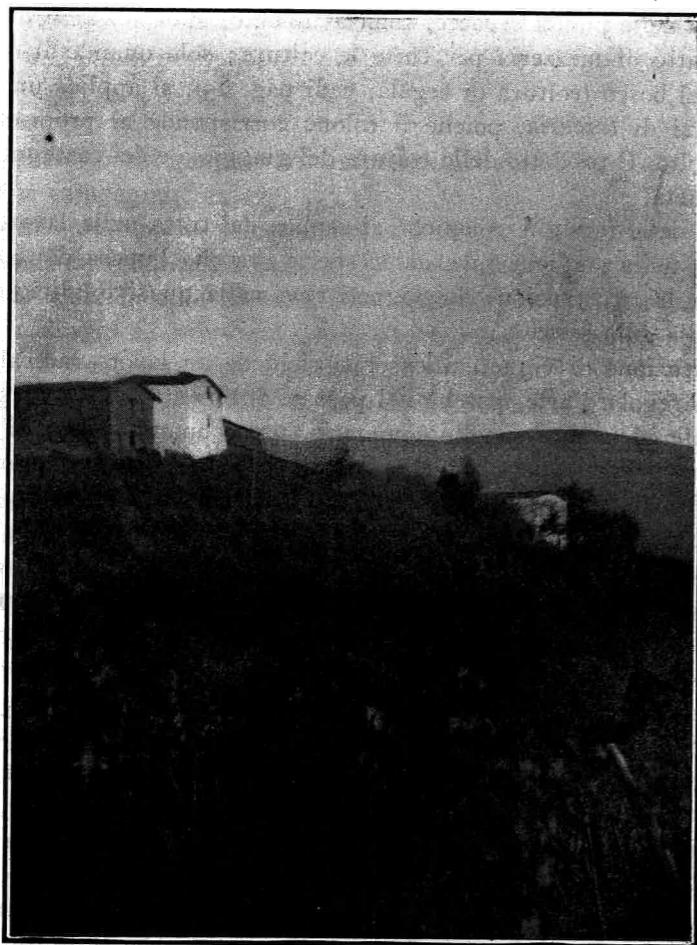
Vige il patto di mezzeria per tutte le colture; solo quando il colono fa i *ginestrini* nel bosco (coltura di segala, vedi pag. 25), si applica un patto che potrebbe dirsi di *terzeria*, poichè il colono corrisponde al proprietario solo 1/3 del raccolto. Il prodotto della coltura del giaggiolo e dei castagni si divide a perfetta metà.

L'attività delle famiglie coloniche si esplica del tutto nella lavorazione dei campi anche nella stagione invernale; specie ora che l'opera dei contadini è richiesta per la ricostruzione dei vigneti che, nella quasi totalità, sono stati distrutti dalla fillossera.

La ricostituzione di vigneti fillosserati richiede un lavoro radicale e metodico, fatto a regola d'arte, perchè nel passato il terreno veniva preparato superficialmente ed in modo molto sommario, preoccupandosi solo di avere, in breve tempo, più viti possibili e ricavarne gran profitto, con poca spesa. Diceva un vecchio proverbio di quei tempi « *chi ha una vite ha un franco* »; ora però le condizioni sono mutate perchè, per impiantare una vigna, è necessario scassare di nuovo il terreno con fosse lineari della larghezza di circa un metro ciascuna, a forza di piccone e polvere da mina, e tale lavoro implica spese addirittura imponenti, che non tutti i proprietari possono sostenere, tanto che lo Stato viene loro in aiuto con mutui di favore considerando i lavori di ricostituzione antifillosserica, come opera di bonifica integrale. Ciò è necessario anche perchè senza la vite, il colono non potrebbe assolutamente vivere, tant'è vero che già alcune famiglie sono passate in zone da loro ritenute più redditizie, specie nei dintorni di Firenze. Alcuni individui, per lo più i giovani, hanno abbandonato la famiglia ed il podere, attratti soprattutto dal lavoro di città — che preferiscono a quello dei campi —, dai maggiori comodi che, secondo loro, offre la vita di città, e dalla retribuzione settimanale in moneta; ma senza la distruzione delle viti l'esodo sarebbe stato forse minore.

2. — Il podere dove vive la famiglia di Egisto B., è posto in località *Pile di sotto*, prossimo alla strada comunale che da Greve conduce a Lamole, e precisamente al confine fra la Parrocchia di S. Maria a Petriolo (Frazione di Greve) e la Parrocchia di S. Andrea a Casole.

Presenta le caratteristiche dei poderi di questa ristretta zona, e si estende su terreno a forte pendio, sistemato a terrazze, per una superficie di circa 2 ettari e 1/3 (circa 13 *staia* toscane), incluso il castagneto. La strada Greve-Lamole, che in quel punto corre su di un crinale di collina, divide il podere in due appezzamenti, uno con esposizione a Nord (*bacìo*), l'altro a Sud (*solatìo*), dove è posta la casa colonica.



Il podere « Pile di sotto ».

La superficie agraria si può considerare occupata completamente dalle viti, che presentano una densità di circa 4450 per ettaro, molto fillosserate; si hanno anche pochi olivi e frutti. In complesso la dotazione di piante legnose è la seguente: viti 8000, olivi 155, castagni da frutto 60.

Circa 3500 viti sono state impiantate di recente su piede americano, e 110 olivi non sono ancora in completa produzione.

Lo spazio libero, fra vite e vite, viene occupato da colture erbacee, senza un avvicendamento ben prestabilito e nelle seguenti proporzioni:

Rinnovo (fave, fagioli, patate, ecc.)	mq.	6.300
Fruento	»	5.000
Erbai (trifoglio, fave, avena)	»	2.500
Mais e saggina da foraggio	»	4.500
		18.300
Castagneto	»	4.500
		22.800
	SUPERFICIE PRODUTTIVA	mq. 22.800

L'industria zootecnica ha scarsissima importanza: nel podere si tengono solo 12 pecore e 1-2 maiali da ingrasso, più 5-6 galline.

3. — L'attività della famiglia e del suo capo, si esplica tutta quanta nei lavori dei campi, nella ricostituzione delle vigne fillosserate, nell'assistenza al bestiame, nella coltura del giaggiolo e qualche volta anche nella coltura dei *ginestrini*. L'attività delle donne si svolge prevalentemente nel disbrigo di faccende domestiche, nel lavoro dei campi, quando il bisogno lo richiede, ed intorno alla stalla.

Al 1° febbraio 1930 la famiglia era così composta:

COMPONENTI	Età	Riduzione ad unità (1)	
		consumatrici	lavoratrici
1. Egisto B. (<i>capoccia</i>)	59	1,0	1,0
2. Virginia E. (<i>massaia</i>)	52	0,75	0,6
3. Annunziata	20	0,75	0,6
4. Guido	18	1,00	1,0
Totale		3,50	3,2

(1) Secondo i coefficienti indicati dal SERPIERI (op. cit.).



La famiglia di Egisto B.

Le unità lavoratrici, riferite ad ettaro di superficie agraria risultano $3,2/1,83 = 1,749$.

Esiste un altro figlio, il maggiore, nato il 7 gennaio 1901, che non vive più in famiglia fin dal 1925 (dopo il suo matrimonio con Serafina M., anch'essa di questo popolo); attualmente abita con la moglie ed un bambino, a S. Bartolo a Cintoia, nei dintorni di Firenze, esercitando il mestiere di sterratore.

Il *capoccia* Egisto B. si unì in matrimonio con la Virginia E., il 27 novembre 1897.

4. — Tutti i membri della famiglia osservano scrupolosamente i doveri e precetti della religione cattolica. Rispettano il giorno di festa, assistendo alle funzioni religiose del mattino e del pomeriggio. Solo nel colmo delle faccende, specialmente in estate, la domenica mattina lavorano fino all'ora di colazione, e cioè fino alle nove, ma in ogni modo assistono sempre alla Messa, che viene celebrata alle ore dieci.

Hanno particolare rispetto e stima per il clero, e seguono i consigli del Priore, anche in molte cose che si riferiscono alla loro vita familiare. Ap-

partengono alla Confraternita di S. Giovanni Valdarno, a cui danno, come tributo annuo, circa un fiasco di vino. Qualche cosa danno anche ai frati e monache che vengono alla cerca: per la svinatura circa un litro di vino; un po' d'olio, per la frangitura delle olive e, quando tosano le pecore, un po' di lana. In passato tutti i coloni corrispondevano come *decima* alla Chiesa, chi 2, 3 o 4 fiaschi di vino, ma poichè l'offerta, per lo più, veniva fatta con vino torbido e non certo del migliore, il Parroco ha preferito farne a meno.

Nella famiglia erano rimaste, ereditarie e inveterate, alcune ombre di superstizione relative, più che altro, a rimedi empirici per la guarigione di certe malattie. Non era per loro gravoso fare a piedi molti chilometri, per consultare qualche *fattucchiera* e per avere rimedi infallibili, ma ora, per la continua azione e propaganda di alcune persone istruite del luogo (specie il Parroco), hanno abbandonato molti preconcetti e spiegano certi fatti della vita con maggiore larghezza di vedute. Non così, si può dire per tutte le altre famiglie del *popolo*, perchè alcune ricorrono ancora alle *fattucchiere*, e credono alle *streghe* ed al *mal d'occhio*.

Il sentimento nazionale è assai sviluppato, tanto nella nostra famiglia, quanto in tutte le altre, e lo dimostra il grande rispetto, anzi quasi venerazione, per i nostri Sovrani, per S. E. Mussolini, e il vivo interessamento che portano alle più importanti manifestazioni nazionali.

Nessun uomo della nostra famiglia ha partecipato alla guerra; solo il figlio maggiore, Gino ha prestato servizio militare per tre o quattro mesi, ma venne riformato per difetto di vista. Anche Egisto, il *capoccia*, da giovane non prestò servizio militare, perchè riformato.

Fra marito e moglie regna tranquillità e pace: vivono la vita del podere semplicemente e con scambievole cordialità; i desideri dell'uno sono i desideri dell'altro. Se *per accidens*, qualche volta il *capoccia* trova motivo di adirarsi — il che succede rarissimamente — dopo una sfuriata, in breve, torna più buono di prima. Fanno il possibile per ben addestrare i loro figli nei lavori dei campi e perchè siano pronti, in seguito, alla direzione del podere.

I due ragazzi, qualche volta, bisticciano fra loro, ma non per questo diminuisce l'amore e il rispetto reciproco; per conciliarli non occorre mai l'intervento dei genitori.

Dimostrano grande rispetto e deferenza per le persone più autorevoli del posto, quali il Podestà di Greve — che abita poco distante dal podere *Pile di Sotto* — il Priore ed altri pochi proprietari. Con le altre famiglie di contadini condividono gioie e dolori.

Per assistere malati gravi di altre famiglie, sacrificano volentieri anche tutta la notte, non curandosi se la giornata avanti è stata lunga e faticosa.

Si scambiano giornate di lavoro, utensili, ortaggi, ecc. ed è caratteristico, in proposito, lo scambio di opere per la vendemmia con i coloni di bassa col-

lina e di pianura, dovuto alla diversa epoca in cui giunge a maturazione l'uva nelle due regioni.

In tutto il popolo raramente avvengono risse violente, ed il Parroco, che da oltre venti anni abita in questo territorio, ricorda di una sola rissa fra tre o quattro persone, ma senza alcuna conseguenza nè materiale, nè morale.

Il proprietario del podere e la famiglia di Egisto comprendono le reciproche necessità e fanno il possibile per mantenere in efficienza la loro piccola azienda. Se teniamo conto che, a detta del *capoccia*, l'ultimo saldo colonico fu fatto nel 1889, non possiamo fare a meno di pensare a rapporti ispirati veramente da vivo senso patriarcale.

Gli animali, tanto per allevamento quanto per uso e servizio di famiglia, vengono allevati e tenuti con cura e non subiscono maltrattamenti di sorta.

In tutta la casa si nota grande ordine e pulizia, essendo la *massaia* diligente e premurosa; essa a tutto provvede e cerca di rimediare più che può, anche a quelle involontarie mancanze di precauzioni che gli uomini hanno, tornando dal lavoro dei campi, specie nei giorni piovosi. Anzi in tali occasioni si dimostrano le premure della *massaia*, che prepara i vestiti e le scarpe asciutte, e, se d'inverno, un bel fuoco per riscaldare le membra indolenzite dal freddo e dal lavoro.

I coloni di questo territorio conducono vita improntata a grande sobrietà, sia perchè i due villaggi di Casole e Lamole, si trovano su colline elevate, isolati da centri importanti; sia perchè la zona, quasi di montagna, non è fra le più ricche. La nostra famiglia, come pure le altre, tendono al risparmio, ma le disponibilità finanziarie sono abbastanza limitate, ed i risparmi non sono molti.

I componenti la famiglia di Egisto B., sono temperati nel vitto e nel vestiario; spesso si contentano di un tozzo di pane con qualche prodotto dell'orto o del campo — come baccelli, radici, cipolle — bevendoci sopra un bicchiere di *mezzo vino*. Pur tuttavia amano immensamente i loro campi, che hanno visto, si può dire, formati dalle loro mani incallite. È stato proprio il *capoccia* che, col padre adottivo, ha scassato il terreno, ha piantato i *maglioli* delle viti, gli ulivi, i frutti di quasi tutto il podere, e che da non molto ha scassato e impiantato ancora una volta, per causa della fillossera, tutto il terreno a *bacio*.

Non desiderano un lavoro migliore, e vivono tranquilli la loro giornata fatta di lavoro, di fatiche e sudori, contenti se al raccolto hanno tanto per fronteggiare le esigenze della loro magra esistenza. Non così pensava il figlio maggiore che, scontento del lavoro dei campi da lui ritenuto troppo gravoso, spinto dalla moglie, ha voluto sperimentare la vita di città, ma non si sa con qual risultato.

Hanno intelligenza sveglia e tutti, ad eccezione della Virginia, sanno leggere e scrivere. Per quanto abbiano frequentato solo le prime classi elemen-

tari (1) la sera, nel canto del fuoco, amano leggere libri istruttivi, con racconti che possono tener desta la loro attenzione, come fatti storici, racconti biblici, imprese di grandi personaggi, ecc. Vogliono rendersi ragione di alcune moderne invenzioni e ne chiedono spesso spiegazione, specialmente di quelle che più colpiscono il loro occhio, come ad esempio l'areoplano, che spesso vedono solcare il loro cielo tranquillo (2).

I genitori hanno carattere mite e non pensano altro che al lavoro. Egisto poi non vive che per quella po' di terra, così avara di frutti con lui; ora che le viti del *bacio* sono appena impiantate, vorrebbe che tutti le vedessero. Fa vedere con compiacenza quelle rigogliose: si preoccupa di quelle più stentate.

Il figlio maggiore, che attualmente non è più in famiglia, ha un carattere un po' diverso dagli altri: non è molto costante ed è anche un po' svogliato, tant'è vero che, preso dal desiderio di mutar condizione, ebbe in noia il lavoro dei campi. Cominciò a distrarsi con la caccia; per il contatto con amici di città, che venivano a cacciare con lui, e dietro l'esempio di altri compagni che già avevano preferito la vita di città a quella di campagna, venne nella determinazione di abbandonare la famiglia, non appena fosse sposato, spinto in ciò anche dalla fidanzata, che aveva in orrore il lavoro dei campi, benchè anche essa figlia di una famiglia di piccoli proprietari coltivatori del *popolo* di Casole.

L'Annunziata ha carattere un po' vivace, ma è buona, intelligente, amante del proprio lavoro, ed è fidanzata con un giovane del popolo, che non conosce altro che il lavoro del campo. Essa non risente affatto dei nuovi costumi del tempo, come la grande maggioranza delle sue coetanee che, da quando si aprirono in Greve alcune scuole di ricamo per le ragazze di quel *popolo*, sentirono il desiderio di apprendere quel mestiere, sia per farsi un corredo più moderno, sia per guadagnare qualche soldo e soddisfare i loro capricci. Esse gettarono via i ferri da calza, per prendere l'ago da ricamo e ciò forse fu anche una causa, fra le tante, che ha provocato l'invasione della moda nelle campagne. Ora si vedono molte giovani che, nei ritagli di tempo quando guardano il gregge all'ombra dei castagni, o la sera a veglia d'inverno, attendono a questi ricami e cercano di terminare in fretta il lavoro, prima del sabato, per recarsi in tal giorno a Greve, dove c'è il mercato, a riportare il lavoro. Spendono poi tutto, o quasi tutto, il denaro ricevuto dalla *maestra*, in gingilli, come calze di lana o di seta artificiale, trine, nastri, forcelle, pettini, ed altri oggetti che prima non si sognavano neppure. Ciò non ha fatto e non fa

(1) Attualmente la scuola elementare si trova a Lamole ed ha classi fino alla terza.

(2) Passa di qui il postale Roma-Milano e (quando passa per la Porretta) quello Venezia-Roma.

la nostra ragazza, perchè i genitori — specie la mamma — non lo hanno permesso; essi cercano invece il tempo ed il modo di farle apprendere qualche cosa di più utile e necessario per una buona madre di famiglia, come cucire, rassettare, fare la calza, ecc.

Il figliolo minore assomiglia al carattere della madre, quieto, laborioso ed amante della vita campestre.

5. — Il capo di famiglia era affetto da *ernia* e, da due anni, se ne è liberato con l'operazione, ma non può accudire a lavori molto faticosi, come alzare pesi, portare in spalla cestelle d'uva, barili di vino, ecc. Questa malattia è molto frequente per non dir quasi generale fra i contadini della zona, in dipendenza della conformazione stessa del suolo e dei lavori a cui essi debbono attendere. Come abbiamo accennato, il dislivello del terreno agrario raggiunge spesso anche 200 metri in pochi ettari di superficie; i campi a vigna sono separati fra loro da muri a secco, alti da uno a quattro metri, o da *balzi* naturali ripidissimi, e quindi tutti i trasporti vengono fatti per lo più a dorso di uomo, mancando animali da soma. In tali condizioni basta un contraccolpo, uno sforzo, o un passo troppo lungo nel passare da un campo ad un altro, col carico in ispalla, perchè venga l'ernia, che sul principio viene considerata con noncuranza, ma che va sempre più aggravandosi, ogni qual volta il paziente è obbligato a lavori gravi.

La Virginia è affetta da bronchite cronica, presa al momento del parto della figlia. L'Annunziata e Guido godono ottima salute e sembra che non abbiano germi di malattie ereditarie.

La famiglia è amante della pulizia; si lavano sempre con sapone e tutte le settimane fanno il *bucato*; però, su tante prescrizioni e precauzioni igieniche, tirano un po' via e come tutti i contadini, dicono che, « *da quando vi sono tutti questi uffici d'igiene, ci sono più malattie* ». Il sole, l'aria pura dei campi sono per loro le cose più necessarie, oltre ad un pezzo di pane, fatto di grano, ad un bicchiere di vino, fatto d'uva; cosa che non possiamo negare neppure noi.

Il medico di condotta percepisce L. 10 per ogni visita, compreso il trasporto, ma sta a Panzano, distante da Casole oltre km. 10 e per tale motivo, viene richiesta più facilmente l'assistenza del medico di Greve, che è più prossimo. Ma in questo caso il richiedente è obbligato a pagare la vettura che, se automobile importa una spesa di L. 40, se con un cavallo di L. 20 ed occorre un'ora per compiere il tragitto. Rendendo esecutiva la deliberazione del Consiglio Comunale, emessa circa cinque anni fa per l'aggregazione del *popolo* di S. Andrea a Casole alla frazione di Greve, questo inconveniente verrebbe eliminato.

I coloni usano frequentemente, come rimedi empirici, decotti di erbe — camomilla, ruta, assenzio, malva —; ma è raro che ricorrano a medicine for-

nite da *fattucchiere* ed *empirici*. Durante l'infezione della *spagnola*, ai malati veniva data una pozione di olio finissimo, sbattuto ben bene con altrettanto succo di limone; se abbia fatto bene non sappiamo esattamente, ma, secondo il Parroco, in tutto il periodo che imperversò l'epidemia, su 250 persone, si ebbero solo due decessi: furono i due primi colpiti dal male e che non avevano ricevuto la suddetta pozione, non ancora nota.

Già da tempo funziona in Greve, ed in tutto il territorio del Comune, l'Opera Nazionale Balilla e l'Opera Maternità ed Infanzia; alla prima sono iscritti molti figli di contadini.

6. — La famiglia di Egisto B., non presenta particolari caratteristiche rispetto alle altre famiglie di mezzadri. Forse presenta un minor numero di componenti in confronto all'ampiezza media delle altre famiglie, ma è sempre sufficiente a lavorare il fondo su cui vive.

II. — MODO DI ESISTENZA E STORIA DELLA FAMIGLIA: 7. ALIMENTI E PASTI. — 8. ABITAZIONE, MOBILIA, VESTIARIO. — 9. RICREAZIONI E SVAGHI. — 10. STORIA DELLA FAMIGLIA, SITUAZIONE ATTUALE, BISOGNI INSODDISFATTI, DESIDERI.

7. — Il primo alimento della famiglia è il pane, di farina di frumento, fatto in casa e con frumento quasi tutto acquistato, perchè nel podere viene seminato più che altro per lavorare qualche campo e per avere un po' di paglia. La provvista si fa quasi sempre alla raccolta del vino, che, essendo di qualità superiore e tipica, è molto ricercato e pagato a prezzi più elevati di altre regioni.

Nell'alimentazione del contadino, dopo il pane, per importanza viene il vino, e per uso di famiglia si consuma, in prevalenza, il così detto « *vino basso* », ricavato dalla *calciatura* del tino e dalla torchiatura delle vinacce. La *calciatura* del tino, pratica, che si sappia, ristretta a questa regione, viene fatta nella maniera seguente: tolto il vino chiaro dal tino, la vinaccia, dopo fatta sgrondare ben bene, viene ammucchiata da una parte, in modo da formare come un bastione a mezza luna. Sopra si distende una metà del copperchio, con cui era stato coperto il tino, e su questo si innalza un pesante mucchio di sassi, che fanno da pressa. In tal modo si sprema, a poco a poco, quella parte di vino che la vinaccia ancora tratteneva e con l'aggiunta di qualche quintale di uva fatta fermentare con acqua, si produce un vinello che varia da 5 a 7 gradi. Per feste e solennità maggiori, e per i giorni di grande lavoro, quando è necessario l'aiuto di altra mano d'opera, si tiene in serbo un po' di vino migliore.

5. — Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.

Nella nostra famiglia, come nelle altre, non si fa uso di polenta, al massimo viene fatia una volta l'anno; il mais raccolto, serve tutto per l'alimentazione del bestiame.

Si usano molti legumi, patate, ed altri ortaggi della stagione — rape, bietole, spinaci — ed anche alcune erbe tenere spontanee (1); si fa molto uso d'insalate di orto e di campo, di cavolo nero e bianco, di cavolfiore e di frutta, tanto secca quanto fresca. Tutti questi alimenti vengono prodotti, ben s'intende, nel podere.

Nei pasti predomina sempre la minestra o zuppa di fagioli e cavolo nero o bianco; oppure minestra di paste, o riso, con fagioli passati, che costituisce il piatto principale di quasi tutti i giorni feriali. Nei giorni festivi ed in occasione di lavori gravosi, si mangia carne bovina (manzo e vitello) e ovina, che in prevalenza viene acquistata, e polli allevati nel podere. Spesso, in periodi di abbondanza di uova, il piatto principale è costituito da frittate, miste a patate o cipolle, e cotte con olio. Il latte è riservato solo ai malati, mentre, quasi tutte le mattine, gli adulti prendono il caffè, fatto con una miscela di caffè, orzo e grano tostati.

Nell'inverno si usa molto pesce salato, come baccalà, aringhe, sardine, e più raramente, tonno.

I pasti si tengono regolarmente tre volte al giorno: al mattino, verso le otto, si ha la colazione; a mezzogiorno il desinare e la sera la cena. Nell'estate quando i contadini lavorano dall'alba fin'anche alle ore 21, si suol fare, verso le 18, la così detta *merenda* nel campo, che prende il posto della cena. La mattina, appena alzati, il *capoccia*, la moglie e, qualche volta, anche il figlio minore, sono soliti bere un po' di caffè, allungato come s'è detto con polvere di frumento.

La colazione consiste in pane e frutta secca o fresca, o altri prodotti del campo o dell'orto, secondo la stagione. Spesso fanno la cosiddetta *panzanella*, con cipolle e pane inzuppato nell'acqua, condita con olio, sale ed aceto; mentre in inverno fanno le castagne arrosto o bollite, che vengono mangiate senza pane. Il desinare è a mezzogiorno e, se d'estate, consiste per lo più nella minestra o zuppa di fagioli. Ma se per necessità di lavoro il desinare viene consumato nel campo, allora, al posto della minestra, si fa un piatto di roba calda, come frittate di cipolle e patate, patate in umido, stufato, baccalà, fagioli in umido, ecc. In inverno, a mezzogiorno, non abbiamo quasi mai la minestra, che viene fatta la sera per cena.

(1) Come *cicerbite* (*Sonchus oleraceus*), *raferonzoli* (*Campanula Rapunculus*) e *radicchi selvatici* (*Cichorium Intibus*, *Reichardia picroides*, *Crepis vesicaria*).

