



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>

NYPL RESEARCH LIBRARIES

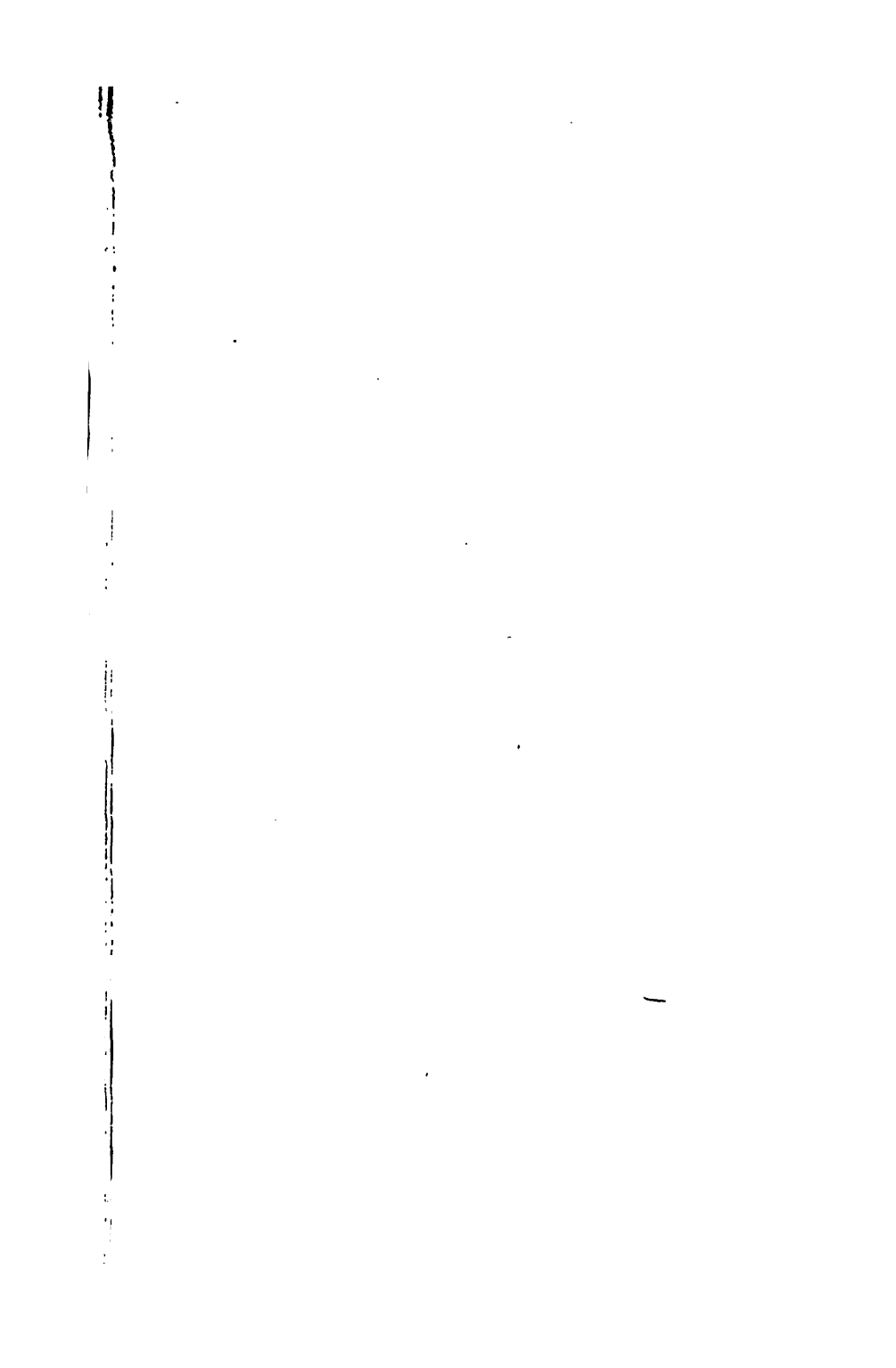


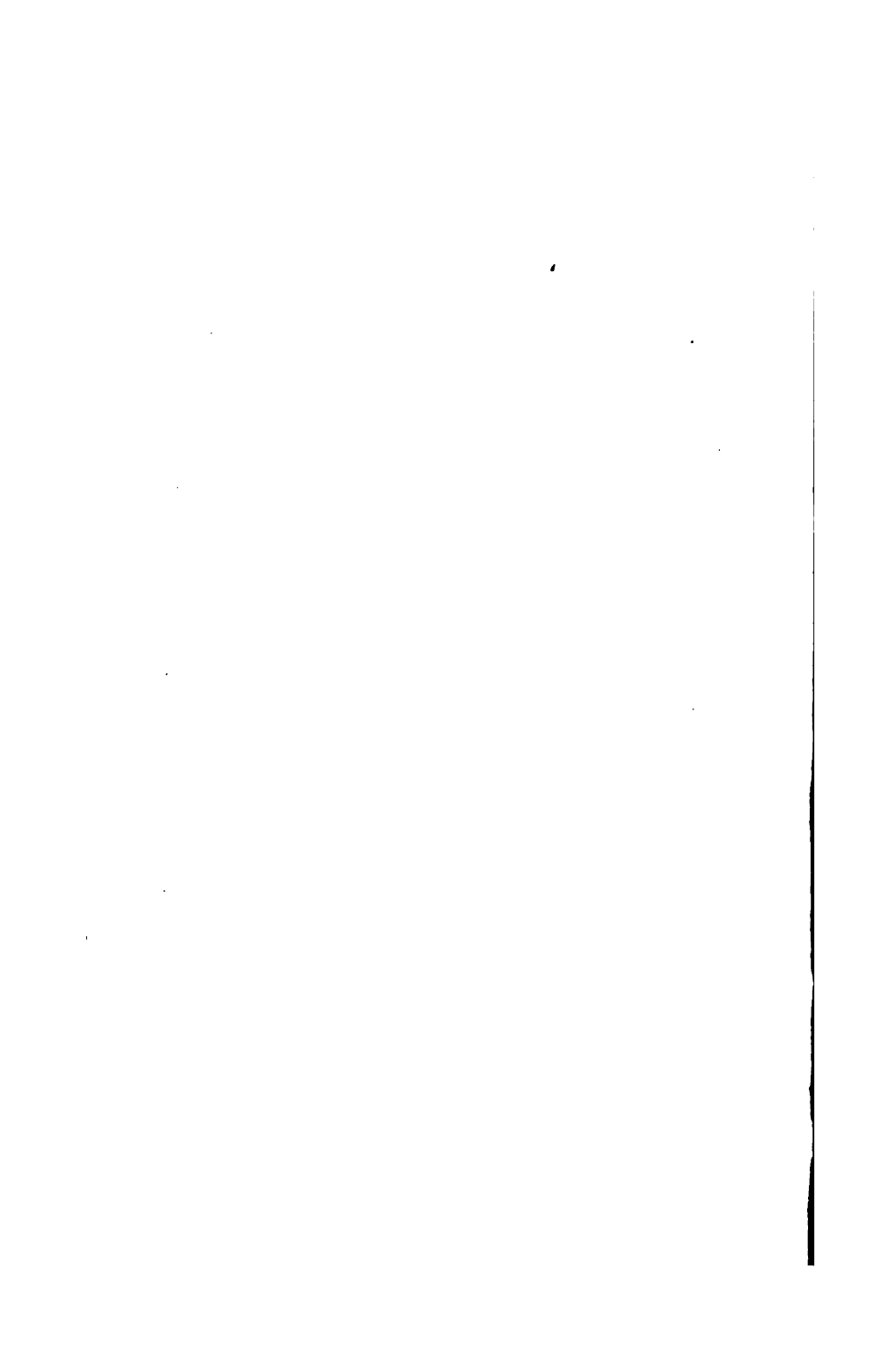
3 3433 07592128 2



Catena
REI

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is extremely faint and illegible due to the high contrast of the scan. It appears to be a list or series of entries, possibly names or dates, arranged in a columnar fashion. The characters are mostly small and difficult to discern.





VOCABOLARIO
ITALIANO
DOMESTICO

DI
GIACINTO CARENA

QUARTA EDIZIONE NAPOLETANA
CON MOLTE AGGIUNTE

NAPOLE

GIUSEPPE MARCHIERI

75, Strada Nardone, p. p.

GIUSEPPE MARCHIERI

79, Strada Toledo, p. p.

coeditori

1859

1. Italian language - Dictionary

1/2

PRONTUARIO DI VOCABOLI

ATTENENTI

A PARECCHIE ARTI, AD ALCUNI MESTIERI,
A COSE DOMESTICHE, E ALTRE DI USO COMUNE.

PARTE PRIMA

VOCABOLARIO DOMESTICO

Carena
REI

Stabilimento Tipografico Perrotti.

1869
vocabolario...
p.

10/20-76
11.8

VOCABOLARIO DOMESTICO

PRONTUARIO DI VOCABOLI

ATTENENTI

A COSE DOMESTICHE, E ALTRE DI USO COMUNE

PER

SAGGIO DI UN VOCABOLARIO METODICO

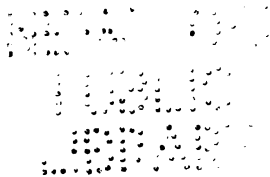
DELLA LINGUA ITALIANA

DI

GIACINTO CÀRENA

Professore di Filosofia; membro delle due classi della Reale Torinese Accademia delle Scienze, Segretario di q. delle scienze fisiche e matematiche; membro della Reale Accademia d' Agricoltura; corrispondente dell' Accademia della Crusca e di più altre Società scientifiche e letterarie italiane e forestiere; Cavaliere di più Ordini.