La lista dei diversi pasti e relative quantità, in via approssimativa, è la seguente:

a) in inverno:

1. Colazione (in casa verso le ore 8):

pane	gr.	300
formaggio	»	50

oppure:

pane	»	300
noci o fichi secchi	n.º	7-8
od anche castagne arrosto o lesse	gr.	200

2. Desinare (in casa alle ore 12):

pane	gr.	300
baccalà con pomodoro oppure fagioli rifatti, ecc.	»	200
vinello o vino basso, bicchieri	n.º	2-3

3. Cena (in casa verso le ore 18):

pane per la zuppa	gr.	80
cavolo e fagioli per la zuppa	»	50
fagioli o patate, ecc.	»	100
olio per condimento	»	10
pane	»	200
vinello o <i>mezzo vino</i> , bicchieri	n.º	2-3

b) in estate:

1. Colazione (nel campo verso le ore 7-8):

panzanella con sale, olio, aceto e cipolla	gr.	500
oppure:		
pane	»	300
fave fresche	»	100
od anche:		
pane	»	300
formaggio	»	50
vinello o <i>mezzo vino</i> , bicchieri	n.º	2-3

2. Desinare (quasi sempre in casa alle ore 12):

analogo alla cena d'inverno.

3. Cena (nel campo verso le ore 18):

pane	gr.	300
frittata con 3-4 uova per tutta la famiglia.		
oppure patate in umido	gr.	150
vino basso, bicchieri	n.º	2-3

In occasione di feste solenni, e specialmente per le nozze, si hanno pranzi speciali, a cui partecipano parenti ed amici più intimi. Allora le pietanze

consistono generalmente in minestra, lessso di bove, coniglio o pollo arrosto, o, più spesso, in umido. Si beve anche un fiasco di buon vino riservato per l'occasione.

Certe domeniche, e gli ultimi giorni di carnevale, si fa il gran pranzo basato sul tradizionale tacchino ed a cui, ogni famiglia, invita solo le figlie sposate e relativi mariti.

Per la vendemmia, al mattino, si fa colazione, per lo più con pane, aringhe e sedani; alle 12 ha luogo il desinare nel campo, con fagioli o rape, e la sera si fa poi la grande cena con minestra sul brodo di carne bovina, lessso di bove, ed oche (*paperi*) o polli in umido.

L'acqua, che si adopera per bere e per cucinare, è di sorgente, e ogni famiglia ne dispone in quantità e molto prossima alla propria abitazione, essendo frequenti le sorgenti di ottima acqua potabile.

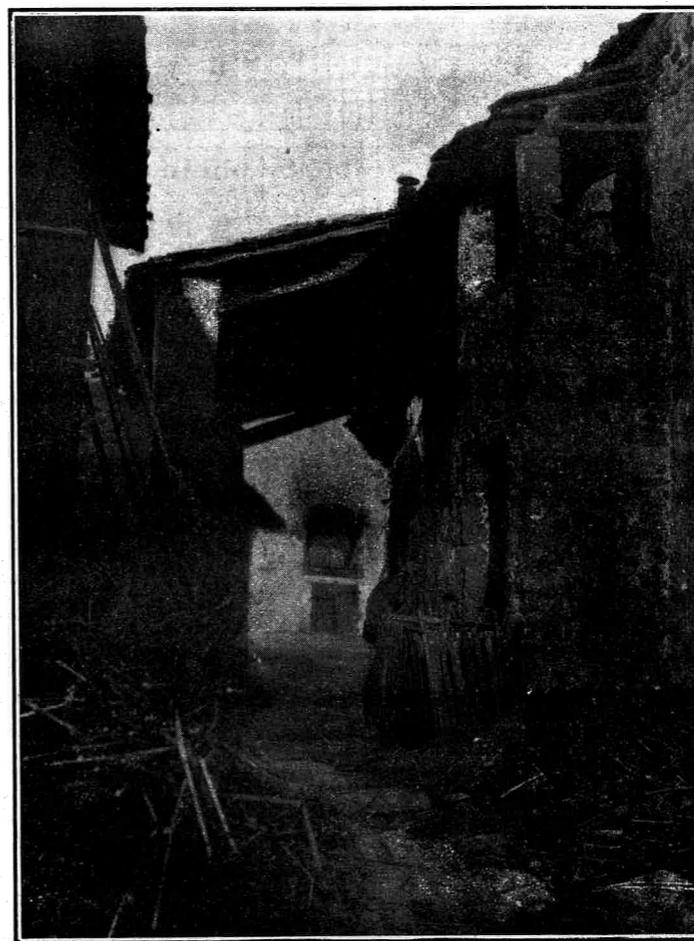
8. — La casa colonica dista dalla strada comunale Greve-Lamole pochi metri, ed è separata da questa dall'aia, su cui vengono trebbiati e puliti i cereali.

Di fronte alla strada, al termine dell'aia vi è la capanna per il fieno, per la paglia e per tutto quel che può occorrere per il bestiame. Al di sotto di questa si trova la stalla per le pecore e la concimaia.

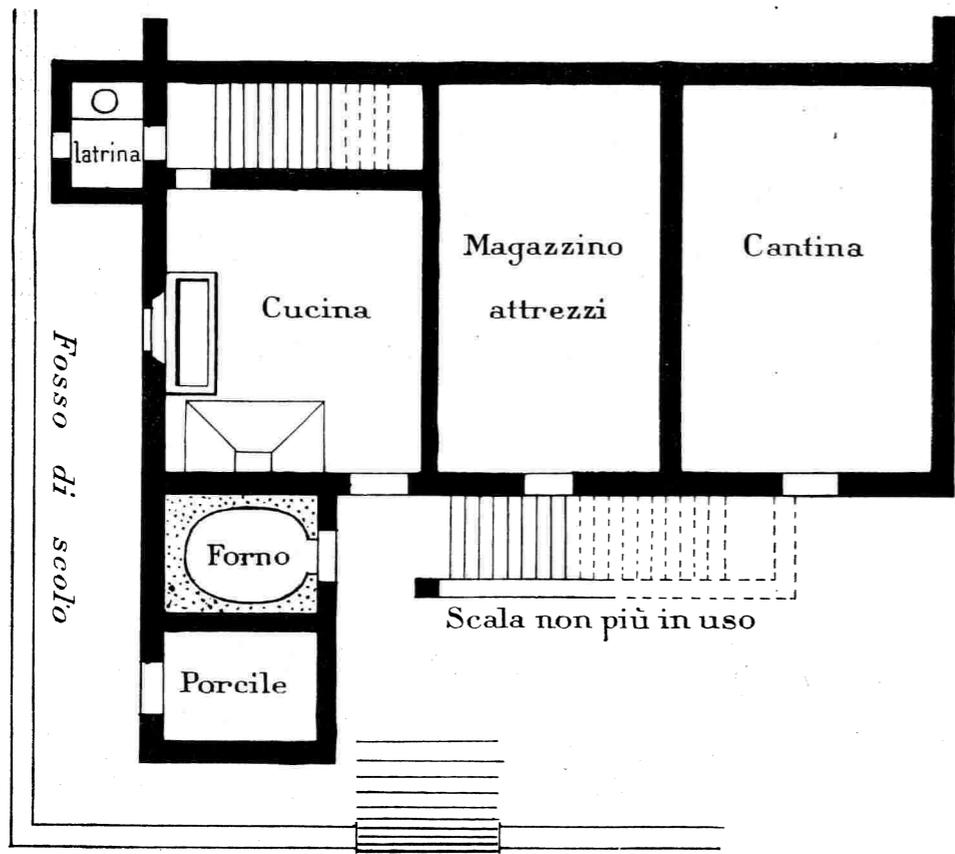
Dall'aia, a sinistra guardando la capanna, si scende in un ripiano coperto da tetto che forma l'atrio della casa; qui è l'ingresso della cucina e a sinistra — ad angolo retto con la porta di cucina — il forno ed il pollaio, con accanto uno stalletto per i suini, a cui si accede dalla parte opposta, sul fosso di scolo che circonda la casa. A destra dell'ingresso di cucina, si ha la porta che mette nella cantina, dove sono poste tre piccole botti di varia capacità, per la conservazione del vino di parte colonica, varie damigiane e fiaschi, ed un tinello per la fattura del *mezzo vino*. Di seguito alla cantina vi è ancora un'altra stanza che serve per gli attrezzi, arnesi e per tutto quel che può abbisognare per la lavorazione del podere.

Nella cucina, a sinistra della porta d'ingresso, si ha il focolare, e, sempre a sinistra, l'acquaio, con due *brocche* ed una bacinella di rame, la piattia, con piatti e tegami e, di fronte alla porta, una vetrina; a destra la madia per il pane, e la conca per il bucato. In alto, ben disposte su assi sorrette da mensole di legno, sono pentole, tegami e marmitte di coccio. Vicino alla vetrina, su listerelle di legno fissate alla parete, sono attaccati vari utensili da cucina di lamiera smaltata, come bricchi, cazzaruole, romaioli, ecc. Nella vetrina sono riposti piatti e scodelle di maiolica, bicchieri, bottiglie e posate. Al centro della stanza, è posta una piccola tavola quadrata, dove si consumano i pasti giornalieri; sopra ad essa pende un lume a petrolio, con campana e vaso di porcellana. Nelle parete di fronte alla porta d'ingresso si apre una porta, da cui si accede, a sinistra, alla latrina e, a destra, alle scale

che portano al primo piano. Questo è composto da una stanza, posta sopra la cucina, adibita a deposito per i prodotti di parte colonica e per gli utensili più delicati (soffietti, macchine irroratrici, ecc.); da uno stanzino, che rimane sopra al forno, dove avviene la lavorazione e conservazione del formaggio pecorino; da una camera grande con due letti: uno piccolo in ferro e l'altro matrimoniale, con panchette di ferro e asserelle di legno. Ambedue hanno: saccone ripieno di foglie secche di mais e poca paglia ai lati; materassi di piuma; coperte di lana e cotone, oltre al coltrone per l'inverno. Completano il mobilio due casse, dove si ripone la biancheria personale, i vestiti e la biancheria da letto e da cucina. Ad una parete della camera, sono posti due attaccapanni per i vestiti usuali, riparati dalla polvere con una tenda a co-



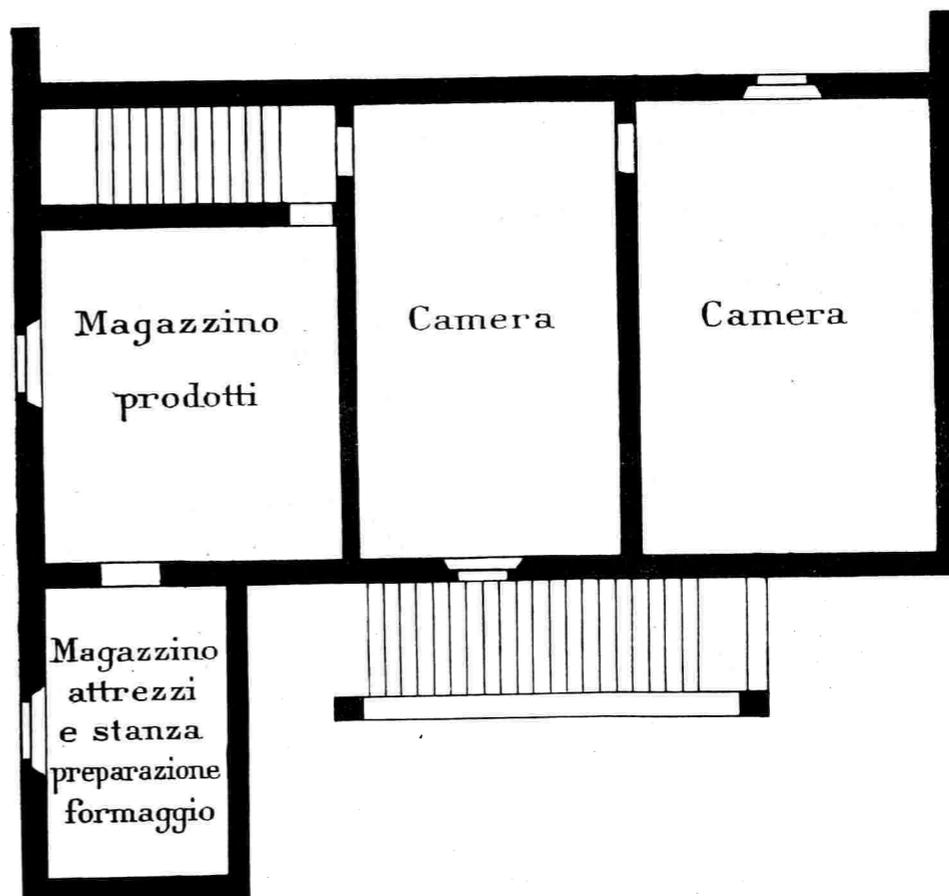
L'abitazione della famiglia B.



Casa colonica del podere « Pile di sotto ».
Pianta del pianterreno.

lori. Da questa si entra poi in un'altra camera, dove si trova un letto grande, del tutto simile all'altro, un cassettoncino con quattro cassette e lastra di marmo, con sopra uno specchio di poco valore. Lateralmente al letto è posto un comodino, anch'esso con lastra di marmo. Si hanno poi, un attaccapanni e qualche seggiola.

Lo stato di manutenzione della casa non è cattivo, ma le stanze sono un po' buie perchè basse e con finestre piccole. Le camere prendono aria: una da una finestra sotto la loggia, dove è l'entrata, l'altra su una corte del contadino confinante. I tetti sono in buono stato tanto che l'acqua non penetra in nessun luogo. Anche la cucina è assai buia, poichè prende aria da una finestra che per circa la metà è posta al di sotto del livello del suolo e dà sul fosso che, a Nord, circonda la casa.



Casa colonica del podere « Pile di sotto ».
Pianta del primo piano.

Come abbiamo visto i letti matrimoniali e gli utensili domestici sono antiquati, poichè datano dalla formazione della famiglia, anzi il letto della seconda camera era dei vecchi coniugi. Ma nelle altre famiglie, non sempre è così, perchè i giovani sposi cercano di arredare la camera con eleganza.

9. — Non si notano ricreazioni e svaghi speciali. L'anno scorso (1929) i giovani avevano incominciato ad interessarsi col gioco del calcio; ma veniva fatto senza metodo razionale tanto che, mancando gli istruttori, tutto languì presto ed, alla cattiva stagione, cessò completamente.

Vi è molta passione per il ballo ed, anche i contadini, organizzerebbero volentieri feste da ballo se, nel *popolo* di S. Andrea a Casole, vi fosse il locale adatto; attualmente si contentano di andare nel vicino *popolo* di Lamole, dove ogni anno, dalla festa d'Epifania fino all'ultimo giorno di Carnevale, si balla in una sala della Società Musicale, posta a pianterreno, poco

aereata e dove la gioventù, e non solo quella, si logora la salute per la stanchezza, il caldo e la polvere dalle 8 di sera fino alle 4 o le 5 del mattino.

I giovani della nostra famiglia non intervengono mai, o al massimo vanno come spettatori, perchè non sanno ballare.

Nel tempo della vendemmia, dopo una buona cena, i contadini usano radunarsi sull'aia per fare alcuni giochi che tengono allegra la comitiva e certe volte, se c'è un suonatore di chitarra o d'organino, fanno anche qualche balletto.

Il *capoccia* ed il giovanotto, il sabato sera e la domenica, frequentano la osteria per la partita a *briscola*, a *scopa* o *tresetti*, quando però non viene fatta in qualche casa privata, a turno fra gli amici. Ma il più delle volte, nelle lunghe serate d'inverno, amano stare nel canto del fuoco, a leggere qualche buon libro preso in prestito.

Il *capoccia* fuma il sigaro *toscano* con la pipa, e non consuma più di un sigaro la settimana.

10. — La storia della famiglia è una storia semplice, fatta di lavoro continuo, di stenti e privazioni — comuni a tutte le famiglie coloniche di questa zona — alternati a qualche momento di gioia sincera e schietta per certi giorni, i più belli della loro vita, come quelli delle nascite di figli, matrimoni e feste del *popolo*.

Il capo di famiglia è nato a Firenze, il dì 11 febbraio 1872, in località detta il *Madonnone*, ma appena battezzato in S. Giovanni venne depositato alla Ruota degli Innocenti in Piazza SS. Annunziata, e di lì passò poi a balia presso una famiglia del *popolo* di S. Maria a Petriolo posto nel Comune di Greve e limitrofo al *popolo* di S. Andrea a Casole. All'età di due anni e mezzo venne condotto nel podere dove tutt'ora abita.

La moglie Virginia è nata nel *popolo* di S. Stefano a Luconela (Comune di Greve) da una famiglia di piccoli proprietari coltivatori, ma nell'età di 10 anni ebbe a subire la perdita del padre, che morì lasciando la moglie con cinque figli piccoli. Sopraggiunti, o forse fatti apparire dallo zio, gravi disastri nell'economia della famiglia, venne venduto il podere ed il ricavato, dopo liquidati i debiti, venne diviso. La vedova, non potendo mantenere da sola cinque figli, quattro dei quali erano femmine, fu costretta ad alloggarli presso alcune famiglie coloniche, e così la Virginia andò in una famiglia di Lamole, come guardiana di pecore, da dove, dopo 10 mesi, fu rilevata e condotta nella medesima famiglia ove si trovava Egisto B. Il giovane Egisto, crescendo in età, si affezionava sempre più al lavoro ed, in modo particolare, ai due coniugi, che per lui erano stati genitori affettuosi. Questi già pensavano di fargli prendere moglie, in modo da farlo proseguire nella conduzione del podere senonchè, proprio in quel tempo avvenne un fatto, che poco mancò gettasse in aria i loro progetti.

Nel 1890 quando Egisto aveva 18 anni, fu ricercato dai suoi autentici genitori e venne così a sapere di esser figlio di un certo Giuseppe B., macellaio in Firenze. Questi, un bel giorno, si era ricordato di avere molti figli legittimi, sparsi qua e là e fattane ricerca, era riuscito a rintracciarne ben sette che, in quello stesso anno volle riunire intorno a sè, a banchetto. Essi appresero in tal modo che il loro padre, sempre dalla stessa moglie, aveva avuto dieci maschi e cinque femmine e che tutti quanti, appena nati, erano stati battezzati e depositati all'Ospedale degli Innocenti.

Ma il nostro giovane aveva già la via tracciata davanti a sè, e l'avvenimento non cambiò minimamente le sue condizioni, anzi fece aumentare il suo amore per i genitori adottivi, e per i campi, su cui era cresciuto. I due vecchi, pensarono allora di farlo sposare con la Virginia che, intanto, si era fatta una ragazza. Per rispetto a certe convenienze, essa fece ritorno alla casa di sua madre, da cui, poco tempo dopo, venne rilevata e condotta sposa da Egisto B., in quella stessa casa dove avevano trascorsa la loro infanzia.

Dalla loro unione nacquero quattro figli; Gino, nato il 7 gennaio 1901; Guido, nato nel 1908 e morto all'Ospedale di Greve in età di circa sette anni; Annunziata, nata il 15 maggio 1910 e Guido nato il 15 giugno 1913.

Dopo la morte della madre adottiva, avvenuta per paralisi il dì 19 marzo 1909, e la morte del padre, avvenuta il 23 dicembre 1913, Egisto B. rimase, col beneplacido del proprietario, nel podere dove tutt'ora si trova con la propria famiglia.

La situazione attuale non sarebbe tanto cattiva, ma per l'invasione della fillossera, che ha distrutto più di metà di viti, il raccolto del vino si fa sempre più scarso, ed essendo questo il principale cespite di entrata, l'avvenire si presenta incerto, per lo meno fino a quando le viti non saranno tornate in piena efficienza. Però anche in ristrettezze finanziarie non sentono venir meno il loro amore pel lavoro dei campi e, rassegnati, sperano in un avvenire migliore.

Le necessità insoddisfatte sono costituite essenzialmente da una abitazione più sana e più ampia: occorre infatti una cucina più grande e più ariosa; una camera per la ragazza, che è costretta a dormire nella camera dei genitori. Ci sarebbero anche desideri, in verità abbastanza modesti: si vorrebbe rinnovare la mobilia di camera, con mobilia più moderna; occorrerebbe un armadio per i vestiti e le materasse di lana e vegetale anzichè materasse di piuma; si desidererebbe insomma l'indispensabile richiesto oggi dall'igiene della casa e della persona. Poichè giunge fino a Casole l'energia elettrica per l'illuminazione, anche la nostra famiglia desidererebbe poterne usufruire, purchè il padrone pensasse alle spese d'impianto, che potrebbero essere addebitate al colono, come scorte del podere. Ma sono tutte cose che rimangono allo stato di vano desiderio poichè, come vedremo, il bilancio domestico non permette di realizzarle.

III. — LE FONTI DI ENTRATA ED IL BILANCIO DELLA FAMIGLIA: 11. IL LAVORO. — 12. IL PATRIMONIO ED ALTRE FONTI DI ENTRATA. — 13. LE ENTRATE. — 14. LE USCITE. — 15. IL RISPARMIO.

11. — Il lavoro di tutta la famiglia è dedicato interamente al podere. Il *capoccia* e suo figlio, nell'inverno, lavorano per la ricostituzione del vigneto fillosserato e per tale opera, considerata come miglioramento fondiario, ricevono un compenso dal proprietario, in ragione di L. 0,80 per mq. di scasso, o 5-6 lire per ogni giornata di lavoro. Nel 1929 hanno fatto circa 100 giornate, percependo un compenso di circa 500 lire; ma ben si comprende che questa fonte di entrata ha carattere del tutto transitorio, perchè già metà delle viti sono state impiantate. Nelle giornate piovose d'inverno, entrambi provvedono a riparare gli attrezzi del podere ed a farne dei nuovi (ceste, cestelle, panieri, scale, pertiche, ecc.).

La Virginia, oltre a provvedere alle faccende di casa, deve pensare anche alle pecore quando sono nella stalla, ed al suino; in questo lavoro l'aiuta in parte il *capoccia*. Sua mansione particolare è la fabbricazione del cacio pecorino che, quando comincia a scarseggiare il latte, in Chianti si fabbrica in una maniera del tutto particolare. Il latte, dopo coagulato con il presame estratto dal *Cynaro*, viene rotto, spremuto a poco a poco con le mani, e poi pressato ben bene in un recipiente di terracotta a forma ovale. Il giorno successivo viene posto a scolare in un panno di lino sospeso a quattro nastri e, successivamente, ogni giorno, viene rivoltato, fino a che prende la forma di un grosso uovo.

L'Annunziata lavora qualche ora nei campi per falciare l'erba, sarchiare il mais, ecc.; aiuta sua madre nei lavori di casa e nella stalla; sorveglia le pecore al pascolo.

In complesso il lavoro fornito nel podere, sia dalla famiglia, che da estranei, è il seguente:

NOME	Ore di lavoro eseguite durante l'anno				
	nel podere	per terzi	per faccende domestiche	Totale	ridotto a unità lavorative
Egisto (<i>capoccia</i>)	2.834	—	—	2.834	2.834
Virginia (<i>massaia</i>)	1.744	—	1.257	3.001	1.800
Guido	2.696	—	—	2.696	2.696
Annunziata	1.701	—	800	2.501	1.500
Lavoro della famiglia	8.975	—	2.057	11.032	8.830
Lavoro di avventizi	279	—	—	279	279
Totale	9.254	—	2.057	11.311	9.109

Abbiamo già indicato la composizione della famiglia ed il numero di unità lavoratrici corrispondenti (§ 3), riferendo tali unità al lavoro totale della famiglia, risulta per ognuna di esse $8.830 : 3,2 = 2.759$ ore di lavoro.

Tenuto opportuno conto anche del poco lavoro avventizio occorrente, il grado di *attività* del podere è di $7.876 : 2,28 = 3.454$ ore per ettaro di superficie produttiva; ma è bene osservare che, nella superficie produttiva, è compreso anche il castagneto, a cui viene dedicato pochissimo lavoro, mentre la superficie da esso occupata non è indifferente; quindi, se riferiamo il lavoro occorrente nel podere alla sola superficie agraria, il grado di *attività* si eleva a $7.816 : 1,83 (1) = 4.271$ ore.

12. — Il patrimonio della famiglia consiste nel poco mobilio, nella biancheria ed indumenti personali, nonchè nei piccoli attrezzi che il colono, di sua parte, deve conferire per la coltura del fondo. Le quantità e valori relativi risultano da l'unito elenco, compilato in base a rilevazione diretta, eseguita il 1° febbraio 1930:

A) CAPITALI IMPIEGATI IN IMPRESE DELLA FAMIGLIA

1. <i>Piccoli attrezzi</i> : 1 botte di Hl. 10 L. 30 - 1 botte di Hl. 5 L. 15 - 1 botte di Hl 3 L. 10 - 1 tinello e un caratello L. 10 - 4 damigiane L. 40 - 25 fiaschi di litri 2,5 L. 25 - 3 bigonce L. 8 - 2 barili L. 30 - 2 <i>marre</i> da bosco L. 25 - 2 <i>marrette</i> da scasso L. 20 - 3 zappe pesanti L. 30 - 4 <i>marrette</i> L. 20 - 2 bidenti L. 25 - 2 pale L. 10 - 3 vanghe L. 35 - 1 forcone L. 8 - 2 pale di legno L. 30 - varie ceste e cestelle per il trasporto dei foraggi e dell'uva L. 15 - Vari sacchi e balle per i generi alimentari L. 30 - 1 colino, 1 vaglio, 1 <i>staio</i> e 1 <i>quarto</i> L. 40.	Totale	L. 456
2. <i>Pollajo</i> : 5 galline L. 50 - 2 conigli L. 15 " " "		65
3. <i>Capitale di anticipazione</i> : Frumento q.li 6 a L. 138,5 L. 830 - Vino q.li 1 a L. 232 e q.li 1 a L. 100 L. 332	Totale L.	1.162
		1.683

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA.