QUARTA EDIZIONE NAPOLETANA
CON MOLTE AGGIUNTE



NAPOLI

GIUSEPPE MARGHERI
75, Str. Nardones, p. p.

C. BOUTTEAUX E M. AUBRY
70, Strada Toledo, p. p.

coeditori

1859

4

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
360200A
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
R 1927 L

NO. 100
SERIES
1927

PREFAZIONE



In tenui labor.

Georg. IV, V. 8.

Sono più anni passati che io annunziava agli studiosi della Lingua italiana un mio pensiero sulla utilità di che sarebbe un Vocabolario, in cui le parole tutte fossero in ordine logico collocate, cioè le une alle altre si succedessero secondo la naturale relazione e dipendenza delle idee da esse rappresentate.

Fondamento di quel mio pensiero fu l'osservare che l'ordine alfabetico, in cui sono compilati i Vocabolari, opportunissimo anzi necessario a chi si fa a cercare in essi una determinata parola letta o sentita, per conoscerne l'ignorata significazione, riesce a un di presso inutile a quei molti, agli scrittori, per es., cui occorra sapere l'ignoto vocabolo, proprio ad esprimere una cosa determinata e saputa. Conciossiachè in ogni maniera di cognizioni, non si possa altramente progredire, se non passando dal noto all'ignoto; e siccome, col trovar registrata e dichiarata nel Vocabolario alfabetico una determinata parola si vien tosto a conoscerne il significato, così si arriverà all'ignoto vocabolo di una cosa determinata e nota, cercando questa in un vocabolario fatto per ordine di idee, che è appunto quello che io chiamo ORDINE METODICO.

Per verità questa stessa appellazione la vediamo data a parecchie compilazioni antiche e moderne, nella nostra e in altre lingue; ma in tutte codeste opere l'ordinamento metodico, che è quanto a dire una certa partizione delle materie, apparisce nella intitolazione dei capitoli, e cessa affatto là dove appunto sarebbe più necessaria, cioè dove comincia la serie delle singole parole, la quale, fatta com'è alfabeticamente, esclude ogni razionale collocazione delle medesime, che vedonsi dal capriccio dell'Abbicci gettate qua e là, frammiste e confuse con altre di natura del tutto diversa, cioè di disparatissima significazione, e perciò malagevoli a trovarsi.

Così per es. nel NUOVO METODO PER LA LINGUA ITALIANA del MARTIGNONI, Milano 1743, che è pur il più esteso e il miglior lavoro che io co-

non in questo genere, si vedono in uno stesso paragrafo o numero, intitolato FABBRICHE VARIE, SACRE, PUBBLICHE & PRIVATE, seguirsi immediatamente le parole *Abituro* e *Accademia*: *Arco trionfale*, *Arsenale* e *Badia*: poi *Bagno* e *Basilica*: *Battistero* e *Beccheria*: *Santuario* e *Scorticatoio*; *Studio* e *Taberna*. Altrove, nell'anzidetta opera, tu vedi il *Correggiato* preso in mezzo alfabeticamente tra *Corbellone* e *Cornello*; la dichiarazione di cotesto strumento agrario ti dirà benissimo che cosa è, ma ti lascerà ignorare il nome delle sue parti, le quali sono la *Vetta* e 'l *Manfante* legate insieme colla *Gombina*; così la parola *Martello* non vedesi seguita dai nomi delle sue parti, che sono il *Ferro*, la *Bocca*, la *Penna*, il *Manico*, e poche altre le quali denominazioni chi le ignora, non le può cercare nel loro luogo alfabetico, dove pur ci saranno.

Sicchè e nel MARTIGNONI, e nel suo imitatore e compendiatore Mantovano, GAETANO ARRIVABENE, e in alcuni altri posteriori, tutto il lavoro che vollero chiamare *Metodico* o *Sistematico*, unicamente consiste nella facile partizione delle materie, in distinto numero di capi, di articoli, o di altri consimili divisioni, sotto ciascuna delle quali le parole si conseguitano in ordine alfabetico, ricadendosi così nella sopraaccennata confusione che si voleva evitare; nè si ha altro vantaggio se non quello di un minor numero di parole e di definizioni, che si è costretti a leggere prima di rinvenire il vocabolo che si cerca.