1. <i>Mobilio di casa</i> : <i>Cucina</i> : 1 tavolo piccolo L. 30 - 2 <i>mezzine</i> di rame L. 35 - 1 catinella di rame L. 10 - 1 calderotto di rame L. 20 - 1 bacino di rame con piede d'ottone L. 50 - Utensili pel focolare L. 10 - 1 madia L. 35 - 1 vetrina a 2 ripiani L. 50 - Pentole ed oggetti di ferro smaltato L. 45 - 1 piattaja L. 5 - 1 lume a petrolio L. 10 - 1 conca per il bucato L. 30 - 8 seggiole L. 8 - 1 panchetta sul canto del fuoco L. 2 - Staccio e asse per il pane L. 5 - 10 tegami di terracotta L. 40 - 12 pentole con uno o due manici L. 50 - 8 zuppiere di terracotta L. 16 - 6 marmitte di terracotta L. 20 - 3 marmitte di ferro smaltato piccole L. 30 - 1 macchina per il caffè L. 5 - 12 scodelle e 16 piatti di terraglia per uso giornaliero L. 30 - 12 sco-	da riportare L.	1.683
---	-----------------	-------

(1) Sono state tolte 60 ore di lavoro che, presso a poco, la famiglia dedica al castagneto.

	Riporto L.	1.683
delle e 16 piatti di maiolica L. 56 - 2 vassoi di maiolica L. 10 - 1 bottiglia di vetro per acqua L. 5 - 40 bicchieri di varia forma e grandezza L. 30 - 1 ampolliera L. 10 - 1 insalatiera di maiolica L. 5 - 3 saliere di vetro L. 5. - <i>Camera dei genitori</i> : 1 letto matrimoniale con panchette di ferro, saccone, materasso di piuma L. 120 - 1 letto piccolo di ferro con saccone e materasso di piuma L. 80 - 3 casse per biancheria e vestiti L. 30 - 1 lavamano di ferro con brocca e bacinella di maiolica L. 25 - 2 attaccapanni di legno L. 3 - 3 seggiole L. 5. - <i>Camera di Guido</i> : 1 letto matrimoniale c. s. L. 120 - 1 cassettoncino con 4 cassette e lastra di marmo con sopra uno specchio L. 200 - 1 comodino con lastra di marmo L. 50 - 1 cassa per il vestiario e biancheria L. 20 - - attaccapanni di legno ed una seggiola L. 5 - 1 lavamano di ferro con brocca e catinella di porcellana L. 25 Totale L. 1.340		
2. <i>Biancheria di casa</i> : 15 tovaglie di cotone e canapa L. 150 - 34 tovaglioli L. 102 - 12 paia di lenzuola L. 700 - 16 paia di federe L. 80 - 20 asciugamani da cucina L. 40 - 8 asciugamani da camera L. 24 - 6 coperte da letto L. 300 - 3 coltroni L. 100 Totale L. 1.496		
3. <i>Vestiario Egisto</i> : 1 vestito da festa L. 100 - 3 vestiti da lavoro L. 15 - 10 paia di calzini L. 10 - 3 camiciole a maglia di lana L. 30 - 7 camicie di tela L. 20 - 3 camicie a colori L. 10 - 2 cappelli da lavoro, 1 per le feste L. 20 - 2 paia di scarpe da lavoro L. 10 - 1 paio di zoccoli L. 3 - 1 paio di scarpe per la festa L. 30 - 4 paia di mutande L. 15. - <i>Guido</i> : 1 vestito per la festa L. 60 - 2 vestiti da lavoro L. 20 - 8 paia di calzini L. 8 - 5 camicie L. 10 - 3 paia di mutande L. 6 - 2 camiciole di lana a maglia L. 20 - 1 berretto per la festa L. 10 - 1 berretto e 1 cappello da lavoro L. 5 - 1 paio di scarpe per la festa L. 40 - 2 paia di scarpe da lavoro L. 10. - <i>Virginia</i> : 1 vestito nero per le grandi circostanze L. 40 - 1 vestito per le feste L. 15 - 3 vestiti da lavoro L. 10 - 4 grembiuli per casa L. 5 - 2 grembiuli per fuori L. 4 - 8 camicie L. 16 - 6 paia di mutande L. 12 - 5 fazzoletti da capo L. 5 - 4 sottane L. 8 - 2 busti e 3 copribusti L. 5 - 2 paia di scarpe da lavoro L. 15 - 1 paio di scarpe per la festa L. 20 - 10 paia di calze di lana e di cotone L. 25 - 2 camiciole a maglia di lana L. 20. - <i>Annunziata</i> : 1 vestito per la festa con cappa L. 100 - 2 vestiti per la domenica L. 50 - 2 vestiti da lavoro L. 20 - 4 grembiuli da lavoro L. 10 - 1 velo di seta per andare alla Chiesa L. 15 - Varie sottane da lavoro L. 20 - 2 fazzoletti in colori per il capo L. 4 - 12 paia di calze di vario genere L. 20 - 1 busto e 2 sottobusti L. 4 - 7 paia di mutande L. 14 - 12 camicie L. 24 - 2 camiciole a maglia di lana L. 20 - 1 paio di scarpe per la festa L. 25 - 2 paia di scarpe da lavoro L. 15. - <i>Oggetti diversi comuni</i> : 2 orologi da tasca L. 50 - 20 fazzoletti bianchi da naso L. 10 - 16 fazzoletti in colori da naso L. 8 - Varie immagini sacre in quadri di legno a capo dei letti e in cucina - 2 libri da messa L. 5 - Vari libri di lettura Totale L. 1.066		
5. <i>Risparmio capitale</i> »		
		3.902
PATRIMONIO DELLA FAMIGLIA L.		5.585

Si vede chiaramente che il patrimonio della famiglia è composto, nel suo valore, in gran prevalenza dalla mobilia e dal vestiario e biancheria; i capitali immessi nell'azienda non arrivano a rappresentare 1/3 di tutto il patrimonio. Ma in definitiva esso a ben poco ammonta, poichè il suo valore, riferito ad *unità consumatrice*, risulta di L. 5.585 : 3,5 = 1.595.

13. — Parlando dei modi di esistenza della nostra famiglia, abbiamo più volte posto in rilievo che essa ritrae il reddito unicamente dal podere. Tale reddito risulta il seguente :

A) ATTIVITÀ.				
		Prodotti venduti Lire	Prodotti consumati Lire	Totale
1. Vino . . .	q.li 10 a L. 250 e q.li 2 a L. 200	2.500	400	
2. Frumento	» 1,5 » » 125	—	187	
3. Olio	kg. 90 » » 8	—	720	
4. Formaggio	» 40 » » 8	—	320	
5. Giaggiolo		150	—	
6. Castagne	q.li 1,7 a L. 50	—	85	
7. Carne di maiale	kg. 50 » » 6	—	300	
8. Prodotti diversi del podere (patate, fagioli, ortaggi diversi)		—	200	
9. Reddito netto del conto bestiame		200	—	
10. Legna da ardere, fascine 150 a L. 0,70		—	105	
11. Polli n.° 24 a L. 10		190	50	
12. Oche n.° 2 a L. 25		—	50	
13. Tacchini n.° 1 a L. 30		—	30	
14. Uova, dozzine n.° 56 a L. 4,80		20	248	
15. Uso di abitazione		—	250	
16. Vitto per scambio d'opere		—	120	
TOTALE ATTIVITÀ L.		3.060	3.065	0.125

B) SPESE PODERALI DI PARTE COLONICA

	Spese monetarie Lire	Prodotti consumati Lire	
1. Compenso mano d'opera avventizia	80	—	
2. Vitto per scambio d'opere	—	120	
3. Spese per il pollaio	100	12	
4. Sementi	68	—	
5. Pali per le viti n.° 500 a L. 500 il mille	250	—	
6. Manutenzione e rinnovamento attrezzi	95	—	
7. Anticrittogamici	162	—	
	755	132	887
REDDITO DEL COLONO L.	2.305	2.933	5.238

Tenendo conto anche del servizio dei pochi capitali conferiti dal colono nell'azienda, il reddito del lavoro manuale risulta di L. 5.138 (1). Esso è ab-

(1) Il reddito del capitale di esercizio risulta di L. 1683 x 0,06 = 100.

bastanza modesto, perchè, riferendolo ad unità lavoratrice, ogni uomo adulto viene a percepire L. 5.138 : 3,2 = L. 1.605 annue e, in larga approssimazione, la sua ora di lavoro viene retribuita con L. 5.138 : 7.597 = L. 0,88. Le cifre sono abbastanza eloquenti e ci confermano le tristi condizioni in cui versano i coloni di questa zona; condizioni che non accennano a migliorare, perchè, per l'invasione fillosserica, il raccolto del vino diminuisce tutti gli anni. Però una volta ricostituite tutte le viti, e giunte in produzione normale, il reddito della famiglia verrà ad elevarsi alquanto. Infatti possiamo ritenere, in base a notizie assunte sul posto, che quando le 8.000 viti di cui è dotato il podere saranno nuovamente in normale produzione, il raccolto del vino potrà essere di circa 60 quintali, talchè la parte spettante al colono aumenterebbe, in confronto a quella posta in bilancio, di circa 16 quintali. Quindi valutando il vino anche ad un prezzo di vendita, alquanto prudenziale, di L. 150 al quintale, e tenuto conto delle maggiori spese necessarie per l'aumentata produzione — mano d'opera avventizia, anticrittogamici, ecc., per un importo di circa 200-300 lire — il reddito del colono subirebbe un aumento di circa L. 1.700. La retribuzione unitaria annua per ogni uomo adulto salirebbe così a L. 2.199 e quella oraria a L. 0,92.

14. — Il passivo del bilancio è costituito dai seguenti elementi, che classifichiamo per gruppi:

A) ALIMENTI.

			Spese monetarie Lire	Consumi in natura Lire	Totale Lire
1. Frumento	q.li	12 a L. 125	1.313	187	
2. Paste alimentari	kg.	50 » » 2,7	135	—	
3. Riso	»	25 » » 2,0	50	—	
4. Olio	»	90 » » 8,0	—	720	
5. Formaggio	»	40 » » 8,0	—	320	
6. Uova	dozzine n.º	49 » » 4,8	—	236	
7. Carne bovina	kg.	25 » » 10,0	250	—	
8. Suino allevato	»	50 » » 6,0	—	300	
9. Polli	n.º	5 » » 10,0	—	50	
10. Oche	»	2 » » 25,0	—	50	
11. Tacchini	»	1 » » 30,0	—	30	
12. Pesce salato (baccalà, aringhe, ecc.)			135	—	
13. Legumi e frutta prodotti nel podere (comprese le castagne)			—	285	
14. Sale	kg.	50 a L. 2,5	125	—	
15. Zucchero	»	26 » » 6,7	174	—	
16. Caffè	»	5 » » 30,0	150	—	
17. Vino	q.li	2 » » 200	—	400	
da riportare L.			2.332	2.578	4.910

	Riporto L.	2.332	2.578	4.910
B) ABITAZIONE.				
18. Uso di abitazione	—	—	250	
19. Manutenzione mobilia	30	—	—	
20. Combustibile (n.º 150 fascine a L. 0,70)	—	—	105	
21. Illuminazione	84	—	—	
Totale	L.	114	355	469
C) VESTIARIO.				
22. Rinnovazione e manutenzione	—	580	—	
23. Sapone per uso personale e per biancheria	—	80	—	
Totale	L.	660	—	660
D) BISOGNI MORALI, RICREAZIONI, SERVIZIO SANITARIO.				
24. Spese di culto ed elemosine	—	15	—	
25. Tabacco e ricreazioni	—	90	—	
Totale	L.	105	—	105
26. E) IMPOSTE E TASSE	—	121	—	121
TOTALE USCITE	L.	3.332	2.933	6.265

È interessante osservare che fra le uscite, sui consumi in natura, prevalgono le spese monetarie e ciò in conseguenza alla coltura quasi specializzata della vite, che obbliga il colono ad acquistare molti prodotti di prima necessità.

15. — Confrontiamo l'attivo del bilancio, costituito essenzialmente dal reddito netto del colono, con il passivo ora indicato:

TITOLO	Valori		Totale
	reali	calcolati	
Attivo	2.905	2.933	5.238
Passivo	3.332	2.933	6.265
Sbilancio passivo.	1.027	—	1.027

Lo sbilancio passivo ora determinato, va un po' analizzato, prima di poterne trarre delle deduzioni. Infatti, nel determinare il reddito percepito dal

colono, abbiamo visto che esso, con un normale raccolto di vino, percepirebbe un maggior reddito di circa L. 1.700; in tal caso, supponendo costante il passivo del bilancio, lo sbilancio avanti determinato verrebbe a trasformarsi in un attivo di circa L. 673. Praticamente questa somma non rappresenterà sempre effettivo reddito risparmiato, perchè anche le uscite, in vista di un maggior benessere, tenderanno ad essere superiori a quelle medie poste in bilancio: ciò si dica in modo particolare per gli alimenti acquistati — carne, salumi, ecc. — e per le spese di vestiario che, lo conferma il caso concreto, vengono ristrette od allargate secondo le presumibili disponibilità dell'annata; tuttavia si può presumere che, in condizioni ordinarie, il bilancio si chiuderebbe in pareggio.

Attualmente, per quanto si limitino anche le spese più indispensabili, è necessario ricorrere al credito del proprietario, perchè anche il reddito derivante dallo scasso e nuovo impianto di viti (1), non riportato in bilancio perchè del tutto transitorio, non è sufficiente a colmare il disavanzo ora indicato.

IV. — NOTE AL BILANCIO DELLA FAMIGLIA.

Per ogni titolo di entrata e uscita del bilancio familiare, riportiamo le seguenti note delucidative:

ENTRATE.

1. — Il raccolto del vino di parte colonica, escluso il mezzo vino prodotto con le viti, ed il prezzo relativo furono:

anno 1926	q.li 13 a L.	212
» 1927	» 11 » »	225
» 1928	» 10 » »	260
» 1929	» 7 » »	250

ne risulta una media rispettivamente di q.li 10 e di L. 238. Il prezzo può sembrare elevato, ma dobbiamo tener presente che il vino di questa zona è tipico, con elevato grado di alcoolicità, e che nello stesso Chianti è ricercato per tagliare altri vini. Sempre per le ragioni esposte a pag. 53 il vino è stato valutato in bilancio al prezzo di L. 25c.

2. — Da notizie avute dal colono, il prezzo di acquisto del frumento fu di L. 150 nel 1926; L. 140 nel 1927; L. 133 nel 1928 e L. 125 nel 1929.

3, 4, 5, 6. — Produzione media desunta da registrazioni.

7. — Il colono è autorizzato ad ingrassare un suino, con l'obbligo di corrispondere la metà al proprietario del fondo. In media ogni suino ingrassato pesa circa 100 Kg.

8. — Da notizie avute dal colono.

9. — Desunto dalle registrazioni del 1929.

(1) Circa 100 giornate a L. 5.

10. — Da notizie avute dal colono.
11. — Ogni anno, in media, due covate di 12 pulcini l'una.
12. — Per la trebbiatura e vendemmia.
13. — Per il carnevale.
14. — Ammesso che le galline facciano in media 110 uova all'anno.
15. — In funzione dei vani, che sono 6 e calcolando un canone d'affitto di L. 40 per vano.
16. — Considerando il vitto di ogni persona in L. 10.

SPESE PODERALI.

1. — Da notizie avute dal colono.
2. — Vedi nota 16.
3. — N. 30 uova per le covate; 1 q.le di mais a L. 0,90, oltre un po' di crusca.
4. — Da notizie avute dal colono.
5. — Supponendo che ogni palo abbia una durata media di 8 anni: poichè le viti sono 8000, occorrono 1000 pali all'anno per rinnovare i vecchi.
6. — Da notizie avute dal colono.
7. — Solfato di rame (di parte colonica) q.li 0,5 a L. 255; zolfo q.li 0,25 a L. 100; calce q.li 0,4 a L. 25.

USCITE.

1. — Consumo medio secondo notizie avute dal colono.
- 2, 3, 4, 5. — Notizie avute dal colono.
6. — Vedi Entrate nota 14.
7. — Consumo medio di circa gr. 500 la settimana, secondo informazione del colono
8. — Vedi nota 7.
- 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. — Da notizie avute dal colono.
18. — Vedi Entrate nota 15.
- 19, 20. — Da notizie avute dal colono.
21. — Petrolio kg. 26 a L. 2; olio da lumi kg. 5 a L. 4; fiammiferi di legno scatole 70 a L. 0,20.
22. — Spesa media calcolando:

2 vestiti da lavoro per uomo	a L. 100	L. 200
2 vestiti da donna	» » 50	» 100
1 paio di scarpe da uomo	» » 50	» 50
2 paia scarpe da donna	» » 40	» 80
2 camicie da uomo	» » 15	» 30
2 camicie da donna	» » 10	» 20
5 riparazioni calzature	» » 12	» 60
Riparazione biancheria	» »	» 40
Totale . . .		L. 580
23. — Kg. 20 di sapone a L. 4.
24. — 2 fiaschi di vino a L. 5; 1 formaggio marzolino e un pizzico di lana L. 5.
25. — 50 sigari per Egisto a L. 0,80 e L. 50 a Guido per recarsi alle feste nel paese.
26. — Imposta di famiglia L. 75. Contributi sindacali L. 11. Assicurazione invalidità e vecchiaia L. 35 (queste ultime due sono a metà col proprietario del fondo).

6. — Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.

2. — L'estensione del podere è tale da assorbire completamente l'attività di tutta la famiglia colonica che, d'altra parte, risulta più che sufficiente all'attività dell'azienda, essendovi ben cinque uomini in piena efficienza di lavoro; abbiamo infatti:

COMPONENTI	Età	Riduzione ad unità	
		consumatrici	lavoratrici
1. Faustino P., <i>capoccia</i>	55	1,00	1,0
2. Maria C., <i>massaia</i> , moglie di Faustino	46	0,75	0,6
3. Virgilio figlio di Faustino	25	1,00	1,0
4. Oliviero » » »	24	1,00	1,0
5. Nello » » »	21	1,00	1,0
6. Pasquale P., <i>bifolco</i> , fratello di Faustino	46	1,00	1,0
7. Maria S., moglie di Virgilio	28	0,75	0,6
8. Rinaldo, <i>garzone</i>	12	0,75	0,5
		<u>7,25</u>	<u>6,7</u>

Fra i componenti la famiglia è stato incluso anche il *garzone*, sia per poter stabilire il numero di unità lavoratrici e consumatrici fisse nel podere, sia perchè nei conteggi relativi al bilancio della famiglia, volendo isolare la parte di reddito e i consumi spettanti al *garzone*, sarebbero occorse attribuzioni di valore assai incerte, e forse arbitrarie.

Le unità lavoratrici fisse nel podere, riferite ad ettaro di superficie agraria, risultano di $6,7/8 = 0,837$.

3. — La famiglia colonica, come tutte quelle della zona, appartiene alla religione cattolica e ne osserva le relative pratiche, in modo scrupoloso. Infatti ogni domenica tutti i componenti assistono alla Messa ed alle altre funzioni religiose del pomeriggio. Gli uomini si comunicano per Pasqua, mentre le donne più spesso, generalmente tutti i mesi. Ogni sera, prima della cena, la famiglia riunita recita il Rosario.

Queste pratiche religiose vengono seguite sinceramente e con spontaneità, anche perchè i contadini di questa zona — alquanto isolata da notevoli centri urbani e con non troppo facili mezzi di comunicazione — conservano ancora un po' il carattere patriarcale dei secoli passati; la fede religiosa si è mantenuta ed il clero ha indubbia autorità. Alla parrocchia i contadini corrispondono ogni anno mezzo *stajo* di frumento (circa kg. 10), per celebrare la cosiddetta festa di *ringraziamento* che, dopo il raccolto, si celebra la terza domenica di ottobre, ed anche per far eseguire la cosiddetta funzione di *buonamorte*, che ha luogo tutte le prime domeniche del mese. Fanno elemosine ai frati ed

CAPITOLO TERZO.

UNA FAMIGLIA COLONICA DI RADDA IN CHIANTI (SIENA)

I. — ASPETTO GENERALE DEL TERRITORIO; DEFINIZIONE DEL LUOGO, DELL'ORDINAMENTO DELLA PRODUZIONE TERRIERA E DELLA FAMIGLIA: 1. CARATTERI DEL PODERE. — 2. LA FAMIGLIA DI FAUSTINO P., SUO STATO CIVILE E ATTIVITÀ. — 3. RELIGIONE E ABITUDINI MORALI. — 4. IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5. CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FAMIGLIA E SUE CARATTERISTICHE RISPETTO ALLE ALTRE.

1. — A circa un chilometro e mezzo dal paese di Radda, sul versante Sud-Ovest del gruppo di colline che dividono il Chianti dal Valdarno, si trova il podere « S. Cristina » appartenente ad una fattoria, che per l'ordinamento della produzione agraria e per alcuni particolari aspetti della popolazione rurale in essa residente, può essere rappresentativa di una parte della zona tipica del Chianti, e precisamente del territorio compreso nei Comuni di Radda, Gaiole e nella parte settentrionale del Comune di Castellina in Chianti.

Il podere, posto in località detta la « Villa », ha la casa colonica assai vicina alla comoda strada che, facendo capo alla provinciale Radda-Siena, porta a Montevarchi. Le stazioni ferroviarie più prossime sono quella di Siena e quella di Montevarchi, che entrambe distano dal podere circa 20 chilometri, di buona strada provinciale. Il paese di Radda è collegato con Siena e Firenze da un regolare servizio automobilistico.

Il terreno assegnato al podere di S. Cristina, occupa una superficie di Ha 9,5, di cui circa 1,5 sono a bosco ed a pascolo; il rimanente è seminativo arborato (con viti e pochi olivi), con colture erbacee in avvicendamento quinquennale. In complesso la totale superficie risulta così suddivisa:

Rinnuovo (patate, fave, fagioli, ecc.)	Ha	1,5	15,8%
Frumento	»	3,5	36,8%
Prato (medica e lupinella)	»	3,0	31,6%
Superficie agraria	Ha	8,0	84,2%
Bosco	»	1,5	15,8%
Superficie produttiva	Ha	9,5	100,0%

alle monache, dando in complesso durante l'anno mezzo sacco di frumento (circa kg. 28); per la vendemmia una quantità di uva equivalente a 5-6 fiaschi di vino; a primavera un poco di formaggio pecorino e, alle monache, qualche manciata di lana. Conservano ancora certi costumi ed abitudini dei tempi passati, tanto che anche nella nostra famiglia, le superstizioni non sembrano del tutto sparite, come ne dà conferma involontaria lo stesso *capoccia* Faustino. Egli racconta infatti di un misterioso caso capitato anni or sono a suo padre, che una mattina ebbe la sgradita sorpresa di trovare i bei *manzi* — acquistati ad una fiera del giorno avanti — mezzo dissanguati per una forte emorragia al naso. Interpellata in proposito, la *professoressa* sentenziò che uno dei bovi doveva morire, l'altro doveva venir venduto al macellaro e che, caso analogo, sarebbe capitato poi anche al secondo paio di bovi acquistati. Tutto questo si avverò in modo esatto a detta del *capoccia* che, a mo' di commento, conclude: « Eppure certe volte bisogna *crederci* ». E come può non crederci la *massaia*, che un giorno ha udito il canto della civetta sul tetto e l'indomani, il figlio si è rotto un braccio!

Credono al *mal d'occhio*, come tutti gli altri contadini della zona, tant'è vero che la sera le mamme, che hanno i figli piccoli, fanno cadere una goccia d'olio in un bicchiere d'acqua: se la goccia si mantiene intatta il mal d'occhio non c'è, se invece si rompe in molte altre è segno sicuro che il bambino ha avuto il *mal d'occhio*. Allora gettano l'acqua in tre canti e fanno invocazioni affinché il malanno vada via.

Fanno *segnare* i bambini affetti da vermi e, in caso di malattie e per scongiuro di queste, fanno benedire il bestiame. Certe volte, per malattie non troppo ben spiegate, ricercano nel letto del malato stecchi, penne e fogliuzze che, dicono loro, sono poste sicuramente per qualche *malìa* da parte di chi vuol loro male. Per consigli in tutta questa materia ricorrono a *stregoni* di città, spesso di Siena, spinti anche da certi individui che, per convinzione o per tornaconto, si dicono sicuri dell'infallibilità dei rimedi suggeriti dallo stregone.

Ma è opportuno osservare che tali residui di superstizione non portano a gravi conseguenze, come risse fra vicini o scene disgustose verso vecchie — additate quali *streghe* — perchè il carattere della popolazione è abbastanza mite ed alieno da litigi: le superstizioni si conservano più per abitudine che per profonda convinzione. Ciò va tenuto presente, perchè non sempre si potrà dire altrettanto per tutte le zone della Toscana.

Il sentimento nazionale è abbastanza sentito fra i contadini, forse più che in altre zone: i due figli maggiori, Virgilio e Oliviero, sono iscritti al Partito Nazionale Fascista. Entrambi hanno prestato servizio militare ed attualmente anche Nello, il minore, si trova sotto le armi. Tutta la famiglia è iscritta al Sindacato coloni da circa tre anni.



Faustino e Virgilio al lavoro.

Una perfetta unione regna fra i singoli componenti, grazie anche alla composizione della famiglia stessa, i cui membri, essendo uniti da stretti legami di parentela, non trovano facili motivi di gravi dissensi fra loro e tutti quanti temono e rispettano l'autorità del *capoccia* e della *massaia*. Poichè il fratello di Faustino è scapolo e la moglie di Virgilio è ancor giovane e riconosce l'autorità della *massaia*, mancano facili motivi di gelosie e litigi.

4. — Entrando nella casa abitata dalla famiglia P., si prova un piacevole senso di ordine e di pulizia. È pur vero che l'abitazione è stata costruita di recente (nel 1926) ed il proprietario non ha risparmiato in ampiezza di locali ed anche in una certa eleganza; tuttavia è evidente che il colono ne ha cura, e cerca di mantenerla nel modo migliore. Nell'ampia cucina che è il luogo principale e più frequente di raduno della famiglia, gli utensili, ben tersi, sono allineati con ordine sulle pareti e dalle porte che si aprono sulla cucina — spalancate con compiacenza dalla *massaia* — si possono osservare le camere da letto arredate pulitamente ed alcune anche elegantemente.

Analogo senso di pulizia troviamo nei singoli componenti la famiglia; normalmente cambiano la biancheria personale una volta la settimana e

quella del letto ogni 15-20 giorni. Per certe faccende gravose, quali le irrazioni alle viti, usano gli indumenti più logori, che tengono in serbo appunto per tale uso.

Ogni 15-20 giorni le donne provvedono a lavare la biancheria (fare il *bu-cato*) prima con acqua calda e cenere (*ranno*) e, dopo, con sapone ed acqua corrente.

A questo senso di ordine e di pulizia, che caratterizza la famiglia P. — simile per questo a tante altre famiglie della regione — va aggiunta una certa tendenza al risparmio, tanto che il credito verso il proprietario è sempre in aumento, anche in tempi difficili per l'agricoltura come quelli attuali. Su ciò influisce molto anche il podere, assai produttivo e le particolari cure che il proprietario ha per l'azienda e per i suoi contadini.

Tutti hanno intelligenza abbastanza aperta, spirito vivace ed arguto. Il *capoccia* scherza con piacere, anche su argomenti che fanno rabbuiare il Par-roco, mentre il fratello Pasquale, *bifolco*, si occupa più volentieri dei suoi bovi che non delle chiacchiere; i giovinotti, specie con gli estranei, sono di poche parole ed ascoltano in silenzio, annuendo ogni tanto, i discorsi del padre. Non eccellono in istruzione: soltanto Faustino, Virgilio ed Oliviero, sanno leggere e scrivere.

Non vi è alcun membro della famiglia affetto da malattie organiche e tutti quanti hanno una costituzione fisica robustissima, solo Oliviero, durante il servizio militare, fu colpito da polmonite; anche il *garzone* è un ragazzo tar-chiato e robusto.

Adesso in questa zona i contadini ricorrono quasi tutti al medico condotto, che risiede a Radda, ma circa dieci anni fa, faceva molti affari un empirico chiamato il *leggère*. Era egli stesso un contadino che, dietro compenso di piccole somme in denaro, pretendeva di guarire tutti i mali con erbe per decotti e con un balsamo suo particolare.

Per casi più gravi ricorrono anche ad altri *specialisti* del genere e di sicura riputazione di città. Così, non molti anni fa, i parenti di un contadino affetto di cancro al pancreas, si rivolsero ad un empirico di Siena che, dopo un'ac-curata visita, ordinò una medicina particolare: acciughe con relativa sala-moia; inutile dire che il malato, dopo poche ore, andò all'altro mondo.

Ora il *leggère* è morto e nessuno ha ereditato la sua attività professionale.

Nella zona si hanno alcune opere assistenziali come l'asilo per i bambini e una Società di Mutuo Soccorso, ma a queste partecipano poco i contadini.

4. — Da alcuni caratteri della famiglia, fin ora descritti, si può già dedurre come questa goda di un relativo benessere e forse, sotto tale riguardo, essa si scosta un poco dalle altre della zona, anche perchè non tutti i poderi sono produttivi come quello di S. Cristina, che assicura un reddito piuttosto elevato ed il colono gode di un'agiatazza relativamente superiore a quella di

altre famiglie. Per i rimanenti caratteri, inerenti alla religione, superstizioni, ecc., la famiglia P. poco diverge dalle altre e quindi ne può essere rappresentativa.

II. — MODO DI ESISTENZA E STORIA DELLA FAMIGLIA: 6. ALIMENTI E PASTI. — 7. ABITA-ZIONE, MOBILIA E VESTIMENTO. — 8. RICREAZIONI E SVAGHI. — 9. STORIA DELLA FAMIGLIA, SITUAZIONE ATTUALE, BISOGNI INSODDISFATTI, DESIDERI.

6. — L'alimento che, mattina e sera, sempre si trova con abbondanza sulla mensa della famiglia è il ~~pane, fatto con farina di frumento in forme di 3-4 chili e cotto~~ generalmente una volta la settimana. Oltre al pane ven-gono consumati pasta per minestra, legumi, patate, pomodoro ed erbaggi, prodotti nel podere; la carne bovina viene acquistata, ma non tutti i giorni, più frequenti sono invece la carne del suino ingrassato nel podere, ed i sa-lumi che, in parte sono prodotti nel podere es. prosciutto, e in parte vengono acquistati, come baccalà, aringhe, ecc. I condimenti sono costituiti essenzial-mente da olio, sale, aceto; si consumano limitate quantità di lardo ed altri grassi simili, che non vengono mai acquistati, ma sono ottenuti dal suino che ogni anno viene macellato.

Il vino si beve con certa abbondanza, ma non sempre a volontà e non sem-pre di qualità migliore; quello buono è riserbato per la vendita o per certi periodi di maggior lavoro o per le solennità. Per l'inverno, si prepara il così detto *vinello*, ottenuto con acqua passata sulle vinacce già torchiate e assog-gettato poi al *governo*, con uva appassita.

Il numero e l'orario dei pasti variano secondo la stagione:

a) In estate si ha la colazione alle ore 7 nel campo; il desinare alle 12 in casa e la merenda, che serve anche da cena, verso le ore 18, nel campo.

Possono dare un'idea, sulla composizione e quantità degli alimenti di que-sta stagione, le seguenti liste:

1. *Colazione* (nel campo verso le ore 7):

pane	gr.	250
prosciutto	»	40
oppure formaggio	»	50
oppure noci	n.º	5-6
vino o vinello (per adulto), bicchieri	»	1

2. *Desinare* (in casa alle ore 12):

pane	gr.	200
minestra di fagioli o, meno spesso, di carne: pasta o riso	»	100
erbaggi (bietole, cavolo, fave, ecc.) o patate o zucche	»	200
carne bovina (non sempre)	»	100
vino o vinello: bicchieri	n.º	2



La merenda nel campo.

3. Merenda (nel campo alle ore 18):

pane	gr. 300
fagioli conditi con olio	» 150
oppure patate o insalata, zucche, fiori di zucche fritti	» 100
vino o vinello: bicchieri	n.º 2

Mangiano spesso in questo periodo, frutta prodotta nel podere (fichi, pere, pesche, ecc.), ed anche legumi freschi del campo (fave, cavoli, ecc.). Dopo la trebbiatura, la merenda nel campo viene sostituita dalla cena, in casa.

b) In inverno la colazione è meno abbondante dell'estate: consiste in pane misto a qualche po' di companatico, come cipolla, aglio o formaggio. Manca il desinare vero e proprio di mezzogiorno: verso le ore 10 del mattino si fa un'altra e più abbondante colazione; la cena viene fatta la sera verso le 18. Riportiamo altra lista di alimenti più frequenti in detta stagione:

1. Colazione (in casa alle ore 10):

pane	gr. 300
aringhe	n.º 1/2
oppure baccalà	gr. 50
oppure patate o fagioli	» 100
vinello o vino: bicchieri	n.º 2-3

(Le aringhe ed il baccalà vengono arrostiti sulla griglia).

2. Cena.

pane	gr. 200
minestra di cavolo e fagioli:	
pane	» 80
cavolo e fagioli	» 30
fagioli o ceci conditi con olio	» 100
oppure: baccalà in teglia, con la conserva di pomodoro	» 20-25
olio per condimento della minestra e dei fagioli	» 10
vinello: bicchieri	n.º 2-3

In momenti di lavori particolarmente faticosi, come per la mietitura e trebbiatura del frumento e per la vendemmia, i pasti sono più frequenti e più abbondanti, come si può rilevare anche dalla seguente lista di pietanze più usate in occasione della trebbiatura:

1. Al mattino (appena alzati):

zuppa nel vino con pane:	
pane	gr. 150
vin santo o vermouth: bicchieri	n.º 1/2

2. Colazione (verso le ore 9):

pane	gr. 200
carne (può essere coniglio in umido o salumi; più frequenti i salumi)	» 100

3. Pranzo (alle ore 12):

minestra in brodo di carne, pasta o riso	gr. 100
manzo lessato misto ad oca	» 100
oca in umido o fritta o coniglio o pollo	» 100
pane	» 100
vino, di quello buono ed a volontà: ne va anche un litro per persona adulta.	

La trebbiatura si esegue sempre in mezza giornata e poichè il gran pranzo avviene a lavoro finito, ne segue che, se tale faccenda capita nel pomeriggio, il desinare viene sostituito dalla cena; però le pietanze sono sempre le stesse.

Le oche (dette *paperi*) vengono allevate nel podere e tenute in serbo per queste occasioni; lo stesso dicasi per i tacchini, che nel pranzo della vendemmia sostituiscono il *papero* e per carnevale servono per le tradizionali polpette.

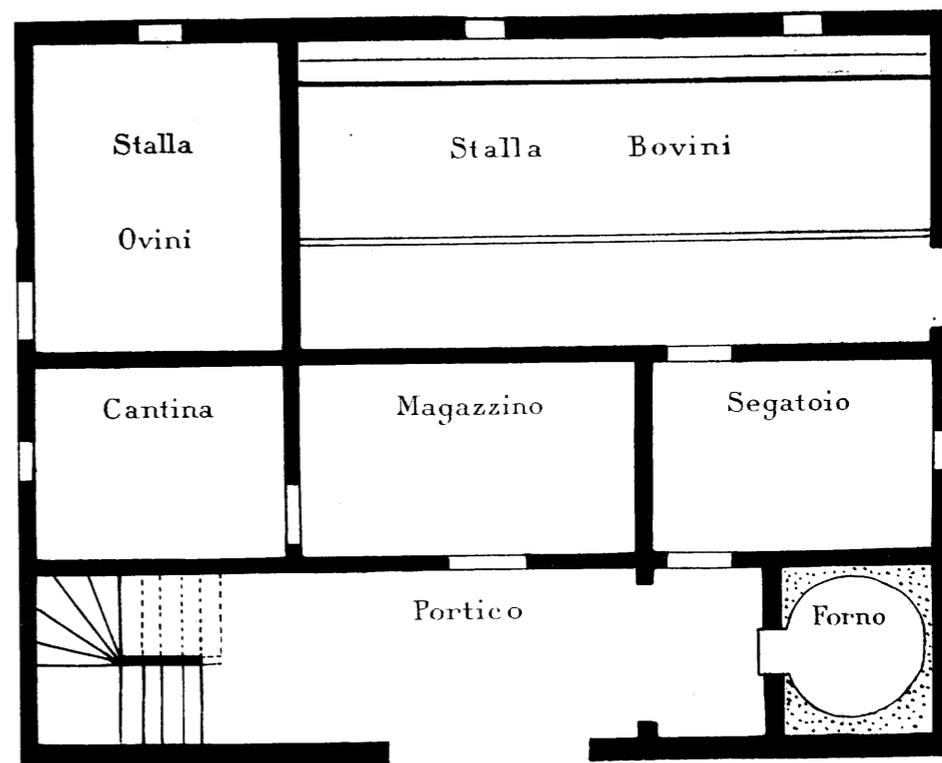
7. — La casa colonica ed i relativi annessi, costruiti in pietra alberese, non lasciano a desiderare per solidità, abbondanza di locali ed anche per eleganza, tanto che la casa vista dalla strada può essere scambiata per una comoda villetta di campagna. Riportiamo le piante schematiche del piano terreno e del primo piano per dare un'esatta idea della distribuzione dei vari ambienti.



L'abitazione della famiglia P.

Al piano terreno si trovano: un piccolo atrio da cui si accede al forno, con soprastante pollaio; la stanza per preparare i mangimi, detta *segatoio*; la stalla per il bestiame vaccino — con una cubatura di circa mc. 225 — pavimentata con smalto a cemento, con canali per scolo delle orine e con pareti intonacate a calce e balza di cemento alta m. 1,50. Segue poi la stalla per gli ovini, anch'essa pavimentata a cemento; la cantina ed un piccolo magazzino. A mezzo di comoda scala, in pietra serena, si passa al primo piano adibito completamente per abitazione del colono, e formato da quattro camere da letto, cucina e salotto. Tutte queste stanze sono ben disposte, arieggiate e indipendenti l'una dall'altra. I pavimenti, in mattoni ben connessi, poggiano su volte sostenute da longarine di ferro. Le camere da letto hanno una cubatura di circa mc. 55 ciascuna e le finestre misurano mq. 1,35. Al secondo piano si trovano soffitte, che sarebbero abitabili e che attualmente sono adibite a magazzino, deposito arnesi, ecc.

I porcili situati a circa m. 20 dalla casa e forniti di relativo chiostro, sono divisi in tre stalletti intonacati a cemento. Gli scoli versano nel pozzetto della vicina concimaia.



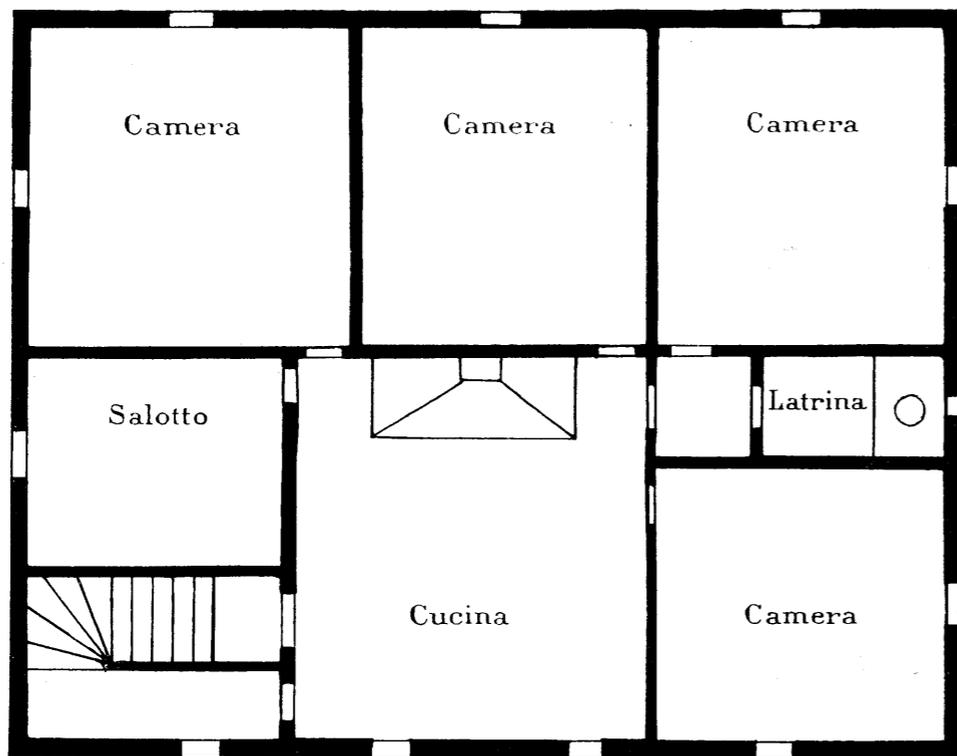
Casa colonica del podere « S. Cristina ».
Pianta del pianterreno.

Infine a circa m. 9 dalla casa, si ha la capanna, per ricovero di attrezzi, assai vasta e in muratura; di fronte ad essa è posta l'aia, costruita in pietra serena.

L'acqua potabile è fornita da una sorgente posta a circa 300 metri dalla casa, mentre quella necessaria per abbeverare il bestiame e per lavare, viene presa da una cisterna che raccoglie l'acqua piovana.

I mobili che arredano la casa, tutti in buono stato, ed alcuni di recente acquisto (camera di Virgilio), trovano minuta descrizione e relativa valutazione nell'elenco delle fonti di entrata.

Presso alcune famiglie di contadini si trova ancora il telaio, su cui le donne tessono le stoffe di *mezzalana* e i lini per la biancheria, ma le donne della nostra famiglia hanno perduto questa consuetudine, e nessuna lavora al telaio. Non hanno foggie particolari nel vestimento e i giovani, come tutti gli altri, non portano più abiti di *mezzalana*.



Casa colonica del podere « S. Cristina ».
Pianta del primo piano.

8. — La domenica, dopo una settimana di intenso lavoro, i componenti la famiglia si recano, al mattino ed al pomeriggio, a Radda per assistere alle funzioni religiose e, nel pomeriggio, spesso si trattengono al paese, per assistere a spettacoli cinematografici o teatrali, che ivi si danno; ma il più delle volte si contentano anche di passeggiare in largo e in lungo per la strada principale del paese.

Gli spettacoli a Radda sono organizzati dal Proposto, che pensa egli stesso al funzionamento della macchina di proiezione e dirige la piccola compagnia filodrammatica, costituita da giovani del paese.

Alcune domeniche i nostri uomini, se non possono o se non vogliono recarsi in paese, passano volentieri il pomeriggio giocando alle *bocce*, nei pallai di un'osteria prossima a la « Villa ». I giorni festivi, Pasquale ed i due figli maggiori fumano, ma non molto: il primo non più di un sigaro; poche

sigarette gli altri due, mentre nei giorni di lavoro abitualmente nessuno fuma. I giovani non hanno particolare passione per la caccia, tanto che in casa non vi è neppure un fucile.

9. — La mancanza di notevoli centri ed i mezzi di comunicazione non molto facili, contribuiscono a mantenere, come già è stato detto, immutati molti caratteri della popolazione agricola di questa zona ed anche nella famiglia di Faustino P. non sono notevoli le variazioni avvenute nelle abitudini e nei modi di vita.

Essa si può dire che abbia vissuto da secoli nei *popoli* di Radda e Villa. Il padre dell'attuale *capoccia* ebbe tre figli di cui due, Faustino e Pasquale, vivono insieme, mentre l'altro da pochi anni si è separato e, con la propria famiglia, abita in un podere confinante a quello di S. Cristina. Sul podere attuale Faustino e Pasquale sono venuti solo da pochi anni, nel 1926, ma anche avanti lavoravano un podere della stessa fattoria.

Le condizioni economiche attuali sono buone, forse migliori di molte altre famiglie della zona; le necessità insoddisfatte non debbono essere molte, perchè allo *scrittoio* del padrone c'è del risparmio. Certo la proprietà di un poderetto sia pure piccolo, coronerebbe il benessere e le aspirazioni della famiglia.

III. — LE FONTI DI ENTRATA ED IL BILANCIO DELLA FAMIGLIA: 10. IL LAVORO. — 11. IL PATRIMONIO ED ALTRE FONTI DI ENTRATA. — 12. LE ENTRATE. — 13. LE USCITE. — 14. IL RISPARMIO.

10. — Il fratello maggiore, Faustino, è il *capoccia*, e provvede a dirigere e a distribuire tutti i lavori del podere, mentre Pasquale, che è il *bifolco*, si occupa della stalla e lavora nel campo con i buoi. I figli attendono indistintamente, insieme al *capoccia*, a tutte le faccende del podere, mentre le due donne sono quasi sempre occupate intorno a casa. Dovendo pensare a cinque uomini e un ragazzo, non hanno quasi punto tempo disponibile per lavorare nei campi, anzi, in certi periodi dell'anno, sono costrette a chiamare qualche donna in aiuto per cucire e rassettare biancheria e vestiti. Solo Maria, la moglie di Virgilio, dedica qualche ora per raccogliere l'erba nei campi, ma in definitiva l'opera delle due donne è più necessaria in casa che nel podere, dove del resto, sono più che sufficienti gli uomini della famiglia.

Poichè mancava un ragazzetto per sorvegliare le pecore al pascolo, essendo tutti i figli adulti, è stato assunto come *garzone*, da circa un anno, Rinaldo R., che proviene da una famiglia di Massa dei Sabbioni, nel Valdarno.

Possiamo ritenere, sempre in maniera alquanto approssimativa, che il lavoro annuo della famiglia sia il seguente :

COMPONENTI	Ore di lavoro eseguite durante l'anno				
	nel podere	per terzi	per faccende domestiche	Totale	ridotte a unità lavoratrici
Faustino (<i>capoccia</i>)	2.487	100	—	2.587	2.587
Maria (<i>massaia</i>).	—	—	3.655	3.655	2.193
Virgilio	2.487	150	—	2.587	2.587
Oliviero	2.587	—	—	2.587	2.587
Nello (1).	2.587	—	—	2.587	2.587
Pasquale (fratello di Faustino).	3.053	50(2)	—	3.103	3.103
Maria (moglie di Virgilio) . .	358	—	3.355	3.713	2.228
Rinaldo <i>garzone</i>	2.587	—	—	2.587	1.293
Totale	16.096	300	7.010	23.406	19.165

Il quantitativo di ore sopraindicato è forse inferiore al reale, perchè per determinare il lavoro dato ad altre imprese non si hanno elementi troppo sicuri; tuttavia il lavoro dato dalla famiglia è sempre notevole, poichè per ogni unità lavoratrice risultano ore 19.165 : 6,7 = 2.860.

Se consideriamo il solo lavoro dato al podere, risulta un grado di *attività* dell'azienda di ore 14.659 : 8 = 1.832 per ettaro di superficie agraria.

11. — Il patrimonio della famiglia consiste essenzialmente nel mobilio di casa, vestiario, biancheria, ecc. e nei piccoli attrezzi e capitali conferiti dal colono, che sono stati rilevati e valutati al 1° febbraio 1930 come segue :

A) CAPITALI IMPIEGATI IN IMPRESE DELLA FAMIGLIA.

1. <i>Piccoli attrezzi</i> : 5 botti L. 1500 - 3 zappe L. 15 - 4 forbici da potare L. 32 - 4 pennati L. 30 - 5 vanghe L. 50 - 5 bidenti L. 20 - 1 stadera L. 50 - 30 fiaschi L. 30	Totale L.	1.727
2. <i>Pollaio</i> : 35 galline L. 350 - 2 conigli L. 15	» L.	365
3. <i>Capitale di anticipazione</i> : Frumento q.li 12 L. 1512 - Vino q.li 7,5 L. 975	Totale L.	2.487
da riportare L.		4.579

(1) Il lavoro di Nello, attualmente sotto le armi, è stato calcolato uguale a quello dei fratelli. Non poteva essere trascurato completamente per non falsare la media ed effettiva potenzialità di lavoro della famiglia.

(2) Circa 10 *attaccature* con buoi di 4-5 ore.

Riporto L. 4.579

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA.

1. <i>Mobilio di casa</i> : 5 letti L. 1700 - 15 sedie L. 200 - 2 tavole L. 150 - 1 madia L. 120 - 2 armadi L. 250 - 3 casse L. 130 - 1 macchina da cucire L. 200 - 5 lavamani L. 50	Totale L.	2.800
2. <i>Utensili ed altri oggetti minori</i> : 2 caldaie L. 160 - 2 pentole di rame L. 80 - 6 pentole di terraglia L. 25 - 2 brocche di rame L. 65 - 2 padelle L. 12 - 1 catinella di rame L. 8 - 50 posate L. 60 - 40 piatti L. 60 - 40 scodelle L. 60 - 45 bicchieri L. 45 - 5 bottiglie L. 25 - 2 lumi L. 20	Totale L.	620
3. <i>Biancheria di casa</i> : 30 lenzuola L. 1800 - 30 asciugamani L. 120 - 30 federe L. 150 - 10 coperte da letto L. 600 - 5 coltroni L. 450 - 8 tovaglie L. 700 - 25 tovaglioli L. 100	Totale L.	3.920
4. <i>Vestiario (degli uomini)</i> : 18 camicie L. 200 - 30 fazzoletti L. 35 - 15 paia di calze L. 60 - 15 paia di mutande L. 150 - 10 paia di scarpe L. 600 - 8 vestiti di lana L. 1100 - 14 vestiti di cotone L. 700 - 8 cappelli L. 160 - 4 mantelli L. 320 - 3 orologi L. 150. - (<i>delle donne</i>): 8 vestiti L. 850 - 20 camicie L. 230 - 20 paia di mutande L. 180 - 20 paia di calze L. 160 - 14 fazzoletti L. 15 - 6 grembiali L. 25 - 2 busti L. 18 - 2 scialli L. 60 - 6 paia di scarpe L. 320 - 2 paia di orecchini d'oro L. 190 - 2 anelli d'oro L. 100 - 2 spilli d'oro L. 130	Totale L.	5.753
5. <i>Risparmio capitale</i> : (credito verso il proprietario del fondo) (1) L.		12.700
Totale L.		25.793
PATRIMONIO DELLA FAMIGLIA . . . L.		30.372

Per ogni unità consumatrice corrisponde un valore di L. 30.372 : 6,5 (2) = 4.672.