Tutti questi Vocabolari, per quanto metodici o sistematici chiamar si vogliono, sono adunque tutti essenzialmente alfabetici, come quello generale della Lingua, in cui sono disparatissime cose insieme congiunte, e cose affini, e tra loro dipendenti, che l'ordine alfabetico inevitabilmente disgiunge, ma che l'ordine metodico debbe opportunamente distribuire e collegare, affinché da chi le ignora possano essere prontamente ritrovate.

Riunire queste membra sparse nel Vocabolario alfabetico, e farne un corpo, cioè disporle tutte in ordine naturale, affinché siano agevolmente reperibili, fu dunque lo scopo che da principio io mi era proposto. Ma pochi mesi di lavoro bastarono a farmi avvertito delle molte lacune che sono nel Vocabolario italiano, specialmente di voci spettanti alle cose naturali, alle arti manuali, all'economia domestica, e altre di uso comunissimo, le quali lacune, non facilmente avvertibili nel Vocabolario, perchè celate dal disordine alfabetico, mi si fecero manifeste nel metodico ordinamento appena incominciato.

In questa condizione di cose io dovei rinunziare a quel primo mio pensiero di dare un ordinamento metodico alle parole tutte del Vocabolario italiano, e limitarmi invece ad alcune parti di esso, affinché men disagiata mi riuscisse il supplire alle avvertite mancanze.

Nella quale nuova bisogna poco mi avrebbe potuto giovare lo spoglio di recenti trattati speciali e di altri consimili libri, dettati originalmente in buona lingua italiana, de' quali fra noi non è gran dovizia. Nè di più sicura guida sarebbonmi state alcune moderne opere di arti, di mestieri, di cose usuali, domestiche, ecc., delle quali opere la traduzione dal francese fu fatta forse più col divisamento, in vero lodatissimo, di distruirci di utili cose, anzi che con quello di indicarle con

tali propri vocaboli, da potersi senza incertezza riputare italiani. In una di codeste opere, composta di trenta e più volumi, tu leggi per es., *Cerniera* per Mastiello: *Fustaiia* per Bosco di alto fusto: *Carpeno* per ciò che i Francesi chiamano *Charpente*: *A giorno* in luogo di *Traforato*: *Serra* per *Stufa*: *Granaio da fieno* per dir *Fenile*: *Chiodo di Garofano*, traduzione un po' troppo libera del *Clou de girofle*, e più altre cose consimili, che mi distolsero dall'attingere da queste men limpide fonti la tecnica nomenclatura italiana.

Le quali difficoltà io non seppi vedere altro modo di superare fuori che col recarmi annualmente, come fo tuttora, e con permanenze di più mesi, in quella parte di Italia, dove per generale consentimento, la lingua volgarmente parlata è la migliore. Da parecchi anni in qua io presi adunque a raccogliere nelle case e nelle botteghe della Toscana, e specialmente di Firenze, ogni più avverata e ferma denominazione di tante cose usuali e necessarissime, che dagli antichi compilatori del Vocabolario furono omesse, certamente non per altra ragione se non per quella che esse non si trovarono negli approvati scrittori, dei quali quei benemeriti avean preso a fare lo spoglio.

In questo mio esercizio di accattar parole, che è penoso e lungo anche per la necessità di star continuamente sopravveduto e riguardoso, io ho dato opera a procacciarmi l'intera terminologia di parecchie arti e mestieri, in quel maggior numero che sin qui ho potuto, e son circa un settanta; a un tempo stesso feci buona messe di vocaboli spettanti a più altre cose, fra le quali nominerò qui, a cagion d'esempio, i veicoli d'ogni maniera, voglio dire gli stromenti e arnesi variatissimi a uso di trasportare roba, e persone, su terra e su l'acqua, in un colle loro parti, fornimenti, attrezzi, e altre cose necessarie o accessorie; così pure il vestire, l'abitare, il mangiare, ecc.

Nelle quali ricerche io non mi rimasi contento alla sola denominazione dell'oggetto che io mi recava fra mani, ma volli pure menzionata la materia di che suol esser formato, e indicate le parti ond'esso è composto, e accennato l'uso a cui serve, e insieme a tutto ciò non trascurai il corredo di verbi, di addiettivi, ec. che talora gli fanno più propria accompagnatura, e senza le quali cose altri scrivendo o parlando, sarebbe condotto a un dir scarno, arido, incompiuto e disadorno; non altrimenti di ciò che accade a coloro che poco versati in una lingua straniera, la van balbettando con quasi soli i nomi sustantivi e con pochi verbi adoperati per lo più al modo infinito, privi come essi sono degl'anzidetti amminicoli, con cui rendere il loro discorso sentito, naturale, proprio, evidente e, a dir così, dipinto; accadendo ad essi come a inesperto pittore, il quale, invece di fare un bel ritratto, schicchera un visaccio appena umano.