12. — Il reddito che il colono ritrae dal podere è il seguente :

4) ATTIVITÀ.

		Prodotti venduti Lire	Prodotti consumati Lire
1. Frumento	q.li 27 a L. 125	375	3.000
2. Fagioli	kg. 60 » » 2	—	120
3. Patate	q.li 4 » » 40	—	160
4. Fave	» 5 » » 100	500	—
5. Avena	» 5 » » 80	400	—
6. Vecce	» 2 » » 100	200	—
da riportare L.		1.475	3.280

(1) Il credito è quello risultante al 28 febbraio 1929; quello al 28 febbraio 1928 era di L. 11.700. Al momento dell'indagine non si conosceva ancora quello al 28 febbraio 1930.

(2) Escluso il garzone, il cui vestiario non è stato compreso nell'inventario.

	Riporto	L.	1.475	3.280	
7. Vino . . . q.li 48 a L. 125 e q.li 10 a L. 120			4.750	1.450	
8. Olio kg. 26 » » 8			—	208	
9. Sansa dell'olivo » 80 » » 0,6			48	—	
10. Lana » 10 » » 9			90	—	
11. Formaggio » 20 » » 10			100	100	
12. Carne suina » 55 » » 5			—	275	
13. Pollame			250	360	
14. Uova : dozzine n.º 125 » » 5			300	325	
15. Oche » 5 » » 30			—	150	
16. Aceto kg. 20 » » 1			—	20	
17. Ortaggi			—	300	
18. Reddito netto conto bestiame	2.000		—	—	
19. Indennizzi diversi ricevuti dal proprietario del fondo		266	—	—	
20. Uso di abitazione		—	450	—	
21. Combustibile		—	280	—	
Totale	L.	9.279	7.198	16.477	

B) SPESE PODERALI DI PARTE COLONICA

	Spese monetarie	Consumi in natura		
1. Rinnovamento e manutenzione attrezzi	200	—		
2. Combustibile per la trebbiatura	40	—		
3. Acquisto mangimi, lettimi, ecc.	250	—		
4. Acquisto concimi	300	—		
5. Assicurazione incendio	30	—		
6. Anticrittogamici	250	—		
7. Spese sostenute per la compra-vendita del bestiame (gite, senserie, ecc.)	400	—		
8. Spese per il pollaio	200	50		
9. Obblighi colonici per il pollaio	—	145		
	1.670	195	1.865	
REDDITO DEL COLONO (1)	L.	7.609	7.003	14.612

Tenuto opportuno conto della parte di reddito agrario, compreso nel reddito colonico ora determinato, il compenso del lavoro dato dalla famiglia

(1) Da tale reddito andrebbe tolta la somma di L. 400, per salario annuo del garzone, ma poichè in tal caso andrebbe tolto anche il vitto e tutte le altre spese che la famiglia sostiene per il mantenimento del ragazzo — che non si potrebbero determinare altro che in base ad attribuzioni di valore e conteggi, quanto mai incerti — abbiamo preferito considerare il garzone come membro della famiglia. Eguale criterio è stato seguito anche nei conteggi successivi.

colonica al podere, risulta di L. 14.337 (1) e per ogni unità lavoratrice di L. 14.337 : 6,7 = L. 2.140. La retribuzione oraria del colono corrisponde a L. 14.337 : 14.659 = L. 0,98.

Altre entrate, di poca entità, sono date da qualche *aggiogatura* eseguita per conto della fattoria; da alcune giornate di lavoro eseguite presso altri poderi o in fattoria, e dagli interessi del credito col proprietario:

1. <i>aggiogature</i> eseguite per la fattoria n.º 10 a L. 12	L. 120
2. lavoro per terzi, ore 250 a L. 1,2	» 300
3. interessi sul credito (L. 12.700 x 0,03)	» 381
	L. 801

In complesso l'attivo del bilancio risulta il seguente:

REDDITO	Valore		Totale	
	reale	calcolato	Lire	ripartizione percentuale
1. Reddito derivante dal podere. . .	7.609	7.003	14.612	94,8
2. Reddito derivante da altre fonti .	801	—	801	5,2
Totale	8.410	7.003	15.413	100
Ripartizione percentuale	54,6	45,4	100	—

Come ben si vede il colono ritrae i mezzi di sussistenza prevalentemente dal podere, poichè il reddito proveniente da lavoro dato ad altre imprese o da altre fonti, non è notevole (5,2% del totale entrate).

13. — Il passivo del bilancio risulta costituito dai seguenti elementi:

A) ALIMENTI

	Spese monetarie Lire	Consumi in natura Lire	Totale
1. Frumento q.li 24 a L. 125	—	3.000	
2. Paste alimentari » 2 » » 270	540	—	
3. Riso kg. 50 » » 2	100	—	
4. Fagioli q.li 1 » » 200	80	120	
5. Patate » 4 » » 40	—	160	
6. Olio kg. 150 » » 8	992	208	
7. Formaggio » 10 » » 10	—	100	
8. Uova : dozzine n.º 48 » » 5	—	240	
9. Carne bovina kg. 100 » » 10	1.000	—	
da riportare L.	2.712	3.828	

(1) Il reddito del capitale di esercizio, calcolato in ragione del 6% sul valore dei capitali conferiti dal colono nell'impresa, è di L. 4579 x 0,06 = 275.

	Riporto	L.	2.712	3.828	
10. Suino (allevato nel podere)	kg. 55 a L. 5		—	275	
11. Polli	n.º 17 » » 9		—	153	
12. Tacchini	» 3 » » 32		—	97	
13. Oche	» 5 » » 30		—	150	
14. Aringhe, sardine, baccalà			400	—	
15. Ortaggi			—	300	
16. Vino . . . q.li 10 a L. 125 e q.li 10 » » 20			—	1.450	
17. Sale	q.li 1 » » 250		250	—	
18. Zucchero	kg. 25 » » 8		200	—	
19. Caffè	» 4 » » 3,5		140	—	
20. Aceto	» 20 » » 1,0		—	20	
Totale	L.		3.702	6.273	9.975

B) ABITAZIONE.

21. Uso di abitazione			—	450	
22. Manutenzione mobilia			200	—	
23. Combustibile			140	280	
24. Illuminazione			200	—	
Totale	L.		540	730	1.270

C) VESTIARIO.

25. Rinnovazione e riparazione			1.289	—	
26. Sapone per uso personale e biancheria			50	—	
Totale	L.		1.339	—	1.339

D) BISOGNI MORALI, RICREAZIONI E SERVIZIO SANITARIO.

27. Spese di culto, elemosine, ecc.			90	—	
28. Tabacco			340	—	
29. Teatro, cinematografo			50	—	
30. Feste famigliari			100	—	
31. Medico e medicine			150	—	
32. Associazioni			30	—	

E) USCITE DIVERSE.

33. Salario al garzone			400	—	
34. Imposte e tasse			300	—	
Totale	L.		1.460	—	1.460

TOTALE USCITE	L.		7.041	7.003	14.044
-------------------------	----	--	-------	-------	--------

Si noti che poco più della metà delle uscite è costituita da prodotti del podere, consumati direttamente.

14. — Il bilancio famigliare si presenta dunque così :

TITOLO	Valore		Totale Lire
	reale	calcolato	
Attivo	8.410	7.003	15.413
Passivo	7.041	7.003	14.044
Totale	1.369	—	1.369

Tali cifre ci indicano le buone condizioni economiche della famiglia. Anche se riferiamo il bilancio all'anno di più bassa produzione del vino (1) — che è uno dei cespiti principali di reddito — e supponendo un prezzo di vendita di L. 100 al quintale, con una conseguente diminuzione all'attivo di L. 1.400, il bilancio si chiude egualmente in pareggio.

IV. — NOTE AL BILANCIO DELLA FAMIGLIA.

Si riportano alcune note delucidative ai vari gruppi di entrate e di uscite del bilancio, avvertendo che i numeri progressivi corrispondono a quelli indicati per ogni titolo del bilancio :

ENTRATE.

1. — Il frumento prodotto, di parte colonica, e il relativo prezzo furono :

anno 1926	q.li 26,5 a L. 180
» 1927	» 28,0 » » 130
» 1928	» 25,0 » » 130
» 1929	» 28,0 » » 125

La media rispettiva risulta di q.li 27 e di L. 141; però in bilancio è stato valutato al prezzo del 1929.

2, 3, 4, 5, 6. — Produzioni desunte da registrazioni contabili.

7. — La produzione del vino, di parte colonica, ed i prezzi relativi furono :

anno 1926	q.li 46 a L. 150
» 1927	» 49 » » 150
» 1928	» 48 » » 140
» 1929	» 50 » » 125

La media rispettiva risulta di q.li 48 e di L. 140; quest'ultimo, per le solite ragioni è stato portato in bilancio per L. 125.

8, 9, 10, 11. — Produzioni medie desunte da registrazioni contabili.

(1) Q.li 46 nell'anno 1926. Cfr. nota 7 alle entrate del bilancio.

12. — Il colono ingrassa un suino a metà con l'imprenditore capitalista; questi rilascia, sulla sua parte il 15%, in favore del colono.
 13. — 29 polli a L. 10 l'uno e 17 a L. 9; 4 capponi a L. 17,50 e 3 tacchini a L. 32.
 14. — Ammesso che ogni gallina faccia 100-110 uova all'anno.
 15. — 3 per la trebbiatura e 2 per la vendemmia.
 16, 17. — Da notizie avute dal colono.
 18. — Media triennale dell'utile di stalla: 1927-28 L. 1.700; 1928-29 L. 1.750; 1929-30 L. 2.619.
 19. — Premio per la lavorazione del vino: kg. 50 di vino a L. 125 il q.le L. 62; idem per l'olio: kg. 0,5 a L. 8 L. 4; compenso per gite fatte per acquisto bestiame L. 200.
 20. — In relazione al numero dei vani occupati dalla famiglia e calcolando un canone medio di affitto di L. 50 per vano, come si pratica nella zona.
 21. — Circa n. 400 fascine a L. 0,70.

SPESE PODERALI.

- 1, 2, 3, 4, 5. — Da registrazioni contabili.
 6. — Solfato di rame q.li 0,6 a L. 250; zolfo q.li 1 a L. 90; calce q.li 0,4 a L. 25.
 7. — Notizie avute dal colono.
 8. — Uova per le covate: 10 dozzine a L. 5; mais q.li 1,5 a L. 90; crusca q.li 0,5 a L. 90, oltre a piccole spese male valutabili.
 9. — Polli n. 4 a L. 10; capponi n. 4 a L. 17,50; uova dozzine n. 7 a L. 5.

USCITE.

- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9. — Consumo medio, secondo notizie del colono.
 10, 11, 12, 13. — Vedi entrate, note 12, 13 e 15.
 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20. — Notizie avute dal colono.
 21. — Vedi entrate nota 20.
 22. — Notizie avute dal colono.
 23. — Fascine 400 a L. 0,70 (prodotte nel podere), legna da spacco 1 catasta e mezzo a L. 80; fiammiferi L. 20.
 24. — Consumo energia elettrica.
 25. — Spesa media annua, calcolando:

5 vestiti per uomo	a L. 80	L. 400
2 vestiti per donna	» » 50	» 100
5 paia di scarpe per uomo	» » 60	» 300
2 paia di scarpe per donna	» » 40	» 80
5 camicie per uomo	» » 15	» 75
2 camicie per donna	» » 17	» 34
Cappelli, fazzoletti per testa e per naso		» 100
Riparazione e riadattamento vestiti		» 200

L. 1.289

26. — Sapone kg. 10 a L. 4 e kg. 2 a L. 5.
 27. — Corrispondenti a q.li 0,5 di frumento a L. 130; 5 fiaschi di vino a L. 3; 2 formaggi marzolini e un pizzico di lana L. 20.
 28. — 60 sigari per Pasquale a L. 0,80; 140 pacchetti di sigarette per Virgilio e Oliviero a L. 2.
 29, 30, 31, 32, 33, 34. — Notizie avute dal colono.

BIBLIOGRAFIA.

- Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria, *Toscana Agricola*, Vol. III, Fasc. I, Roma, 1881.
 Atti della Reale Accademia dei Georgofili.
 DONATI NINO, *L'industria della paglia nella provincia di Firenze*, 1927-VI.
 GARAVINI GIORGIO, *L'applicazione della legge sui vini tipici in Provincia di Siena*, Siena, 1930-VIII.
 REPETTI EMANUELE, *Dizionario Geografico, fisico, storico della Toscana*, Firenze, 1841.
 ROUX PAUL, *Les populations rurales de la Toscane* in « La science sociale », Paris, 1909.
 SERPIERI ARRIGO, *Guida a ricerche di Economia agraria*, Roma, 1929-VI.
 — *La guerra e le classi rurali in Italia*, Bari, 1930-VIII.
 TASSINARI GIUSEPPE, *Una famiglia di mezzadri nel Comune di Castellina in Chianti*, (Atti della R. Accademia dei Georgofili, Vol. XCII della raccolta generale, Firenze, 1914).
 TOFANI MARIO, *Gli agricoltori nei censimenti 1911 e 1921*, Firenze, 1929-VI.
 UGOLINI RICCARDO, *Sul consorzio di difesa del vino tipico del Chianti e sulla opportunità che ne partecipi la produzione vinicola delle colline pisane*, Pisa, 1928-VI.

APPENDICE

MONOGRAFIA DI UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI
DEI DINTORNI DI FIRENZE (Anno 1857)

(publicata nel testo francese in *Les ouvriers des deux mondes*,
Paris, Libraire de Guillaumin et C., 1861 Soc. Intern. des
Études pratiques d'économie sociale)

MEZZADRO DEI DINTORNI DI FIRENZE (GRANDUCATO DI TOSCANA)
DA NOTIZIE RACCOLTE SUL POSTO NEL 1857
DAL MARCHESE UBALDINO PERUZZI.

OSSERVAZIONI PRELIMINARI. — DESCRIZIONE DEL LUOGO, DELL'ORGANIZZAZIONE INDUSTRIALE E DELLA FAMIGLIA. — CONDIZIONI DEL SUOLO, DELL'INDUSTRIA E DELLA POPOLAZIONE (1).

La famiglia oggetto della presente monografia appartiene alla classe più numerosa fra gli agricoltori della Toscana, quella cioè dei « coloni mezzaioli ». Essa abita su una delle colline situate all'est dei dintorni di Firenze presso ad un castello con annessa fattoria e villa padronale chiamata « La Torre ». Questo castello è situato su di un altopiano, poco esteso, a 500 metri dalla strada provinciale che, passando per Arezzo e Perugia, porta da Firenze a Roma, e su di un sentiero comunale che sbocca sulla strada a 8 km. da Firenze.

Il podere coltivato dalla famiglia, fa parte di una fattoria di venti poderi (A), si chiama « La Villa » ed è compreso nel territorio della Parrocchia di S. Maria a l'Antella del Comune e della Pretura di Bagno a Ripoli, Prefettura e Arcidiocesi di Firenze. Il podere totalmente coltivato ha la seguente estensione:

Campi situati in pianura, leggermente accidentati con oliveti e viti molto numerosi consociati a cereali	Ha 3,07
Campi situati su di un costone esposto al nord, coltivato come sopra	» 1,77
Idem esposti ad ovest	» 1,70
Campi esposti al nord con vigne più distanziate, senza oliveti coltivati come sopra	» 0,82
Argini coltivati a medica	» 0,11
Superficie totale	Ha 7.47

Il terreno è calcareo (alberese) e la terra vegetale è troppo mista a pietrisco che viene messo continuamente a nudo dalle piogge e del quale occorre continuamente liberare il terreno. Occorre pure proteggere il terreno lungo i costoni con dei muri e regolare lo scolo delle acque con piccoli fossi che le ricevono dai solchi; delle fosse sono scavate anche ai piedi delle viti e degli ulivi. In fondo a queste fosse si colloca una quantità considerevole di pietra per facilitare lo scolo delle acque: servono al tempo stesso come drenaggio e come luogo di deposito delle pietre di cui abbonda il suolo. La fossa

(1) Le note, indicate con lettere dell'alfabeto, vengono riportate a pag. 124.

secondaria porta a degli acquidocci spesso costruiti in muratura che si dirigono ad un piccolo fiume che attraversa il territorio (Botro dell'Antella).

Il suolo soffre troppo la siccità durante l'estate e la coltivazione dei fagioli, del mais, dei foraggi è poco diffusa e le relative produzioni in genere sono scarse.

Gli ulivi quantunque abbiano sofferto per il freddo, che in questi ultimi anni ne ha distrutti in varie riprese gran numero, in Toscana danno generalmente buon reddito.

Le viti, un po' deperite dopo il 1851, davano un raccolto di vino in maggior quantità ma di minor valore che il raccolto medio segnato sui bilanci.

I ceppi periti non sono molti e quelli rimasti sono in condizioni abbastanza buone, come si verifica nella maggior parte delle località situate in alture della Toscana.

Il clima è temperato, il termometro, salvo rare eccezioni, non discende che a -5° e non sale che a +32°.

I venti sono molto frequenti in questa zona e moderano l'influenza del calore durante l'estate.

La nebbia e la grandine si osservano ben di rado.

La buona manutenzione dei viali, la costruzione di strade comunali e provinciali rendono facile e rapido i trasporti dei concimi, dei raccolti, ecc. e facilitano le comunicazioni col mercato, effettuate a mezzo di carri.

STATO CIVILE DELLA FAMIGLIA.

La famiglia che si descrive nella presente monografia è così composta:

- 1. Giuseppe O., capo di famiglia (capoccia) ammogliato da 32 anni Età 56 anni
- 2. Rosa N., massaja (sua moglie) » 50 »
- 3. Pasquale, detto *Nannone*, (loro figlio primogenito, ammogliato da qualche mese) » 30 »
- 4. Regina C., sua moglie, già fidanzata a Serafino fratello maggiore del marito e morto da quattro anni » 28 »
- 5. Angelo, detto *Nappa*, secondogenito » 28 »
- 6. Emilio, detto *Pippone*, terzogenito » 26 »
- 7. Gaetano, detto *Gambini*, quartogenito » 20 »
- 8. Gioacchino, detto *Barberino*, quintogenito » 15 »
- 9. Francesco, detto *Biribino*, sestogenito » 14 »
- 10. Teresa, detta *Pichicchia*, unica figlia, nubile . . . » 24 »

RELIGIONE E ABITUDINI MORALI.

La famiglia è educata, come del resto tutta la popolazione indigena della Toscana, nella religione cattolica (B).

Adempie scrupolosamente ai suoi doveri, seguendo in ciò l'abitudine di tutti gli abitanti di questo paese; partecipa con amore alle feste religiose e soprattutto alle processioni.

Sulle porte delle case si trovano appese, frequentemente, le immagini di S. Antonio e molte immagini di santi, soprattutto della Vergine, adornano le camere (specialmente al di sopra dei letti) e il salotto.

Le donne si comunicano spesso; i giovani a Pasqua, mentre il padre e il primogenito in occasione delle solennità e per le feste della Confraternita.

Vanno a Messa tutte le domeniche e le donne assistono pure ai vespri; i giovani, qualche volta, giuocano durante il tempo dedicato alle funzioni religiose.

Oltre alle domeniche vi sono tredici feste in cui vi è obbligo di sentir Messa e di non lavorare: tali feste sono osservate come la domenica assistendo a Messa al mattino e andando in chiesa nel pomeriggio.

Vi sono inoltre 25 mezze feste con obbligo di sentire messa senza però tralasciare i lavori, in tali occasioni i contadini si recano a Messa al mattino di buon ora. Se in questi giorni o in altri lavorativi capitano anche processioni, novene, od altre cerimonie religiose, queste si celebrano ordinariamente al mattino o alla sera dopo il tramonto per non distrarre i coloni dal lavoro.

I contadini vi partecipano assiduamente nei loro costumi di fatica.

Parecchie di queste cerimonie hanno lo scopo di implorare dei buoni raccolti; tali sono specialmente le processioni che si fanno al 4 marzo, al 21 agosto, giorno delle erogazioni, i tre giorni che precedono la festa dell'Ascensione. Durante le due settimane che precedono la Pasqua di Resurrezione i parroci fanno il giro di tutte le case della parrocchia e ne benedicono le stanze, ricevendo qualche offerta in natura e lasciando a ciascun individuo un bigliettino che viene presentato alla parrocchia al momento della comunione pasquale.

È un mezzo per assicurarsi di coloro che non seguono questo precetto (in campagna sono molto rari) e di fare un censimento annuale della popolazione affidata ai parroci che sono ufficiali di Stato Civile.

La benedizione delle case offre il pretesto per farle riparare e ripulire da cima a fondo, cosa alla quale le massaie tengono assai e certi Parroci ne approfittano pure per assicurarsi se gli ambienti sono abbastanza spaziosi, se i sessi sono separati per rispettare la decenza. Se la casa è insufficiente o se presenta qualche pericolo contro i costumi e contro l'igiene essi protestano presso i proprietari e provocano in caso di bisogno l'intervento delle Autorità.

Alla sera, dopo la cena, le famiglie dei contadini hanno l'abitudine di riunirsi per dire il rosario.

La famiglia qui descritta è molto religiosa ma non è delle più passionate per le cerimonie della chiesa; nessuno dei suoi componenti è abitualmente impiegato presso la sagrestia come si rileva in qualche altra famiglia.

Il padre e i figli Emilio e Gioacchino, fanno parte della Confraternita o fabbriceria della parrocchia e vi prestano servizio a seconda degli statuti e delle usanze; pagano la tassa annuale di L. 1,12 ciascuno, e trasportano gli ammalati e i morti quando sono chiamati dalla campana della Confraternita detta della « Misericordia ».

Le decime in Toscana non sono obbligatorie altro che per quelle parrocchie le quali, con i loro beni e diritti, non raggiungono la congrua normale di L. 470,40 all'anno.

La parrocchia dell'Antella ha un reddito molto più rilevante; pur tuttavia vengono corrisposte volontariamente delle decime soprattutto da parte di contadini che sono in cordiale relazione col parroco.

Il padre e la madre sono onesti e laboriosi e non hanno alcuna passione per il lusso del vestiario; si occupano unicamente del benessere della famiglia e della agricoltura.

Uno dei figli, Gaetano, molto abile ma poco portato al lavoro, sciopera qualche volta e perde il tempo a passeggiare per il paese.

L'abitudine di passeggiare, di fermarsi e chiacchierare con gli altri giovanotti, e soprattutto di andare in città ad ogni occasione e di restarvi più di quanto non sia necessario, fa perdere molto tempo ai contadini, specie a coloro che abitano nei dintorni delle città; questa osservazione può applicarsi ai giovani della nostra famiglia.

Essi hanno inoltre l'abitudine di divertirsi con i loro compagni e soprattutto con il gioco, abbastanza diffuso nelle campagne specie nei dintorni di Firenze.

I giovani di questa famiglia non giuocano però molto, e non fanno mai delle grosse poste; amano abbastanza l'eleganza come la maggior parte dei giovani contadini. Anche le donne curano assai l'abbigliamento, specie le giovani spose. Queste sono generalmente oneste e divengono eccellenti madri di famiglia. Le giovanette sono quasi tutte fidanzate a qualche giovane (*damo*) che fa loro la corte (ciò che comunemente si dice discorrere con una ragazza oppure andare a dama) con l'intenzione di sposarsi, ma ne cambiano spesso sia per incompatibilità di carattere, sia per leggerezza e soprattutto per ostacoli al matrimonio portati dai parenti. Questi costumi le espongono a commettere errori che, data la libertà dei rapporti fra i giovani, non sono però così frequenti come si potrebbe supporre.

La giovanetta di questa famiglia non è abbastanza bella per essere corteggiata e probabilmente rimarrà zitella. I figli Angelo ed Emilio vanno a trovare le loro fidanzate generalmente la domenica sera; l'uno a tre miglia di distanza, l'altro ad un miglio; ma se il matrimonio non sarà ben visto dai genitori dovranno rinunciare a quelle che ora frequentano o separarsi dalle loro famiglie se vorranno sposarle. La moglie del primogenito è molto onesta e non è molto esigente nel vestire.

Le relazioni tra i contadini ed i proprietari sono buone e molto cordiali; i contadini furbi e alquanto scaltri nei loro affari non ingannano il proprietario che sui piccoli raccolti e sulla vendita dei prodotti secondari.

La famiglia qui descritta è onesta ed intelligente; il padre è molto leale nei suoi rapporti con il proprietario. Molto contrari in generale alle novità, i contadini non si rifiutano di adottare quelle pratiche che dall'esperienza altrui sembrano dare buoni risultati.

Il capo di questa famiglia, che in paragone agli altri contadini è abbastanza illuminato, si è rifiutato piangendo di apportare una importante modifica nella preparazione dell'olio. Costretto dal proprietario a farne l'esperienza ha finito per diventare partigiano del nuovo sistema. Qualcuno dei figli lascerà la casa per collocarsi altrove con lo scopo di ridurre il numero dei componenti la famiglia, già esuberante per il podere (A).

La famiglia numerosa e qualche abitudine spendereccia dei giovani, che il padre di carattere buono e alquanto debole non contrasta mai, hanno impedito di accumulare grandi risparmi.

IGIENE E SALUTE.

I componenti la famiglia godono di buona salute ad eccezione del figlio Gaetano afflitto da dolori articolari che gli impediscono di dormire e lavorare.

La famiglia non ha abbonamento (E) col medico e quando lo chiamano gli danno ottantaquattro centesimi per visita, e 16 lire per un'operazione. Il figlio Serafino, primogenito, morì in seguito ad una febbre migliare, malattia molto funesta in Toscana (E) e che, in certe epoche, nelle campagne, prende il carattere di epidemia.

Per i parti, le ostetriche ricevono ordinariamente un compenso di tre lire. Sebbene i componenti di questa famiglia, in confronto dei contadini dei dintorni, non siano di una robustezza eccezionale, ricorrono raramente al medico che non è chiamato altro quando il male prende caratteri allarmanti.

POSIZIONE SOCIALE DELLA FAMIGLIA.

La famiglia ha sufficienti introiti per sopperire alle proprie spese senza bisogno di ricorrere alle anticipazioni fatte dal proprietario (D); e poichè il suo capo è abile ed onesto essa si trova in una posizione abbastanza indipendente. Gode di qualche libertà: i suoi componenti possono, nei momenti di minore bisogno per l'agricoltura, esercitare industrie per proprio conto e non sono chiamati a lavorare per il proprietario che in caso di assoluta necessità, mentre i contadini indebitati vengono chiamati dal proprietario allo scopo di saldare il loro debito con prestazioni di lavoro (D).

D'altra parte le leggi del paese non fanno alcun trattamento speciale per i mezzadri e la condizione della famiglia non offre alcunchè di speciale che meriti di essere rilevato. Si può soltanto osservare che questa famiglia trova, nel podere che essa coltiva da generazioni, una situazione indipendente e che essa non è mai obbligata di ricorrere ad un lavoro salariato per procurarsi delle risorse. Per questa sua dedizione al lavoro e per altre sue qualità morali essa va considerata come uno dei tipi più degni di stima della vecchia razza dei contadini italiani.

MEZZI DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA (1).

Proprietà.

Mobili e vestiario non compresi.		
Immobili: (la famiglia di cui è cenno non possiede immobili)		—,—
Denaro: (il capo di famiglia abitualmente non tiene presso di sè che una somma non eccedente le 20 lire; il resto del denaro guadagnato dalla famiglia resta nelle mani del proprietario a disposizione della famiglia). Credito della famiglia in conto corrente presso il proprietario (D)	L.	184,80
BESTIAME MANTENUTO TUTTO L'ANNO		703,50
1. Bovini: 2 buoi da lavoro	L.	549,80
1 vacca	»	276,40
1 vitello nato nella stalla	»	76,40
1 vitello acquistato	»	82,40
	L.	985,—
2. Equini: 1 cavallo	L.	314,20
3. Bassa corte: 40 galline e 30 pollastri	»	53,90

Metà soltanto del valore dei bovini e del cavallo deve considerarsi come appartenente al contadino poichè il capitale necessario all'acquisto di questi animali è anticipato dal proprietario che addebita della metà il contadino; sono dunque da iscriversi fra le attività della famiglia, per il valore degli animali L. 649.60.

(1) Tutte le valutazioni della monografia sono fatte in lire italiane riducendo le lire toscane nella base di cent. 84.

UTENSILI SPECIALI PER I LAVORI E INDUSTRIE L. 1.082,52

1. Strumenti per lavorare la terra . . . L. 632,92
2. Finimenti dei manzi e cavalli . . . » 366,80
3. Strumenti per lavori di falegname . . . » 21,—
4. » » » di muratore . . . » 6,—
5. » » » di barbiere . . . » 11,—
6. » » » tessitura stoffe . . . » 44,80

SOVVENZIONI.

Non vi sono, generalmente, in Toscana nè beni comunali nè usi civici appartenenti in comune agli abitanti. Nella località studiata questa regola non ha eccezioni e la famiglia descritta non gode di alcuna sovvenzione propriamente detta.

In casi di disgrazie in famiglia, di insufficienti raccolti ecc. il contadino ottiene dal proprietario anticipazioni che gli vengono addebitate sul conto corrente e che egli rimborsa col prodotto dei raccolti successivi, se questi sono abbondanti e superano i bisogni della famiglia per l'annata. Ma se ciò non si verifica, il rimborso viene rimandato ancora e le anticipazioni, sovente perdute per il proprietario, divengono delle vere sovvenzioni per il contadino. La famiglia qui descritta basta a se stessa e non riceve abitualmente soccorsi di tal genere. Essa è creditrice del capitale in conto corrente e, poichè non ha ricevuto anticipi durante l'anno al quale viene riferito il bilancio, non possiamo contare niente a titolo di sovvenzione. Tali risorse non le mancherebbero e non le sono mancate nei casi di malattia, di funerali, di matrimoni e soprattutto quando si è dovuto fare qualche sostituzione militare. Le somme sulle quali il contadino potrebbe contare sorpasserebbero, in una certa misura, anche il credito che egli può reclamare dal proprietario.

LAVORI E INDUSTRIE.

La famiglia possiede un piccolo orticello coltivato esclusivamente per proprio conto e per qualche primizia, come legumi, insalata, ecc. che abitualmente si regala al proprietario durante il suo soggiorno in campagna. Nel podere vi sono settecento olivi di oltre 50 anni e 500 di meno di 50 anni; circa 5000 viti e 100 alberi da frutta tra ciliegi e peri. I diversi campi del podere sono annualmente occupati (salvo qualche cambiamento parziale a seconda delle stagioni e dei prezzi correnti dei prodotti) dalle seguenti colture.

	Seminato	Raccolto
Grano	kg. 450	4.068
Fave (coltivate soprattutto come piante da sovescio)	» 244	325
Fagioli, ceci, ecc.	» 41	334
Mais	» 20	(raramente raccolte le granella: lo si taglia in erba per alimento del bestiame durante l'estate).
Grano saraceno	» 20	
Trifoglio	» 3	come sopra
Rape	» 0,20	» » per l'inverno.
Patate	q.li 16	134

La sementa del grano è a totale carico della famiglia; le altre sono fornite dal proprietario.

La famiglia ha l'obbligo di fornire la mano d'opera per tutte le colture e per gli altri lavori occorrenti al mantenimento del podere; i lavori non annuali ma straordinari sono a carico del proprietario (C). Vi sono dei gelsi mantenuti per conto del proprietario; questi raccolgono la foglia per i suoi bachi da seta. Qualche volta l'allevamento del baco è fatto a metà col contadino.

LAVORI DEL CAPO DI FAMIGLIA.

Il capo di famiglia dirige l'azienda riservandosi i lavori più importanti quali la potatura degli olivi e della vite, le varie operazioni che esige questa ultima coltura, ecc. Si unisce agli altri componenti della famiglia per i vari lavori agricoli e, per una inclinazione sua propria, cura in modo speciale il suo orto e qualche pianta da fiore che quasi sempre si vede coltivata nei pressi delle case di contadini.

LAVORI DEL FIGLIO PRIMOGENITO.

Il figlio primogenito conduce ordinariamente i buoi soprattutto durante l'aratura dei terreni; conduce spesso il cavallo e si occupa abitualmente dell'acquisto e della vendita del bestiame e dei prodotti.

LAVORI DEGLI ALTRI FIGLI E DEI RAGAZZI.

Gli altri figli aiutano il padre e il fratello primogenito nei vari lavori.

I ragazzi aiutano soprattutto nei lavori meno faticosi e si occupano in modo particolare della raccolta delle olive ancor prima che essa cominci normalmente, perchè raccolgono, verso la fine di settembre, le olive semi mature che il vento fa cadere.

LAVORI DELLE DONNE.

Anche le donne lavorano nei campi, prodigandosi in lavori faticosi quali le zappature, le falciature, ecc.

Le loro occupazioni giornaliere, nei campi, consistono nel sarchiare le erbe dai campi di grano e di altre piante, a falciare il fieno e altri foraggi per il bestiame. Esse si occupano della casa, del lavato, del rammendo nella biancheria e negli abiti, ecc.; a volte tessono la tela o la seta, filano e intrecciano la paglia per i cappelli detti « Paglia di Firenze ». In confronto agli uomini le donne sono più laboriose. La tabella che segue farà conoscere con esattezza l'impiego del tempo di ciascuno dei componenti della famiglia.

La valutazione dei salari è stata fatta nel bilancio degli introiti secondo il tasso abituale dei salari del paese. Non vi sono variazioni a seconda della stagione e i contadini lavorano sempre dal levar del sole al tramonto; durante l'inverno hanno una mezz'ora di riposo al mattino e un'ora e mezza nel pomeriggio; e durante l'estate hanno un'ora al mattino e due ore nel pomeriggio. Il salario dei contadini dovrebbe essere sensibilmente minore di quello degli altri giornalieri e dovrebbe risultare dal reddito che essi percepiscono diviso per il numero delle giornate di lavoro; ma ci sono tanti vantaggi nelle condizioni del contadino, — che abita nel podere ed ha a sua disposizione quantità di prodotti — che senza la possibilità di valutarli esattamente aumentano effettivamente il suo salario.

LAVORI	Numero delle giornate						
	del padre	di ciascuna delle tre donne	del figlio maggiore	del secondo figlio	del terzo figlio	del quarto figlio	di ognuno dei fanciulli
<i>Azienda agricola:</i>							
Seminazione del grano (ottobre e novembre) il padre semina, il figlio primogenito conduce i manzi, gli altri ricoprono i semi.	12	10	12	10	12	12	12
Raccolta delle olive (a seconda dell'abbondanza, dalla prima metà di dicembre a fine gennaio e qualche volta fino a marzo) il padre partecipa poco a questa raccolta che si fa in un primo tempo dalle donne e dai ragazzi, che raccolgono le olive cadute a causa del vento, poi dagli altri membri della famiglia abbacchiando i rami. Tutta la famiglia partecipa alla fabbricazione dell'olio.	30	40	30	40	30	20	60
Vangatura durante lo stesso periodo della fabbricazione dell'olio: ordinariamente al mattino si vanga la terra come nelle giornate più fredde; nei giorni e nelle ore meno rigide si raccolgono le olive.	40	40	8	50	40	15	—
Potatura delle viti (marzo)	30	—	—	—	—	—	—
Pulitura delle viti (maggio)	15	—	—	—	—	—	—
Piccoli lavori alle vigne e zappatura del terreno presso le viti.	10	20	—	20	10	15	—
Potatura degli olivi (marzo e aprile)	30	—	—	—	15	25	—
Concimazione degli olivi (novembre e marzo)	—	—	—	25	15	10	—
Falciatura e battitura del grano (luglio)	20	—	8	20	20	20	6
Aratura della terra (agosto e settembre)	—	—	20	—	—	—	—
Vendemmia e fabbricazione del vino (fine settembre e ottobre)	10	5	10	20	15	—	5
Colture secondarie e lavori diversi.	20	15	17	15	18	11	43
Cure al frutteto e all'orto.	30	—	—	—	—	20	—
Buche per le viti.	—	—	—	—	—	—	—
Margotte e propaggini di viti.	5	—	—	—	—	—	—
Trasporto concimi.	—	—	40	—	—	—	—
Trasporto della legna.	—	—	5	—	—	—	—
Trasporti col cavallo per l'azienda agricola.	—	—	10	20	—	—	—
Trasporti per conto del proprietario, in conto anticipazioni	—	—	30	10	—	—	—
<i>Totale per l'azienda agricola.</i>	252	140	200	230	175	158	126
Trasporti a pagamento	—	—	10	—	—	—	—
Trasporti con i bovini.	—	—	30	10	30	—	—
Giornate per il proprietario a titolo di rimborso anticipazione	—	—	—	—	5	5	—
Giornate a pagamento.	—	—	—	5	60	5	20
Cure alle bestie e taglio di erbe.	8	30	5	7	10	20	10
Fiere, commercio bestiame, mercati ecc.	—	—	10	—	—	—	—
Industria di falegname e muratore.	—	—	15	45	—	—	—
Industria della caccia	—	—	—	—	—	56	—
Industria del barbiere.	—	—	—	—	5	—	—
Cura del vestiario.	—	20	—	—	—	—	—
Biancheria	—	15	—	—	—	—	—
Cure casalinghe, fabbricazione del pane, filatura, tessitura ecc.	—	100	—	—	—	—	—
Giorni di festa, di riposo, di malattie, di pioggia, gite in città ecc.	105	60	95	68	80	121	209
<i>Totale.</i>	365	365	365	365	365	365	365

VALUTAZIONE DEL LAVORO DELLA FAMIGLIA.

LAVORI	Lavoro effettuato (giornate) (lire)					Totale dei salari (lire)	
	dal padre	dalla figlia maggiore	dagli altri figli	dalle 3 donne	dai 2 fanciulli	in natura	in denaro
<i>Lavori eseguiti per conto della famiglia:</i>							
Lavori agricoli nel podere	227 ⁽¹⁾	40 ⁽⁴⁾	513 ⁽⁴⁾	420 ⁽⁵⁾	252 ⁽⁶⁾	594,49	465,31
» » nell'orto.	20 ⁽¹⁾	—	—	—	—	22,40	—
» di stalla e bassa corte.	8 ⁽²⁾	10 ⁽⁴⁾	37 ⁽⁴⁾	90 ⁽⁶⁾	20 ⁽⁷⁾	67,21	10,91
» trasporto con i manzi per l'azienda agricola.	—	120 ⁽⁴⁾	—	—	—	100,80	—
» trasporto col cavallo.	—	10 ⁽⁴⁾	20 ⁽⁴⁾	—	—	25,20	—
<i>Lavori eseguiti per conto del proprietario (gratuiti):</i>							
Trasporti col cavallo	—	30 ⁽⁴⁾	10 ⁽⁴⁾	—	—	33,60	—
Giornate di lavoro dei componenti la famiglia	—	—	10 ⁽⁴⁾	—	—	8,40	—
Buche per le viti.	—	—	20 ⁽⁴⁾	—	—	14,70	—
Preparazione delle margotte di viti	5 ⁽³⁾	—	—	—	—	5,25	—
<i>Lavori eseguiti per il proprietario (a pagamento):</i>							
Trasporto e lavoro con i manzi.	—	30 ⁽⁴⁾	40 ⁽⁴⁾	—	—	—	58,80
» e lavori con il cavallo.	—	10 ⁽⁴⁾	—	—	—	—	8,40
Lavori alla giornata dei componenti la famiglia	—	5 ⁽⁴⁾	70 ⁽⁴⁾	—	40 ⁽⁷⁾	—	74,20
Manutenzione vestiario	—	—	—	60 ⁽⁷⁾	—	16,80	—
Lavato e stirato	—	—	—	45 ⁽⁷⁾	—	5,88	6,72
Preparazione del pane, preparazione degli alimenti, cure domestiche	—	—	—	186,7 ⁽⁸⁾	—	—	—
Tessitura e filatura della canapa.	—	—	—	113,3 ⁽⁷⁾	—	31,72	—
Lavori da falegname	—	15 ⁽¹⁾	—	—	—	16,80	—
» » muratore.	—	—	66 ⁽⁴⁾	—	—	—	73,92
» inerenti alla caccia.	—	—	35 ⁽⁸⁾	—	—	—	—
» da barbiere	—	—	5 ⁽⁴⁾	—	—	—	6,08
<i>Totale delle giornate di tutti i componenti la famiglia</i>	260	270	826	915	312	943,25	704,34

(1) L. 1,12; (2) L. 0,70; (3) L. 1,05; (4) L. 0,84; (5) L. 0,56; (6) L. 0,42; (7) L. 0,28;

(8) Nessun salario è stato attribuito a questo lavoro.

8. — Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.

INDUSTRIE INTRAPRESE DALLA FAMIGLIA.

Oltre alla branca di industrie agricole di cui si è fin qui parlato, i componenti la famiglia si dedicano ad altre industrie; uno dei figli, Angelo, lavora in qualità di muratore; Pasquale da falegname, ed ha appreso anche l'arte del sarto; Emilio, fa il barbiere il sabato sera e la domenica mattina; Gaetano si occupa di caccia quando questa è permessa. Tutti gli acquisti per la coltivazione del podere vengono fatti all'ingrosso dal proprietario che fornisce sementi, letame ecc.; d'altra parte i coloni domandano denaro al proprietario ogni qual volta che il ricavato della vendita dei prodotti non basta ai loro bisogni. Non vi sono capitali circolanti nè effettivi nè costanti.

MODO DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA.

Alimentazione e pasti. — L'alimentazione basilare di questa famiglia, come di tutti i contadini della regione, è il pane di frumento di buona qualità che ha un colore grigiastro a causa della crusca che viene lasciata nella farina. Si mangia spesso della zuppa di pane cotto con acqua e sale, olio, fagioli, ceci, cavoli, rape, carciofi, lenticchie, fave o piselli. Si fanno anche minestre di pasta molto comuni in Italia e fabbricate con la farina; l'uso del riso è molto ristretto in questa famiglia. I legumi come patate e insalate vengono mangiati crudi con olio e aceto ed anche cotti, conditi con spezie. La carne di manzo figura sul desco ogni domenica e giorni di festa; la carne di agnello e di suino si mangia di preferenza arrostita o cotta in tegami, condita con molte spezie e legumi. In estate, nella stagione delle frutta, se ne mangiano assai (specie i bambini) poichè abbondano nel podere. Questi gusti dei contadini della regione sono divisi sotto tutti gli aspetti dai componenti della famiglia qui descritta.

Pasti ordinari fatti in comune durante la primavera e l'estate. — A mezzogiorno zuppa a seconda della stagione come si è detto più sopra. Alla sera un'ora o due dopo il tramonto insalata o pane inzuppato nell'acqua condito con sale, olio e aceto; durante i raccolti e i lavori faticosi, oltre alla zuppa, si mangia, a mezzogiorno o alla sera, i legumi freschi, cotti o in insalata; infine, ogni qual volta gli uomini si allontanano di molto dal podere per lavorare, portano con sè il pane e ne mangiano più volte al giorno qualche volta anche quattro volte fuori dei pasti; a volte invece di portarselo seco o vengono a prenderselo o se lo fanno portare sul campo dai ragazzi. Durante gli ultimi tempi dell'autunno e durante l'inverno si mangia più spesso alla sera un piatto caldo come fagioli, ceci, lenticchie, patate, rape, cavolo o baccalà; qualche volta si contentano di pane solo o con noci. Quando vi sono operai venuti dal di fuori o altri contadini venuti per aiutare durante le raccolte o i grandi lavori, si mangia, ad uno dei pasti, carne, brodo con paste acquistate o fatte in casa dalla massaia che in queste regioni sono molto abili per le faccende di casa. Si beve allora anche del vinello e qualche volta soprattutto durante i grandi lavori, del buon vino serbato espressamente. In altri tempi non si veniva mai meno a questo uso che era anche l'uso dei giorni di festa; ma oggi si economizza il buon vino da che il prezzo è aumentato a seguito delle malattie della vite (*oidio*). Quando gli affari prosperano la famiglia consuma qualche volta la carne al giovedì oltre che alla domenica e ai giorni di festa. Durante gli ultimi tre giorni di carnevale, le tre feste di Pasqua, la Pentecoste, il Natale, il giorno dell'Assunzione, dell'Ascensione e del Corpus Domini oltre la zuppa in brodo e il manzo lesso, si consuma un altro piatto di carne cotta al sugo e si beve il miglior vino della cantina.

Abitazione, mobilio, vestiaio. — La casa è costruita in muratura (mattoni e pietre calcaree) ed imbiancata a calce; il pavimento delle camere a pianterreno è in lastre di pietra; quello delle camere al primo piano è in mattoni; sul davanti della casa vi è un'aia rettangolare con fondo in pietre, destinata soprattutto al deposito provvisorio dei raccolti e alla battitura dei cereali; essa occupa una superficie di 185 mq. La casa ha una porta d'ingresso sull'aia dalla quale si accede ad una camera rettangolare, che serve di deposito provvisorio per alcuni prodotti, di rimessa dei carri ed è anche usata per le piccole industrie, per la fabbricazione di strumenti agricoli. Ha una superficie di 37 metri e quindici. Da questa si accede ad un'altra dove è il forno e il *bucataio* avente una superficie di 17 metri. Poi vi è un'altra camera di m. 15,65, destinata al deposito dei foraggi e dei prodotti; una stalla di m. 19,15, che può contenere un cavallo, due manzi e quattro vitelli o vacche. I fabbricati comprendono inoltre una tettoia provvisoria di m. 14,35. La scala di 13 scalini, divisa in due rampe, che conduce al primo piano è di 4,75. Sul pianerottolo delle scale si trovano due porte, da una si accede alla camera da letto esposta a sud che ha m. 19,75 di superficie; dall'altra, si entra in cucina che, al tempo stesso, è adibita a sala da pranzo, sala di riunione della famiglia, sala di lavoro per le donne e, anche, per certi piccoli lavori degli uomini alla sera e durante le giornate piovose. Questo ambiente è decorato da quadri e stampe rappresentanti i santi. Dinanzi all'immagine della Vergine vi è una piccola lampada che si accende tutti i sabati. Questa camera si chiama « casa » e misura m. 36,10 di superficie. Oltre a due finestre che danno sul davanti e a oriente, vi sono tre porte dalle quali si accede a tre camere da letto: la camera ad oriente ha m. 17 di superficie, la prima camera a nord ne ha 15,65, la seconda, pure a nord, ne ha 24,20. Sulla stalla dei vitelli e sulla tettoia non vi è alcun locale. L'altezza del pianterreno è di tre metri e cinquanta; quella del primo piano è di 4 metri e 65 al massimo e di 2,90 al minimo. Sotto alle due camere che contengono il forno e i foraggi vi è una cantina per il vino. La scalinata, i pianerottoli e i passaggi al primo piano occupano una superficie di m. 5,80. A breve distanza (tre metri dalla casa) si eleva un piccolo fabbricato nel quale si trova al pianterreno la concimaia e al primo piano il deposito dei foraggi ancora incompleto. La superficie occupata da questa costruzione è di 34 mq. Le camere sono molto linde soprattutto quelle da letto nelle quali si trovano abitualmente un letto immenso (circa m. 2,34 di lunghezza, m. 1,30 di larghezza e m. 1,75 di altezza) fornito di un pagliericcio di foglie di granturco e un materasso di lana.

Mobili: tradizionali di forma antica ma in buono stato e ben tenuti	L. 697,—
sei letti, quindici seggiole, tre tavole	L. 529
due canterani, due armadi, tre specchi, due panche per la cucina	» 168
Utensili: solidi e in quantità sufficiente a tutti i bisogni	L. 145,20
Una madia per il pane, delle pale per il forno e tavole per il pane, sei casseruole di terracotta, otto vasi, una bacinella, quattro caraffe, dodici bicchieri, forchette, cucchiari	» 90,—
Palette per il caminetto, treppiedi, caldaie in rame	» 12,—
Un calderone, due brocche	» 25,20
Vari piccoli oggetti come tre paia di forbici, quattro ditali, tre astucci porta aghi, tre specchi, tre bacinelle	» 18,—

Biancheria per la casa: in tela forte, abbondante e in buone condizioni L. 235,20
 18 paia di lenzuoli da letto L. 168,—
 4 tovaglie e 30 tovaglioli » 67,20

Vestiario. — Abitualmente i contadini, soprattutto dei dintorni di città, fanno abbastanza eleganza nel vestire. Le donne principalmente ostentano particolare passione per il lusso e anche le più povere contadine non saprebbero fare a meno di una collana e di orecchini, nè di un buon cappello di paglia. L'abito di seta nera per il matrimonio è ancora in uso nei contadini dei dintorni di Firenze. I giovani hanno, anche essi, grande eleganza per la domenica. I vecchi portano sempre brache corte fino al ginocchio e la giacchetta; ma i giovani portano i pantaloni fino alla caviglia e il giacchettino corto. Le ragazze cominciano dalla loro infanzia a prepararsi loro stesse il corredo; la tela è tessuta a casa; si compera soltanto il lino che la madre fila e la giovane tesse. Profitano delle fiere per acquistare a buon mercato delle stoffe che conservano e delle quali si fanno i vestiti. Quando si maritano esse posseggono il corredo di cui è cenno più oltre e il guardaroba va scemando dopo il matrimonio perchè non viene più tenuto al completo; si rinnova soltanto il necessario. Ma è solo dopo molti anni che ciò accade e allora l'età matura che sopraggiunge fa trascurare il lusso e rende inutili le nuove spese.