Nel quale sminuzzamento di parti e di cose importantemente accessorie, non è il dire quanto io penassi, non me le potendo il più delle volte procacciare speditamente dai miei confabulanti, se non con lunghi giri di discorso, sostituiti da me al vocabolo proprio, o perchè io lo ignorava, o perchè voleva mostrare di non saperlo, calandomi di esserne cerziorato, coll'udirlo uscire dalla bocca altrui franco e spontaneo.

Con tutte queste raccolte voci, e con quelle che mi riuscì di rinver-
gare nei migliori Vocabolari, io intendo di comporre un PRONTUARIO,
o come altri direbbe, un Manuale o Repertorio, per Saggio del già
ideato Vocabolario metodico dell'intera favella, siccome ho annunzia-
to in una specie di Prodromo, pubblicato nel 1840, in Firenze, coi
Tipi della Galileiana.

Dico per *Saggio*, perchè l'intero Vocabolario fatto al modo che io
l'intendo, non è opera da me, e forse da nessun altro, niuno potendo
esser bene informato di tante cose diverse, come sono la Teologia, la
Geometria, l'Agricoltura, la Medicina, la Fisica, la Marineria, la Gram-
matica, la Storia naturale, la Chimica, ecc.; delle quali discipline il rau-
namento de' vocaboli propri, e la precisa dichiarazione dei medesimi,
sono cose da non potersi fare soddisfacentemente, se non da persone
che in quelle speciali materie siano sufficientemente addottrinate, e
che posseggano la difficile arte di ben giovarsi dell'altrui dottrina.

Nè io penserò mai che un buon Vocabolario italiano possa venir fat-
to per semplici spogli di scrittori antichi, giuntivi pur anche i migliori
fra i moderni; i quali autori, per lo più trattatisti, o spositori, scri-
vendo sopra un dato argomento, non sempre ebbero il bisogno di
adoperare tutti i termini ad esso relativi, e ai termini adoperati appo-
sero raramente dichiarazioni tali, da potersi trasportare, a dir così, di
peso nel Vocabolario della Lingua, senza esser prima convenientemente
raffazzonate; il quale difficile incarico spetta appunto al compi-
latore.

Su queste basi ho posto mano al PRONTUARIO, di cui io mi fo per ora
a pubblicare una PRIMA PARTE, e questa è il VOCABOLARIO DOMESTICO,
preso quest'aggiunto nella vera significazione etimologica, e perciò
non comprendente se non cose più o meno direttamente appartenenti
alla casa e all'abitarvi; chè il chiamare *Domestico* un Vocabolario
che comprende ogni umana disciplina, fu, a parer mio, inavvedutez-
za del sopraccitato trilustre autore Mantovano, inconsideratamente
imitata da qualche recente compilatore.

Dalle cose sinora discorse, e da quelle che ora sto per aggiungere
si comprenderà facilmente la ragione, o l'economia che altri dir vo-
lesse, della presente *Prima parte* di questo mio PRONTUARIO, e di
quelle altre che, se mi durerà la vita, sarò per pubblicare.

Equanto all'ordinamento metodico, io dirò sin d'ora, che lascian-
do da banda ogni lambiccato e astruso sistema di classificazione, che
stanca egualmente il classificatore e il lettore, e che non sempre, nè
con uguale felicità può continuarsi nelle varie ramificazioni, io mi at-
tengo a quelle più naturali partizioni che spontanee mi si affacciano
alla mente, e ne fo primamente l'intitolazione di *Capitoli*, e di *Paragra-
fi*; più sotto a questi ultimi vo registrando le singole relative parole,
non già alfabeticamente, ma con quell'ordine che mi parve più natu-
rale, collocandole là dove penso che il lettore, guidato dal filo delle
idee, si farà a cercarle; e quando sembrarono da potersi collocare an-
che in altri luoghi, in questo ho supplito con *Chiamate*.

Ma qui io debbo sin d'ora confessare che codesto filo menerà tal-
volta a cose le quali, benchè sufficientemente connesse con quelle che

immediatamente le precedono o le seguitano, parranno tuttavia a taluno un po' lontane da ciò che letteralmente annunzia il titolo del paragrafo, sotto cui le ho poste; le quali cose, che vorrò io pure chiamar digressioni, ve le ho registrate pel desiderio di render fin d'ora più abbondevole e più appagante questa prima parte del mio lavoro, la quale potrebbe non essere così presto da altre seguitata.

Altri per lo contrario troveranno questo primo Saggio mancante di parecchie voci, che pur dovrebbero o potrebbero esservi comprese; ma l'indulgente lettore vedrà egli pure esser tali omissioni difficilmente evitabili in un lavoro come questo in cui il raggranellare tante voci, per le ragioni già dette, non lo potrei fare coll'aiuto di regolato spoglio di altri libri; oltrechè in questo primo Saggio fu mio continuo pensiero di curare più il meglio che il molto.

Di alcune altre sorte di omissioni, da me fatte per lo più pensatamente, voglio qui avvertito il discreto lettore, intendo di alcune voci naturalmente derivate da quelle da me registrate; tali sono parecchi accrescitivi, peggiorativi, diminutivi, vezzeggiativi, ecc., che son tanti e tanto, variati nella lingua nostra, e anche da potersene fare a piacimento. Così pure ho ommesso una gran parte di nomi femminini, quando questi differiscono nella sola desinenza dai mascolini da me registrati; o anche in alcuni luoghi, per es., dove parlo di vivande, di frutta, di erbe mangerecce, ecc., m'impegnai a registrare massimamente quelle che nelle loro parti o condizioni somministravanni l'opportunità di speciali e proprie denominazioni, ommesse più altre di codeste cose che non presentano nulla di necessario, oltre il nudo nome. Le quali voci, tutte indispensabili in un comune Vocabolario di lingua, mi sembrarono men necessarie in questo mio PRONTUARIO, indirizzato principalmente allo scopo di offerire un saggio di ordinamento logico di vocaboli principali, cui altri e poi altri si potranno aggiungere, e ne andai aggiungendo io stesso intra lavoro, collocandoli là dove mi sian paruti star meglio per ora: dico per ora, perchè di moltissime voci la più naturale successione e il più ragionevole collocamento sotto ai rispettivi particolari paragrafi, mi sembra non potersi fare stabilmente se non a lavoro finito, siccome appunto accade nella sistematica distribuzione che la Storia naturale andò progressivamente facendo degli esseri creati.

Ciascuna delle parole così registrate è seguita, nel testo, dalla sua definizione o dichiarazione che dir si voglia. In questa parte del mio lavoro io ho cercato di tenere una via di mezzo, tra l'oscuro lacinismo degli uni, e l'inopportuna prolissità degli altri. Le dichiarazioni mi parvero sempre doversi considerare come le risposte ad altrettante domande che si facciano da chi brami avere una sufficiente e chiara idea delle cose dai rispettivi vocaboli rappresentate; nè ho mai cercato di coprirmi del troppo comodo e direi pusillanimo scudo dell'autorità di anteriori vocabolaristi, trascrivendo le loro dichiarazioni, quando mi sian parute o affatto erronee nella presente condizione degli studi, o men giuste, o men chiare; e men chiare, e perciò da rifarsi, ho giudicato tutte quelle che non possono essere bene intese, se non supponendo il lettore già a un di presso informato del signi-

ficato della voce; supposizione da me non mai fatta. In somma, le parole tutte, registrate in questo PRONTUARIO, siano esse della lingua scritta o della lingua parlata, che ciò poi in molti casi poco monta, io mi sono studiato di dichiararle nel miglior modo che ho saputo, e colle norme stesse più sopra accennate, e più minutamente da me indicate e fedelmente seguite nelle mie OSSERVAZIONI INTORNO AI VOCABOLARI DELLA LINGUA ITALIANA ecc. Torino, Pomba, 1831. 1 vol. in-8° le quali norme e dichiarazioni pare non siano spiaciute a rinomati filologi, e ad alcuni dottissimi recenti compilatori di Vocabolari italiani.

E tutte queste dichiarazioni mi son sempre studiato di farle plane, cioè di non adoperare vocaboli troppo scientifici, e perciò non intesi dall'universale, se non quando la precisione parve assolutamente richiederlo. Nè altramente adoperarono i temperati compilatori del Vocabolario della Crusca, i quali nel dichiarare, per es., quale è propriamente la mano destra, dissero esser quella che è dalla parte del fegato; o dissero ottimamente, nè parmi vi fosse modo di dir meglio.

Vero è che in molti casi alla semplice dichiarazione ho aggiunto qualcheda di più, che in un Vocabolario di lingua altri crederà potersi o doversi omettere; ma ciò io ho fatto al fine di dare agli studiosi una più compiuta e più soddisfacente idea della cosa definita, e mirando non tanto allo scopo di compilare un Vocabolario rigorosamente detto quanto a quello di dare a chi ne abbisognasse, una grata e utile istruzione, che non è mai troppa.