Valore del vestiario L. 2.188,60

Vestiario degli uomini (il padre, quattro figli al di sopra dei 16 anni e due più giovani) come segue: L. 743,40

1. Vestiti del primogenito per la domenica: una giacca, qualche volta a coda, un pantalone, un gilet in stoffa nera; costume del matrimonio che viene indossato il giorno delle feste. L. 80,—
 una cravatta » 3,36
 un cappello di feltro » 2,—
2. Vestiario del primogenito per i giorni di lavoro:
 un pantalone da inverno » 4,50
 un pantalone da estate » 3,—
 un panciotto da inverno » 3,50
 un panciotto da estate » 2,—
 un vestito da cacciatore in velluto » 12,—
 un vestito da estate » 4,—
 un cappello di paglia » 1,—
 un paio di stivali » 5,—
 una cravatta » 2,64
 quattro camicie » 16,—
 calze, gilet di lana, fazzoletti » 16,80
3. Vecchio vestiario da lavoro » 15,—
 Totale vestiario del primogenito L. 170,80
4. Armi e gioie del primogenito:
 un orologio d'argento » 22,40
 un fucile » 25,50

da riportare L. 743,40 2.188,60

- | | | | |
|--|----------|-------------|----------|
| | Riporto | L. 743,40 | 2.188,60 |
| 5. Vestiario degli altri 3 figli di età superiore a 16 anni | L. 320,— | | |
| 6. Vestiario dei due giovanetti (usano gli abiti dimessi dagli altri) | » 125,— | | |
| Vestiario delle donne: (tre donne adulte) | | L. 1.445,20 | |
| come da dettaglio qui sotto: | | | |
| 1. Vestiario della madre | » 150,— | | |
| 2. Vestiario della moglie del primogenito per le domeniche:
un vestito in seta nera con mantelletto, che ha servito il giorno del matrimonio, e 14 vestiti di differenti stoffe. L. 176,40
un cappello di paglia a larghe falde » 20,— | | L. 196,40 | |
| 3. Vestiario della moglie del primogenito per i giorni di lavoro:
vestiti vecchi, scarpe e cappelli L. 58,80
12 camicie, 12 calze, 2 busti, 4 gonne, fazzoletti, camiciole » 190,— | | L. 248,80 | |
| Valore totale degli abiti di questa donna | » 595,20 | | |
| 4. Gioielli della moglie del figlio primogenito:
orecchini, collana, anelli in perle e in oro » 450,— | | | |
| 5. Corredo e vestiario di lavoro della figlia » 400,— | | | |

Valore del mobilio, degli utensili e della biancheria per la casa L. 1.077,40

Valore totale (mobilio, utensili, biancheria e vestiario) L. 3.266,—

DIVERTIMENTI.

Il capo della famiglia e la massaia non hanno altra ricreazione che quella di recarsi, in occasione del Santo patrono, a tutte le feste dei dintorni secondo l'uso del paese. Le funzioni religiose richiamano i contadini alla chiesa e le donne si recano in gruppi chiacchierando, mentre gli uomini si trattengono per strada e soprattutto dinanzi alla porta della chiesa. I giovani si recano con entusiasmo alle feste che hanno luogo anche molto lontano e principalmente a quegli Oratori situati sulle cime dei monti che sono mèta di pellegrinaggi; spesso tali pellegrinaggi divengono gite di piacere accompagnate da canti; si fa la merenda all'aria aperta e spesso si chiudono le feste con giuochi e canti. I giovani della famiglia non giuocano forte come invece spesso succede nelle campagne dei dintorni di Firenze; uno solo di essi, quello che è più malaticcio, e per tale motivo più ozioso, giuoca qualche volta alle carte, gli altri giuocano alla ruzzola. Per questo giuoco si servono di dischi di legno, ma più spesso di forme di formaggio che vengono guadagnate da coloro che le fanno rotolare per una maggiore distanza, oppure che sanno coprire una determinata distanza in uno o più colpi. I ragazzi

giuocano con dei piccoli dischi in legno: si danno a questo giuoco sulla strada pubblica, particolarmente in quelle dove vi è meno transito, e ciò preferibilmente nelle ultime ore del giorno dopo i vesperi. Il giuoco delle bocce, molto in uso in questa regione, non piace molto ai ragazzi della famiglia che giocano ben di rado. Nessuno di essi ama la bettola, nè le bibite; la sera soprattutto nei giorni di festa essi si recano dalle altre famiglie dei contadini a far veglia, specie se vi è la loro dama, cosa che quasi tutti fanno. Durante il carnevale e nei giorni dei principali raccolti e anche nei giorni di festa si balla in casa di qualche contadino (spesso si è ballato in casa del capoccia qui descritto) sull'aja o nella camera del pianterreno. Nelle occasioni più solenni si vestono con più ricercatezza e la musica è data da un violino; ma ordinariamente si balla al suono di un piccolo organetto, sonato da un contadino. I balli nazionali, il trescone o la manfrina sono abbandonati per il valtzer e le quadriglie; i nostri giovanotti vanno volentieri in città il giorno di festa in occasione di cerimonie o di avvenimenti straordinari. Le gite necessarie per l'acquisto del bestiame, le visite alle fiere sono pure motivo di divertimento per il primogenito, che a volte è accompagnato dall'uno o dall'altro dei suoi fratelli.

STORIA DELLA FAMIGLIA.

Fase principale dell'esistenza. — I ragazzi sono allevati dalla propria mamma; vanno con lei ai campi non appena possono camminare; poi portano i cibi ai lavoratori nelle campagne. Raccolgono le olive e fanno dei piccoli lavori secondo le proprie forze non appena è loro possibile. Ve ne sono di quelli che per il grande amore agli animali cominciano di buon'ora a occuparsene. I contadini abitualmente non hanno grande amore per l'istruzione e ve ne sono diversi anche nei dintorni delle città che non ne danno alcuna ai propri figli. Il capo della nostra famiglia, molto intelligente per essere contadino, ha fatto educare i suoi a casa, da un maestro che viene tre volte alla settimana ad insegnare aritmetica molto elementare, la scrittura e la lettura; tre dei ragazzi sanno leggere e scrivere. Tutti, finchè sono ragazzi, la domenica vanno al catechismo presso il parroco della parrocchia. Appena possono sopportare i lavori più rudi i ragazzi si dedicano alla pulizia, assieme agli adulti, dell'abitazione, conducono qualche volta gli animali, li alimentano e aiutano i lavoratori in tutto ciò che hanno da fare. Qualche volta vanno anche a lavorare a giornata per conto del proprietario che dà loro un salario della metà o di un terzo della giornata ordinaria a seconda delle condizioni del lavoro e a seconda delle loro attitudini. La nostra famiglia abita presso la casa del proprietario, e i ragazzi sono spesso chiamati ad aiutare nei lavori di cucina, della stalla e di altro genere e da questi lavori traggono qualche regalo specie in vestiario. La famiglia coltivava da lunghi anni un podere in pianura ad una distanza di tre miglia da Firenze, lo ha lasciato per quello che essa occupa attualmente dal 1842, perchè il padre avendo numerosi figli maschi comprese la necessità e la convenienza di cambiare podere, che bastava e poteva essere coltivato solo da lui e da sua moglie, con uno più grande e più produttivo; quando qualcuno dei figli abbandonerà la casa per collocarsi altrove si farà prima la stima dei beni della famiglia e gli si darà una parte che il più sovente è data in oggetti di mobilio e un poco di denaro.

COSTUMI E USI CHE ASSICURANO IL BENESSERE FISICO E MORALE DELLA FAMIGLIA.

Occorre osservare che nell'esempio nostro i vari componenti della famiglia sono: padre, madre, figli e fratelli; un solo figlio è sposato e le condizioni economiche della famiglia non sono nè abbastanza brillanti per far nascere in qualcuno di essi

il desiderio di rivendicare la sua parte per sfruttarla a suo modo, nè abbastanza ristrette per obbligarli a cercarsi un migliore avvenire o per far temere che il padrone li manderà via. Queste circostanze concorreranno, oltre ai cordiali rapporti e la moralità dei componenti della famiglia, a mantenere la loro unione anche dopo la morte del padre e per conseguenza garantiranno un felice avvenire. Per far fronte a eventuali disgrazie, alle malattie, a bisogni straordinari, a una serie di raccolti insufficienti, la famiglia può fare assegnamento sul conto corrente col proprietario. Quest'ultimo farà loro delle anticipazioni come uso, anche se il credito della famiglia dovesse mutarsi in un debito; purchè egli sia convinto che non si possa fare colpa dell'insufficienza alla famiglia e che essa si trovi sempre in condizioni da fargli sperare una restituzione più o meno prossima. Questo conto corrente, che è causa di rovina per i proprietari poco accorti e per i contadini pigri ed immorali, è di grande aiuto per calmare le preoccupazioni di un padre di famiglia onesto e laborioso nei momenti difficili. Il nostro contadino ne approfitta con discriminazione. Le casse di risparmio non sono gradite da questa famiglia nè dagli altri contadini che più spesso preferiscono lasciare i propri risparmi in conto corrente coi proprietari, pur non ricevendone interessi o impiegarli in commercio dei prodotti agricoli. La poca fiducia nelle amministrazioni pubbliche è in fondo al carattere del popolo e soprattutto del contadino toscano. La confraternita della misericordia della quale sono membri tre componenti della famiglia fa accompagnare gli ammalati all'ospedale in una lettiga molto comoda, li fa curare qualche volta a domicilio e fa sotterrare i morti, anche quando non le appartengono; provvede ai funerali dei propri soci.

Se la giovane figlia avesse dovuto sposarsi avrebbe potuto sperare in una delle tante doti che si ottengono per estrazione a sorte o di quelle che sono concesse nel paese dal Granduca, dai Comuni, da alcune corporazioni e, anche, da alcune ricche famiglie. È una risorsa assicurata alle ragazze ed era utile segnalarla in questo punto.

BILANCIO DELLA FAMIGLIA (F).

Il reddito del podere risulta il seguente:

		Prodotti venduti Lire	Prodotti consumati Lire	Totale Lire
A) ATTIVITÀ.				
1.	Frumento q.li 20,34 a L. 24,00	—,—	488,16	
2.	Fave, fagioli, ceci, ecc.	14,48	38,59	
3.	Patate q.li 0,67 a L. 6,00	—,—	4,07	
4.	Grano saraceno, granturco, rape raccolte verdi e consumate dal bestiame q.li 25,00 a L. 1,60	—,—	40,00	
5.	Fieno raccolto lungo i fossi, strade ecc. q.li 12,20 a L. 4,10	—,—	50,02	
6.	Paglia » 50,85 » » 2,90	19,66	127,81	
7.	Riso fiorentino » 0,164 » » 52,00	8,52	—,—	
8.	Mele e pere » 1,00 » » 7,00	—,—	7,00	
9.	Fichi e mele secche » 0,60 » » 14,00	—,—	8,40	
10.	Ciliegie, albicocche, fichi ed altre frutta estive q.li 6,50 a L. 7,00	42,00	3,50	
da riportare L.		84,66	767,55	

	Riporto L.			
11. Uva q.li 0,50 a L. 4,00	84,66	767,55		
12. Vino » 20,52 » » 1,90	—,—	2,00		
13. Aceto (raccolta totale per il mezzadro) kg. 23,73 » » 0,10	258,03	128,15		
14. Vinello (c. s.) q.li 4,576 » » 3,60	1,17	1,20		
15. Olio di oliva » 7,01 » » —,—	—,—	16,45		
16. Residui fabbricazione olio » 4,00 » » 1,40	700,36	156,73		
17. Legno proveniente dal taglio degli alberi per il podere q.li 42,40 a L. 1,00	5,60	—,—		
18. Legne in fascine date dal proprietario q.li 16,45 a L. 1,00	—,—	42,40		
19. Insalata, piselli, fave verdi, cavoli, rape ed altri legumi raccolti nell'orto q.li 7,00 a L. 6,00	—,—	16,45		
20. Prodotti del pollaio	—,—	42,00		
21. Uso di abitazione	38,54	14,64		
	—,—	117,60		
TOTALE L.	1.088,36	1.305,17	2.393,53	

N. B. — Non si riporta il conto della stalla che si chiude in pareggio.

B) SPESE DI PARTE COLONICA.

	Spese monetarie Lire	Consumi in natura Lire	
1. Seme frumento q.li 4,50 a L. 0,24	—,—	108,00	
2. Salari ad operanti giornalieri: vangatura 50 G. a L. 0,84; raccolta del grano: uomini 20 G. a L. 1,40, donne 20 G. a L. 1,26; raccolta delle olive: 100 G. a L. 0,84; vendemmia: 15 G. a L. 0,84	197,40	—,—	
3. Parte di spesa per il concime	78,14	—,—	
4. Idem per i sostegni delle viti	19,84	—,—	
5. Mangimi prodotti nel podere e consumati dal bestiame	—,—	217,83	
L.	295,38	325,83	621,21
REDDITO DEL COLONO L.	792,98	979,34	1.772,32

Al reddito del podere vanno aggiunte le entrate derivanti da altri lavori:

1. Lavori eseguiti per conto del proprietario a pagamento L.	141,40
2. Lavature e stirature per conto del proprietario »	6,72
3. Lavori di muratore di Angiolo »	73,92
4. Lavori di barbiere di Emilio »	6,08
L.	228,12

In complesso le attività del bilancio sono le seguenti:

	Attività in denaro Lire	Attività in natura Lire	Totale Lire
A) Reddito del podere	792,98	979,34	1.772,32
B) Reddito derivante da altre fonti	228,12	—,—	228,12
L.	1.021,10	979,34	2.000,44

Le uscite del bilancio risultano le seguenti:

A) ALIMENTI.

	Spese monetarie Lire	Consumi in natura Lire	Totale Lire
1. Frumento raccolto nel podere q.li 15,84	—,—	380,16	
2. Frumento di Egitto o di Rumenia acquistato dal proprietario q.li 12,63; costi di macinatura L. 13,40; q.li 28,47 a L. 22	266,—	—,—	
3. Olio di oliva raccolto nel podere q.li 1,07 a L. 126	—,—	134,80	
4. Formaggio pecorino o formaggio parmigiano usato in piccole quantità e come condimento kg. 1,75 a L. 1,23	2,15	—,—	
5. Uova dozzine 20 » » 0,564	—,—	11,28	
6. Carne di manzo q.li 0,40 » » 88	35,20	—,—	
7. Carne di maiale » 0,17 » » 82	13,94	—,—	
8. Carne di castrato » 0,20 » » 62	12,40	—,—	
9. Galline del pollaio kg. 4,20 » » 0,80	—,—	3,36	
10. Anguille, tinche e merluzzo salato q.li 0,2 a L. 88	17,60	—,—	
11. Patate » 0,678 » » 6,00	—,—	4,07	
12. Fave, fagioli, piselli, lenticchie q.li 2,27 a L. 17,00	—,—	38,59	
13. Fave, fagioli (verdi), cavoli, lattughe q.li 7,00 a L. 6,00	—,—	42,00	
14. Mele, pere, ciliegie, albicocche, fichi, pesche q.li 1,50 a L. 7,00	—,—	10,50	
15. Uva » 0,50 » » 4,00	—,—	2,00	
16. Fichi e mele secche, noci, mandorle q.li 0,60 a L. 1,40	—,—	8,40	
17. Sale kg. 34,00 » » 0,50	17,00	—,—	
18. Pepe » 1,40 » » 2,47	3,46	—,—	
19. Aceto proveniente dal raccolto kg. 12,00 a L. 0,10	—,—	1,20	
20. Vino proveniente dal raccolto q.li 7,19 a L. 18,00	—,—	128,15	
21. Vinello » 4,70 » » 3,50	—,—	16,45	
22. Alimenti consumati fuori di casa	15,04	—,—	
da riportare L.	382,79	780,96	1.163,75

Riporto L. 382,79 780,96 1.163,75

B) ABITAZIONE.

23. Affitto: Interesse 2,5% del valore della casa (L. 4.700) data dal proprietario conformemente al tasso abituale degli affitti del paese	—,—	117,60	
24. Manutenzione dei mobili, acquisto del materiale per riparazione	26,78	—,—	
25. Riscaldamento: legna da ardere raccolta nel podere q.li 42,40 a L. 1,00 e fascine date dal proprietario q.li 16,45 a L. 1,00	—,—	58,85	
26. Illuminazione: olio d'oliva qualità inferiore raccolto nel podere . . . kg. 15 a L. 1,15	—,—	17,25	
TOTALE L.	26,78	193,70	220,48

C) VESTIARIO.

27. Spese per vestiario: vestiti del padre	27,95	—,—	
vestiti del figlio primogenito	25,20	—,—	
vestiti dei tre figli di oltre 16 anni	88,20	—,—	
vestiti dei due figli quindicenni	25,20	—,—	
biancheria da uomo, camicie, fazzoletti, ecc.	8,72	—,—	
vestiario delle donne: abiti della madre	20,35	—,—	
abiti della moglie del primogenito	16,80	—,—	
abiti della figlia	20,35	—,—	
biancheria da donne	1,66	—,—	
manifattura, riparazione, ago e filo biancheria	4,20	—,—	
biancheria di casa	3,45	—,—	
L.	242,08	—,—	242,08

D) SPESE PER I BISOGNI MORALI, RICREAZIONI E SERVIZIO SANITARIO.

28. Culto: contributo fisso e volontario al parroco, olio kg. 2 a L. 1,26, vino kg. 12 a L. 0,11	—,—	4,68	
29. Istruzione dei bambini: stipendio al maestro L. 6,70; pennini, carta e inchiostro L. 1,80	8,50	—,—	
30. Soccorso ed elemosine: elemosine in denaro indipendentemente dagli oggetti in natura già elencati nel bilancio	5,04	—,—	
31. Ricreazione: tabacco e gioco	53,60	—,—	
32. Igiene e salute: cure del medico e medicine	18,40	—,—	
L.	85,54	4,68	90,22
da riportare L.	737,19	979,34	1.716,53

Riporto L. 737,19 979,34 1.716,53

F) SPESE RIFERENTISI ALLE INDUSTRIE, AI DEBITI, ALLE IMPOSTE E AI PREMI DI ASSICURAZIONE.

33. Interessi passivi (1)	—,—	—,—	
34. Imposte e tasse: tassa dei contadini e di famiglia	25,20	—,—	
35. Assicurazione concorrente a garantire il benessere fisico e morale della famiglia (2)	—,—	—,—	
L.	25,20	—,—	25,20
TOTALE USCITE L.	762,39	979,34	1.741,73

Il risparmio della famiglia risulta il seguente:

	In denaro	In natura	Totale
Attività	1.021,10	979,34	2.000,44
Passività	762,39	979,34	1.741,73
L.	258,71	—,—	258,71

Normalmente la famiglia porta le sue spese al livello degli introiti in denaro e confidante nel soccorso che può ricevere dal proprietario, poco si preoccupa di fare dei risparmi. Quando i raccolti sono abbondanti lascia una parte di ciò che gli spetta nelle mani del proprietario, il quale l'accredita del valore in conto corrente. Questi crediti servono per sopperire ai bisogni durante le cattive annate. Il risparmio è rappresentato dai raccolti dati al proprietario e convertiti da lui in credito liquido, e da quelli che esistono in cantina o nel magazzino della famiglia; essi sono rappresentati da: olio 120 kg. e vino kg. 12.

(1) La famiglia non ha debiti con interessi, ogni anno, all'epoca dei raccolti, il capo della famiglia regola i suoi conti e liquida i fornitori. D'altra parte il solo debito che egli contrae in caso di bisogno concerne il proprietario; e sia che egli possa o non possa pagarlo, questo debito non implica interessi.

(2) Il benessere fisico della famiglia è principalmente garantito dal sistema di anticipazione da parte del proprietario che, per i mezzadri laboriosi, è una previdenza per eventuali disgrazie e, allo stesso tempo, elemento di rapporti cordiali fra l'uno e gli altri spesso per varie generazioni.

NOTE

FATTI IMPORTANTI DI ORGANIZZAZIONE SOCIALE. — APPREZZAMENTI GENERALI. — CONCLUSIONE.

A) *Sull'organizzazione del lavoro agricolo in Toscana.* — La Toscana è un paese molto vario a causa della struttura stessa del suolo: vi si trovano pianure abbastanza vaste che rassomigliano a quelle della Lombardia (es. le Maremme nella loro parte bonificata, la Val di Chiana, la Val di Nievole, le due vallate dell'Arno: Val d'Arno Superiore e Inferiore) delle vallate strette circondate da alte montagne degli Appennini (es. Mugello, Casentino); delle colline in parte a bosco, in parte coltivate (i dintorni di Firenze, Siena e Lucca); delle regioni di montagna coltivate nelle loro parti inferiori e nelle loro strette vallate e a bosco in qualche parte dove la mania di disboscamento non le ha ancora esposte all'azione delle acque (Romagna-Toscana, montagne di Pistoia, Chianti e montagne del Casentino).

I sistemi di coltura variano in queste differenti regioni e per tale motivo le condizioni della popolazione lavoratrice differiscono sensibilmente da zona a zona.

Le vallate molto fertili sono generalmente coltivate in vasti campi separati da fossati per lo scolo delle acque; ai lati dei fossati stessi sono piantate delle viti maritate ad alberi, quali pioppi o gelsi che sono molto diffusi in queste località. In qualcuna di queste contrade di pianura il sistema della grande coltura è stato introdotto da lunghi anni. Il grano, il granoturco, la paglia per cappelli, i foraggi, i prati naturali ed artificiali e, nei dintorni della città, le piante leguminose, occupano vaste superfici. In diverse pianure e in qualche montagna esistono dei piccoli proprietari che lavorano i propri terreni; o dei possidenti che godono, a titolo enfiteutico, terreni appartenenti generalmente a corporazioni religiose, allo Stato ecc. Lo Stato ha molto favorito questo sistema per sminuzzare le grandi proprietà e diminuire la superficie dei beni ecclesiastici amministrati dal clero.

I piccoli proprietari e gli affittuari (livellari) non costituiscono generalmente la parte più felice della popolazione agricola toscana, per quanto essi siano molto laboriosi e molto abili nel valorizzare le proprie terre. Privi di capitali e non avendo a propria disposizione che una piccola proprietà, essi ricorrono spesso ai debiti. In epoca di crisi impegnano i loro beni con qualche ipoteca e spesso finiscono per lavorare per conto dei loro creditori. Qualche gran proprietario coltiva, per proprio conto, dei vasti terreni alternando la coltura dei cereali con quella di piante foraggere e mantenendo quantità considerevoli di vacche, manzi e cavalli. In questo caso essi prendono dei giornalieri che appartengono alla classe dei piccoli proprietari e che abitano generalmente nei villaggi e nelle frazioni composte di poche case molto povere. La maggior parte della Toscana è formata di colline coltivate a vaste olivete (le colline di Pisa, Calci e Buti; le colline del vecchio Ducato di Lucca e del territorio di Pietrasanta) o a campi arabili piantati di vigne e olivi e negli interfilari seminano cereali, foraggi e qualche leguminosa. Su queste colline gran parte di boschi sono trasformati da una ventina d'anni; ma del bosco rimane tuttora

una grande superficie spesso interrotta da terre arabili o riunita nelle parti più alte. Nelle montagne più elevate, si incontra spesso una piccola casa di contadini che coltivano qualche campo in mezzo ai boschi. Gli alberi che esistono nei boschi delle colline e delle montagne le meno elevate sono: i castagni, coltivati per la produzione del legno da costruzione, per la produzione delle castagne (molto abbondante nelle montagne di Pistoia, del Casentino, di Lucca) o per pali, i roveri ed i lecci il cui frutto serve alla alimentazione dei porci, i pini dei quali grandi foreste si trovano lungo il mare nei pressi di Pisa, nelle Maremme e nelle colline di Val di Pesa non lontano da Firenze; infine gli olmi, le acacie, i pioppi.

Nelle montagne più alte si incontrano belle foreste di pini e di faggi.

Nella parte degli Appennini nei pressi del Casentino, vicino alle sorgenti del Tevere e dell'Arno, da una ventina di anni, si sono fatte delle grandi piantagioni. Ad eccezione delle grandi foreste degli Appennini, che sono mantenute a mezzo di salariati giornalieri, il sistema di mezzadria è spesso in uso per quei boschi che producono frutta quali castagne e quercie. I grandi proprietari posseggono tuttavia delle ricche mandre di pecore e di porci che mantengono per proprio conto; il legno da costruzione è generalmente lavorato per conto di coloro che lo posseggono oppure è venduto per conto del proprietario sul posto. Il pascolo delle mandre appartenenti a piccoli proprietari è tollerato in molti boschi che però soffrono assai; le grandi mandre passano l'estate nei paesi di montagna e l'inverno nelle Maremme. La Romagna mantiene delle considerevoli quantità di tacchini. Il bestiame allevato generalmente nelle aziende di colline consiste in manzi e vacche da lavoro, vacche da latte, giovani vitelli, vitelli per ingrasso, muli, asini e cavalli da tiro. Le colline in parte a bosco in parte a olivi, vigne, cereali, foraggi, leguminose coprono la più grande distesa della Toscana ed è da un'azienda di collina che si è tratto l'esempio che è oggetto della presente monografia.