L'ordinamento metodico di tutte le parole da me registrate e dichiarate, risulta adunque, nel Testo, dal modo stesso con cui le uno succedono alle altre, chiamatevi per lo più dallo stesso naturale andamento di ciascuna dichiarazione; ma negl'*Indici metodici*, ciascuno de' quali precede il corrispondente paragrafo ho tentato di fare qualcosa di più, per rendere l'ordinamento delle parole più evidente agli occhi del lettore, giovandomi ancora della rispettiva loro posizione nella direzione orizzontale; vale a dire ogni *Indice metodico* contiene primamente registrate le uno sotto le altre, verticalmente, le parole principali o generiche, o direi assolute: quelle parole poi, le quali dalle predette sono in qualche modo dipendenti, o come parti di un tutto, o come specie di un genere, o come qualità di una cosa principale, si vedono registrate un po' più in dentro della pagina, dove formano come una seconda colonna o serie verticale, cui talora, e per le stesse ragioni, è aggiunta una terza. Questa varia posizione delle parole, negl'*Indici metodici*, parmi atta a renderne manifesta all'occhio la connessione, la dipendenza e la relazione, ugualmente bene, e forse meglio che non si farebbe col variare la forma dei caratteri, la qual variazione anco andrebbe soggetta a qualche difficoltà nella tipografica esecuzione.

Questi *Indici metodici*, compilati così a modo di tavole sinottiche, parmi debbano produrre i seguenti vantaggi:

Primieramente quello di agevolare il ritrovamento di denominazioni ignorate od obbliate;

Poi quello di mostrare in regolare disposizione, come in un disegno lineare, l'intera suppellettile di termini propri, spettanti a un determinato argomento;

Da ultimo quello di avvezzare la mente della studiosa gioventù alle operazioni analitiche e metodiche, che tanta parte sono di ogni speciale dottrina, e direi pur anche di ogni umana sapienza; conciossiachè il criterio dei pensieri e delle azioni nostre tutto consista nell'avvertita reciproca relazione e dipendenza loro da idee principali, contenute esse medesime in altre più generali, riconosciute vere per rigore di raziocinio, o tenute come tali per unanime consentimento, fra le quali tutte la mente umana debba trascorrere con ordine, per non disconoscerne la naturale connessione, necessariamente conforme alle invariabili eterne leggi del bello e del vero, che debbono essere il fondamento e la norma della vita nostra intellettuale e morale. Chi non vede infatti che i difetti, gli errori, i delitti, tutte insomma le miserie e le malvagità umane, le quali troppo leggiermente si vogliono attribuire a naturali infrenabili tendenze, o ad innata perversità di cuore, non sono in origine, per lo più, se non il deplorabile effetto dell'ignoranza, o di trascurate abitudini, insomma di imperfetto e disordinato raziocinio? E anche le disgrazie stesse, che noi siamo si corrivati al crederle non prevedibili, e sogliamo stoltamente imputarle al caso, quante volte non si scanserebbero con un più ragionato operare, guidato da una più riflessiva provvidenza?

E qui, se la preconcipita opportunità della nuova forma di questo mio PRONTUARIO non m'illude, direi che quando siffatta metodica distribuzione fosse estesa a tutte le parole della lingua nostra, che è quanto a dire a tutte le discipline, ne risulterebbe un compiuto VOCABOLARIO METODICO, da potersi, come qualsiasi altro libro, leggere di seguito, o a lunghi brani con piacere e con frutto non solamente nella giovinezza, ma eziandio nell'intero corso della vita. Conciossiachè il vero metodo pel primo insegnamento, allora solamente, secondo che io penso, si sarà ottenuto e potrà mettere perenni radici, quando ogni libro di scuola, indispensabile primo alimento delle giovani menti, potrà continuare ad essere grato e utile conforto in qualsiasi tempo della rimanente vita, non altrimenti di quanto la gran maestra Natura ha disposto rispetto al latte.

E un tale Vocabolario, oltre ai summentovati vantaggi, parmi che quello pure avrebbe di supplire abbondevolmente a quei molti Vocabolari bilingui, nei quali si dà opera a voltare in corrispondenti voci italiane le parole di questo o di quell'altro dialetto d'Italia. Nei quali numerosissimi dialetti i nomi delle cose, privi come essi sono della fermezza, e a dir così del sigillo di autorevoli consentite scritture, si rimangono troppo facilmente nell'arbitrio di ognuno, e nel correre di bocca si sformano, o si mutano in altri moltissimi, che variano oltre ogni dire non che da provincia a provincia, ma da città a città, sì che codesti Vocabolari riescono di uso assai ristretto, e poco men che io non dicessi municipale. In vece che in un VOCABOLARIO METODICO ITALIANO, che ora supporrò compiuto e ben fatto, cioè con tutte le parole bene ordinate, e con definizioni chiare e capacitanti, ciascuno riconoscerebbevi prontamente la corrispondente voce del mio natio dialetto; o se codesta fedele corrispondenza non gli paresse ravvisarvela sempre, egli in ciò non vorrà disconoscere la prepotente

influenza della maggiore e più radicata abitudine che si ha del materno parlare, di cui si distinguono le più recondite opportunità e le più sfuggevoli tinte, più prontamente e meglio che non si fa di lingua studiata su i libri.