Il sistema di mezzadria e di colonia parziaria è in uso in tutte le colline nella parte coltivata delle montagne e nella maggior parte delle pianure. I piccoli proprietari e gli affittuari sono meno fortunati nelle colline che nelle pianure perchè la rapidità dei corsi di acqua obbliga il coltivatore delle colline ad elevare muri di sostegno o dighe per regolare il flusso delle acque, a creare loro degli ostacoli per diminuirne la velocità e a utilizzare il terreno trasportato dalle acque. Tutte cose che richiedono dei frequenti anticipi di capitali; inoltre i raccolti dell'olio e del vino non essendo regolari, ma succedendo una serie di cattive annate ad una buona raccolta, occorre molto accorgimento e più di quanto non ne abbiano le classi operaie. Pur tuttavia vi sono molti proprietari coltivatori abbastanza agiati; ma la sorte dei mezzaioli è generalmente preferibile. Vi sono parecchie famiglie di contadini mezzaioli che posseggono dei terreni e che preferiscono farli coltivare da altre famiglie di mezzaioli anzichè lasciare il podere del padrone. La parte di terreno che deve coltivare la famiglia di contadini mezzaioli è ciò che si chiama il podere; la famiglia occupa ordinariamente una casa situata in mezzo a questo terreno e quasi mai i contadini abitano nei villaggi. I villaggi e i piccoli borghi sono abitati dai giornalieri che si dedicano generalmente ai lavori agricoli per aiutare i coltivatori nell'aratura dei terreni e durante i principali raccolti o per prendere parte ai lavori della provincia dei Comuni o di privati per manutenzione e costruzione o sistemazione ecc. Questi giornalieri (pigionali) sono i proletari della campagna toscana e rappresentano la desolazione a causa della loro miseria e della loro tendenza al furto nei riguardi dei prodotti dei campi. Troppo spesso esposti all'indigenza a causa della mancanza di lavoro, delle cattive stagioni, di disgrazie in famiglia, o per cattiva condotta, essi si trasformano in mendicanti e in ladri; tanto che i proprietari si

ritengono qualche volta costretti a fare eseguire dei lavori allo scopo di renderli meno pericolosi; ed è questo stesso fine che si propongono, in certe annate, i Comuni facendo eseguire dei lavori di scarsa utilità; ciò che è causa di un vero dissesto della finanza pubblica e privata. La classe dei giornalieri, una volta non molto numerosa, si è accresciuta da qualche anno a causa del rilasciamento dei legami famigliari fra i mezzadri, e per l'ingordigia dei guadagni fatti durante i grandi lavori pubblici e privati eseguiti in Toscana per una lunga serie di anni molto prosperi dal 1820 al 1847. Mentre gli uomini lavorano quando hanno lavoro, le donne vanno per i campi e soprattutto per i boschi, esercitando il furto come un vero mestiere. Fra i giornalieri vi sono coloro che per qualche lavoro speciale guadagnano una giornata più alta del prezzo ordinario (84 centesimi). I muratori, i cantonieri delle grandi strade o delle ferrovie, i fornaciai, i boscaioli e quelli occupati presso qualche azienda per lavori speciali guadagnano abitualmente da 1,12 a 2,24. Negli stessi villaggi abitano anche gli artigiani che esercitano mestieri necessari alla campagna quali carpentieri, carradori, fabbri, mercanti ambulanti ecc. Tutta questa classe di lavoratori occupata altrimenti che non in qualità di semplici giornalieri, differisce assai da questi ultimi; sono più ordinati e di moralità più elevata. I grandi villaggi sono abitati da grandi e piccoli proprietari e soprattutto da mercanti di prodotti del suolo quali grano, olio, legna e da qualche capitalista di limitati mezzi che pratica l'usura a danno dei contadini.

I Comuni sono molto vasti in Toscana e nel loro territorio si trovano molti villaggi e una grande quantità di case sparse per la campagna.

Vi sono molte piccole proprietà appartenenti a proprietari che posseggono uno o due poderi e una casa di campagna soprattutto dei dintorni della città, perchè l'ambizione della popolazione è di possedere una casa di campagna per passarvi l'autunno e la primavera; e un gran numero di sarti, di fabbri ed altri artisti e piccoli mercanti, soprattutto di Firenze, acquistano proprietà di tal genere non appena hanno raggranellato, con i loro risparmi, un piccolo capitale.

I proprietari più ricchi hanno una casa di campagna presso la quale si trovano gli attrezzi per la fabbrica dell'olio, del vino ecc. nonchè i magazzini dei prodotti agricoli e l'abitazione del fattore e dei suoi aiutanti. Ogni fattoria o riunione di poderi dipendenti dallo stesso amministratore, si compone di più poderi ciascuno dei quali è lavorato o coltivato da una famiglia di mezzadri. I boschi sono guardati dalle guardie forestali e vi sono generalmente dei terreni coltivati per conto dei padroni dai giornalieri, alla dipendenza del fattore. Le fattorie si compongono di vari poderi che variano da 5 a 6 fino a 60 e 80; la media è da 10 a 30.

B) *Sull'educazione pubblica tra i contadini della Toscana.* — La popolazione indigena della Toscana segue con fervore la religione cattolica romana; manifesta, con grande assiduità agli uffici religiosi, marcata tendenza al culto delle immagini, alle processioni e a tutte le pompe del culto cattolico. Nelle chiese vi sono spesso delle feste e ogni anno due membri della Confraternita sono incaricati di raccogliere le offerte dei fedeli per tutte le feste dell'anno; di fare le provviste e di regolare, d'accordo col Curato, i programmi delle feste.

I giorni festivi di una parrocchia attirano dalle altre parrocchie una grande affluenza di persone e vi è sovente emulazione fra gli abitanti delle diverse parrocchie per chi avrà la festa più bella.

I contadini, anche i più poveri, tengono a far celebrare le esequie ai loro morti e, nell'opinione pubblica i più ricchi sono coloro per i quali si suona più a lungo la campana, si dicono più messe, e si fanno ardere maggior numero di ceri.

I mezzi di istruzione variano a seconda dei Comuni. In alcuni più popolati si trovano delle scuole comunali; in altri soltanto scuole private dove si insegna la lettura, la scrittura e l'aritmetica; molti Curati tengono anche delle piccole scuole. Nel Comune dove abita la famiglia che descriviamo in questa monografia non esistono che due scuole comunali le quali però non sono alla portata di una parte della popolazione; ma vi sono maestri privati che vanno di casa in casa a dare lezioni per 56 centesimi per lezione o una lira e sessantotto al mese per tre lezioni settimanali. Questi maestri che impartiscono l'istruzione nelle campagne sono di rado degli insegnanti di professione, pur tuttavia parecchi tra loro guadagnano la vita in tal modo e danno fino 8 o 10 lezioni al giorno percorrendo considerevoli distanze. L'autore ne ha conosciuto uno che faceva 20-25 chilometri al giorno per guadagnare circa una lira. È vero che allo stesso tempo esercitava un piccolo commercio di commestibili, sali e tabacchi, tenuto dalla moglie e che era organista della parrocchia; quest'ultima carica gli procurava una lira e 68 ogni volta che suonava, vale a dire nei giorni di feste solenni. Questi insegnanti traggono inoltre qualche risorsa dagli incarichi che loro procura la buona reputazione scrivendo domande di grazia, di soccorso, di doti, di sgravio d'imposte e facendo qualche liquidazione di conti nelle famiglie, nelle Confraternite, nelle parrocchie. Se posseggono abilità speciali, ciò che è molto raro, possono avere la fortuna di impartire lezioni ai figli dei proprietari durante le villeggiature. Più sovente questi maestri a domicilio sono dei contadini o dei bottegai che, avendo ricevuto un po' d'istruzione, danno lezioni alla sera nei giorni di festa, nelle ore di riposo e si contentano di qualunque salario, perchè rappresenta una aggiunta alle loro risorse ordinarie. In quanto alle femmine, vi sono molte donne che tengono delle scuole dove insegnano a cucire, a lavare, a fare abiti da uomo e da donna e più raramente a leggere e scrivere. La retribuzione varia da 56 centesimi a 1,68 per mese. Il catechismo viene insegnato ai ragazzi dal curato nei pomeriggi della domenica. L'istruzione non attira i contadini; per tuttavia essa si estende da qualche anno, specie nelle località più vicine alle città e in quelle frequentate dai proprietari.

C) *Sulla mezzadria fra i contadini toscani.* — Il contadino descritto in questo studio appartiene alla classe dei lavoratori liberi; una parte del prodotto del suo lavoro tien luogo di salario. Il contadino mezzadro è alle dipendenze del proprietario per ciò che si riferisce alla lavorazione del suolo, all'epoca delle differenti colture, alla vendita e all'acquisto del bestiame, all'esecuzione dei lavori nel podere o fuori per conto del proprietario; ma, in quel che concerne le colture non esiste quasi contadino che non segua le usanze generali del paese. I rapporti fra proprietario e contadino sono regolati dagli usi; le leggi se ne sono interessate ben poco; e ordinariamente le cose vanno per il loro verso senza dar luogo a discussioni o a processi. Il proprietario che vuol congedare un contadino o il contadino che vuol lasciare il podere deve darne avviso secondo la formula legale prima della fine di novembre, affinché la casa sia libera al primo marzo successivo. Il contadino che se ne va deve permettere al suo successore di fare i lavori necessari per i futuri raccolti; ma ha diritto di ricevere la metà di tutti i raccolti per i quali egli ha concorso con il suo lavoro. La casa appartiene al proprietario che la cede gratuitamente al contadino: in rarissimi casi si fa pagare un tenue affitto. Il bestiame appartiene in generale per metà al proprietario e per l'altra metà al contadino, le spese in denaro per il mantenimento come le perdite e i benefici sono divisi a metà. I raccolti sono tutti divisi per metà. D'altra parte le condizioni variano a seconda delle località e avviene che dove i prodotti sono ricchi e abbondanti senza esigere un lavoro proporzionato al loro valore si fanno condizioni più favorevoli al proprietario: come le sementi a carico del con-

tadino, le retribuzioni in natura o in lavoro al proprietario, una forte parte delle spese per il letame, pali ecc. messa a carico del contadino. Per contro, nei poderi dove i raccolti non sono considerevoli, per pagare il lavoro del contadino si stabiliscono condizioni a lui più favorevoli quali le sementi, il letame, i pali totalmente a carico del proprietario e soltanto in parte; poche retribuzioni a carico del mezzadro ecc.

Il commercio del bestiame interessa molti contadini che sono molto facili a fare processi specie nei riguardi della qualità e della salute del bestiame. Ogni famiglia ha un capoccia e la moglie di lui si chiama massaia. Il capo è ordinariamente il padre; ma spesso è il fratello maggiore e qualche volta è il più capace della famiglia scelto di comune accordo, senza che sia il padre o il maggiore dei figli. Per quanto la cosa si presenti con minore frequenza che in altri tempi, avviene tuttavia che più individui formino una stessa famiglia e coltivino lo stesso podere sotto la direzione di un capo senza essere legati tra loro che da una parentela molto lontana.

Il capo di famiglia, che deve essere riconosciuto come tale dal proprietario, è colui al cui nome si trattano tutti gli affari; tiene il denaro, provvede a tutti i bisogni della casa e degli individui componenti la famiglia, regola i rapporti con il proprietario e con terzi ritirando tutti gli introiti; è il vero rappresentante di questa società di cui è il capo.

I contadini sono generalmente attaccati al loro podere e vi sono molte famiglie che coltivano lo stesso podere da parecchie generazioni, qualcuna da secoli. Poco scrupolosi sulla ripartizione dei piccoli prodotti, quali la frutta ed altro, i contadini sono generalmente abbastanza onesti nei loro rapporti importanti con il proprietario. Vi sono dei casi di proprietari che una volta lasciavano ai loro mezzadri la cura di dividere il raccolto e che poi hanno affidato questo incarico ad un fattore senza rilevare differenza alcuna nella parte ad essi spettante. L'ubriachezza è molto rara per quanto il vino, prima delle malattie delle viti, sia stato a basso prezzo. Le donne sono ben trattate e sono laboriose. Il carattere del contadino è docile ma non manca di scaltrezza, soprattutto negli affari d'interesse e nel commercio.

D) *Sull'amministrazione interna della famiglia presso i mezzadri toscani.* — Il mezzadro toscano raramente accumula denaro e ha pochissimo sviluppata l'abitudine di collocarlo ad interesse. Quando ha fatto dei risparmi, li impiega di solito nel commercio dei prodotti agricoli quali grano, vino, olio, acquistandoli dai contadini più poveri per rivenderli nei mercati.

I contadini mantengono a volte del bestiame per proprio conto e quando hanno denaro a sufficienza acquistano case e terreni. I risparmi sono impiegati nella vendita di grano ai contadini poveri che ne abbisognano, per ritirare all'epoca della raccolta, dei prodotti a buon prezzo. Alla fine di ogni anno i capoccia regolano il conto con il proprietario e firmano sul registro di amministrazione del proprietario e su un libro tenuto dal contadino i risultati del conto corrente.

Il debito e il credito risultante da questi conti non frutta interesse. In occasione del regolamento dei saldi si ha occasione di osservare la prodigiosa memoria dei contadini che nulla scrivono e tutto ricordano; e ogni famiglia conserva quei libri come dei titoli nobiliari. Ve ne sono di quelle che ne posseggono di date molto antiche. Il capoccia acquista il grano necessario al mantenimento della famiglia, oltre quello che è stato raccolto (quando non viene fornito dal proprietario in conto corrente). Paga alla fine dell'anno o all'epoca dei raccolti i conti dei fornitori di carne, di paste, e gli altri debiti; paga inoltre il po' di salario dovuto ai giornalieri presi quale aiuti durante i grandi lavori. Ordinariamente questi non ricevono in denaro che 42 o 56 centesimi al giorno e un buon vitto. In generale è colla vendita del raccolto superfluo

al consumo della famiglia che si procura il denaro occorrente per questi pagamenti. Durante il resto dell'anno le famiglie di una condizione media, quali quella descritta in questa monografia, trattengono il prodotto principale del raccolto e lo vendono un po' alla volta a seconda dei bisogni di denaro. Le famiglie più agiate esercitano il commercio come si è già detto: quelle più povere ricevono in natura dal proprietario ciò che loro occorre per vivere e un po' di denaro in conto corrente lasciando poi al proprietario stesso i raccolti che eccedono il consumo della famiglia, a prezzi stabiliti in comune accordo. Avviene tuttavia che delle famiglie, che vengono a perdere il capo che lascia dietro a sé bambini in tenera età, continuano tuttavia a coltivare il podere servendosi di giornalieri o di garzoni che abitano nel villaggio: fino a tanto che i bambini sono piccoli il proprietario paga i giornalieri, i garzoni e tutto quanto occorre per il mantenimento della famiglia e la coltura del podere; spesso il debito del mezzadro verso il proprietario può raggiungere le 1500 e le 2000 lire e se i fanciulli, divenuti giovanotti sono onesti e laboriosi saldano ben presto il loro debito.

L'autore può citare il caso di una famiglia che, essendosi trovata in queste condizioni, aveva fatto un debito di 1500 lire nel 1840; si trovava ad avere un credito di 2000 lire nel 1852. Per contro vi sono molti crediti di proprietari che vanno perduti, ma in queste cose occorre che il proprietario abbia cura di tener conto delle condizioni del numero, del sesso, dell'età e delle qualità morali dei componenti la famiglia, nonché delle risorse del podere. Questo conto corrente è la base dell'amministrazione dei mezzadri toscani. Il capoccia non trattiene presso di sé che pochissimo denaro: quando ne ha bisogno ricorre agli orci di olio, alle botti di vino o alla borsa del proprietario. Il denaro contante è chiuso negli armadi o nascosto nel pagliericcio di qualche letto. La massaia trattiene i redditi del pollaio per acquistare il lino ecc. per fare la biancheria della famiglia: le massaie sono superbe di questa loro indipendenza amministrativa.

E) *Sullo stato sanitario dei contadini toscani.* — Il clima della Toscana è generalmente buono e salubre ad eccezione delle maremme e di qualche ristretta località nelle pianure basse o presso qualche palude. La salute degli abitanti della campagna è buona. E' raro che una famiglia di contadini non abbia un vecchio di 70 e più anni specie nei paesi di collina. Le donne, curandosi molto poco dopo i parti, e avendo molti figli, invecchiano innanzi tempo e perdono la freschezza della loro carnagione. I ragazzi godono di una grande libertà e di vitto sano e abbondante; sono belli e ben formati. Gli abitanti delle campagne vanno soggetti a malattie dovute alla repressione del sudore dopo qualche lavoro faticoso; i raffreddori che ne seguono, essendo spesso trascurati, si trasformano in malattie infiammatorie. Essi sono inoltre esposti alle influenze epidemiche del tifo e soprattutto della febbre migliare. La situazione delle case dei contadini in mezzo ad ogni podere è uno ostacolo all'organizzazione del servizio medico, come a quello dell'insegnamento da parte dei Comuni rurali. Tuttavia i medici pagati dal Comune e residenti in certe località del territorio o in centri popolati, se ve ne sono, sono tenuti a curare gratuitamente i poveri. Il Comune dove abita la famiglia qui descritta mantiene tre medici. Le distanze non permettono sempre che le loro cure possano essere assidue e sollecite; inoltre i contadini hanno l'abitudine di chiamare il medico solo dopo parecchi giorni di malattia; si aggiunga a questo la negligenza degli ammalati per la propria salute, la poca abilità dei medici condotti, e ne segue che le malattie gravi sono spesso letali. Quando è possibile, gli ammalati vengono trasportati all'ospedale più vicino su una buona lettiga a molle a cura della Confraternita della Misericordia, oppure su di un carretto scoperto, laddove non esistono Confraternite. Spesso le famiglie dei mezzadri hanno abbo-

namento col medico, al quale danno un retribuzione in prodotti del loro podere. Il prezzo di abbonamento aumenta ordinariamente in rapporto alla distanza e al numero dei componenti della famiglia. Nel Comune dove abita la famiglia descritta, i contributi sono in media i seguenti: 25 litri di grano, 2 a 4 chili di olio oppure 13 lire in denaro. Alcuni medici hanno l'abitudine di dare a tutti i capoccia delle famiglie abbonate un pranzo ed in questa occasione ricevono il pagamento ad essi dovuto. Se i contadini sono contenti danno inoltre dei regali consistenti soprattutto in frutta, polli e uova.

F) Conti allegati al bilancio della famiglia.

1. — CONTO DEL RACCOLTO E DELL'IMPIEGO DEI CEREALI, DEI LEGUMI E DI ALTRI PRODOTTI.

	Impiego del raccolto							
	Quantità	Decima al curato	Seme e impiego in industrie	Consumo di famiglia	Venduto e in conto corrente	Per il bestiame	Obblighi verso il proprietario (1)	Illuminazione
Frumento	Chg. 2034.00	—	450.00	1584.00	—	—	—	—
Fave	» 162.00	—	—	60.00	—	102.00	—	—
Fagioli, ceci ecc.	» 167.00	—	—	167.00	—	—	—	—
Mele e pere	» 100.00	—	—	100.00	—	—	—	—
Ciliege e albicocche	» 650.00	—	—	50.00	600.00	—	—	—
Uva	» 200.00	—	150.00	50.00	—	—	—	—
Vino	» 2136.00	12.00	—	470.00	1440.40	—	213.60	—
Aceto	» 23.73	—	—	12.00	11.73	—	—	—
Olio	» 701.00	2.00	—	107.00	553.19	—	23.81	15.00
Uova	» 42.90	—	—	13.00	23.40	—	6.50	—
Galline	» 24.42	—	—	4.07	20.35	—	—	—
Capponi	» 13.56	—	—	—	6.78	—	6.78	—

(1) Patti colonici.

2. — CONTO DELLA SPESA ANNUA PER ACQUISTO VESTIARI.

	Prezzo d'acquisto lire	Durata dell'oggetto	Quota annua di spesa lire
<i>Vestiaro da uomo:</i>			
un paio calzoni d'inverno	5.04	1 anno	5.04
» » » d'estate	3.36	1 »	3.36
» panciotto d'inverno	2.80	2 »	1.40
» » d'estate	2.10	2 »	1.05
una giacca in velluto	11.20	3 »	3.70
» » d'estate	5.60	2 »	2.80
un cappello di feltro	2.80	2 »	1.40
» » di paglia	1.60	2 »	0.80
» paio di scarpe	6.72	1 »	6.72
calze, fazzoletti, cravatte	—	—	1.78
Totale	—	—	27.95
<i>Vestiaro da donna:</i>			
uno completo in stoffa di lana detto bordato.	7.56	1 anno	7.56
idem. in stoffa	12.60	3 »	4.20
un cappello di paglia	11.20	6 »	1.87
» paio di stivalini	4.20	1 »	4.20
grembiuli, calze, fazzoletti	2.52	—	2.52
Totale	—	—	20.35

I giovani sono molto vanitosi circa il vestiario e spendono più o meno a secondo dei loro mezzi e della loro prudenza. I vecchi abiti vengono adattati per i ragazzi e usati, fino a consumazione, nel lavoro.

3. — LAVORI DEI BOVINI PER L'AZIENDA AGRICOLA.

Seminazione del grano	giornate 12
» di altre piante	» 5
Aratura della terra dopo la raccolta	» 20
Trasporto delle olive e lavoro delle macine per la fabbricazione dell'olio	» 20
Vendemmia e trasporto del vino	» 8
Raccolto con trasporto del grano e della paglia	» 8
Trasporto delle legna del podere	» 3
Trasporto dei concimi	» 40
Lavori diversi	» 2

Totale giornate 120

INDICE

Introduzione Pag. VII

PARTE PRIMA.

Caratteri generali delle famiglie di mezzadri di Val di Pesa e del Chianti.

Cap. I. — La mezzeria e le famiglie di contadini » 3

Cap. II. — La Val di Pesa inferiore e il Chianti » 15

PARTE SECONDA.

Monografie di tre famiglie coloniche.

Cap. I. — Una famiglia colonica della Val di Pesa inferiore » 29

Cap. II. — Una famiglia colonica di Casole (Chianti). » 55

Cap. III. — Una famiglia colonica di Radda in Chianti » 82

APPENDICE.

Monografia di una famiglia di mezzadri dei dintorni di Firenze (Anno 1857)
compilata dal Marchese Ubaldino Peruzzi » 103

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

1. —	ARRIGO SERPIERI. — Guida a ricerche di economia agraria	L. 20 —
2. —	GIUSEPPE RUATTI. — L' economia floreale della Liguria.	» 10 —
3. —	VITTORINO DE SIMONE. — I cedui castagnali della Valle Caudina.	» 10 —
4. —	DINO ZUCCHINI. — Nuove costruzioni rurali in Italia - Emilia - Romagna - Veneto	» 30 —
5. —	GIOVANNI LORENZONI. — Introduzione e Guida ad un' inchiesta sulla piccola proprietà coltivatrice post-bellica in Italia	» 10 —
6. —	MARIO CASTELLI. — Nuove costruzioni rurali in Italia - Marche - Umbria - Abruzzi.	» 20 —
7. —	Rapporti fra proprietà, impresa e mano d'opera nell'agricoltura italiana:	
	I. — E. TURBATI — <i>Calabria</i>	» 15 —
	II. — G. RUATTI — <i>Piemonte</i>	» 15 —
	III. — G. RUATTI — <i>Trentino e Alto Adige</i>	» 15 —
	IV. — L. FRANCIOSA — <i>Abruzzi e Molise</i>	» 15 —
	V. — Z. VIGNATI — <i>Umbria</i>	» 10 —
	VI. — A. CAMPARINI - M. BANDINI. — <i>Toscana</i>	» 15 —
	VII. — G. RUATTI — <i>Liguria</i>	» 15 —
	VIII. — L. FRANCIOSA — <i>Basilicata</i>	» 15 —
	IX. — N. PRESTIANNI - E. TADDEI. — <i>Sicilia</i>	» 15 —
	X. — E. TURBATI — <i>Sardegna</i>	» 15 —
8. —	DARIO PERINI. — Sviluppo ed organizzazione degli uffici di contabilità agraria in Germania	» 10 —
9. —	LIVIO ZOLI. — Nuove costruzioni rurali in Italia - Sardegna	» 20 —
10. —	PRELIDIANO CARLONI. — Prezzi e costi di prima lavorazione delle piante nei boschi italiani - Vol. II. Italia Centrale (1)	» 30 —

(1) Il Vol. I, riferentesi alle *Alpi* e all'*Appennino Ligure* (L. 20), fu pubblicato dall'Istituto di Economia e Statistica Agraria e può essere richiesto all'Istituto Nazionale di Economia Agraria

11. — Studi su trasformazioni fondiarie:

- I. - VITTORIO RONCHI — *Bonifica di Cavazuccherina (Venezia)* L. 20 —
II. - M. TOFANI - G. PETROCCHI. — *Maremma Toscana* » 30 —

12. — Inchiesta sulla piccola proprietà coltivatrice formatasi nel dopoguerra:

- I. - M. BANDINI — *Toscana* » 12 —
II. - E. BLANDINI — *Calabria* » 12 —
III. - R. ROSSI — *Lombardia* » 12 —
IV. - N. PRESTIANNI — *Sicilia* » 12 —

13. — Ricerche sull'economia dell'irrigazione:

- I. - P. ALBERTARIO — *I risultati delle irrigazioni lombarde in base alle stime catastali* » 15 —

14. — Monografie di famiglie agricole:

- I. — *Mezzadri di Val di Pesa e del Chianti (Toscana)* » 20 —
-