Tuttavia può darsi che in taluni casi un qualche intrinseco particolare pregio sia realmente in un dialetto più che in un altro, e talora anche più che nella stessa lingua scritta; questo è anche possibile, e ce ne avverte quella gran mente che fu Dante, nel Lib. DE VULGARI ELOQUIO dove al Capitolo XVI è data questa intitolazione: QUOD IN QUOLIBET IDIOMATE EST ALIQUID PULCRUM, ET IN NULLO OMNIA PULCRA.

Ma ora fo ritorno al mio PRONTUARIO, e specialmente a questa PRIMA PARTE di esso, che ora fo di pubblica ragione, per aggiungere che nel Testo medesimo, e sempre che l'argomento parvemi richiederlo o comportarlo, ho distribuito in altrettante *Note* alcune avvertenze, or filologiche, or critiche, or giustificative, ora morali, le quali oltre al temperare, a dir così l'aridità di questo genere di composizioni, gioveranno fors'anche ad arricchire la mente di svariate cognizioni, e ad infondere non disutili sentimenti nel cuore della studiosa gioventù, alla quale specialmente, questa e le seguenti parti del mio PRONTUARIO, con affettuosa fiducia consacro.



AVVERTENZE

sulle abbreviature e sui segni adoperati in quest' opera.

Non sempre ho creduto necessario di apporre alle parole registrate le loro qualità grammaticali; e quando ciò ho fatto, mi sono giovato delle solite Abbreviature da tutti intese; come Sust., Sostantivo: Add., Addiettivo, ecc., così pure Verb. att., N. o Neutr., pass. cioè Verbo attivo, Neutro, Neutro passivo, ecc.

Ho posto l'accento ad alcune parole sulla cui pronunzia potrebbero cadere in fallo, o stare in dubbio coloro il cui orecchio non potè essere informato dalla lingua materna; come, per es. nelle parole Còmpito, Grùzzolo, Gualna, Spàzzola, Sèggiola, Spàragio, Rivendùgliolo, Tralce, Còltrice, Cèntina e più altri.

Una sgraffa, la quale, negli Indici Metodici, precede due o più parole, indica che queste sono a un di presso equivalenti.

Una sgraffa, che sèguita due o più parole, comunque di diversa significazione, rende comune o riferibile alle medesime ciò che sta scritto dopo di essa Sgraffa; e ciò si è fatto per amore di brevità.

L'uno e l'altro dei diversi uffizi di queste due sorte di Sgraffe, possono rendersi riuniti nella sola formola che rappresenta lacinicamente le variate locuzioni del Vestire il bruno nell'Indice Metodico del § 1, pag. 18.

Una lineetta orizzontale equivale a ripetizione della parola che la sta immediatamente di sopra nella direzione verticale.

Le parole che negli Indici si seguitano verticalmente, ma più in dentro della pagina, cioè alla dritta del lettore, hanno colla parola che precede, più a sinistra, certe relazioni, o dipendenze, che agevolmente si comprendono, oltre che sono accennate nella Prefazione.

Nel testo si rimanda talora con un V. (Vedi) ad altra parola: questa, se non ha altro segno, s'ha a cercare nel § medesimo. Se vi è aggiunto un numero di S, questo appartiene al medesimo Capo. Se a un Capo diverso questo è indicato col proprio numero. In tutt'i casi, e sempre che l'andamento della stampa lo ha permesso, la ricerca è aiutata coll'indicazione della pagina.

Mi occorre talora di rimandare a trattazioni che in questa PRIMA PARTE DEL PRONTUARIO non sono comprese: saranno in altre che spero di potere a suo tempo pubblicare, e di cui ho già in pronto molti materiali, come è detto nella Prefazione. Codeste chiamate le fo a questo solo fine di avvertire il lettore che certe cose, che pur sembrano avere qualche relazione con quelle che si leggono in questa PRIMA PARTE, e che perciò egli credesse di dovervele trovare, saranno specialmente trattate in altre PARTI, da pubblicarsi poi.

Quando cito il VOCABOLARIO, senz'altro aggiunto, intendo sempre quello della Crusca, o al più l'edizione Veronese del P. CESARI.



CAPO PRIMO

DEL VESTIRE E DELLE SUE ACCOMPAGNATURE.

§ 1. VESTIMENTA E CALZAMENTA IN GENERE,
E ALTRI SIMILI ARREDI,
A USO PERSONALE DI AMB I SESSI.

Indice Metodico.

Camicia	—	{ ordinario
— da uomo (V. § 2°)	—	{ giornaliero
— da donna (V. § 3°)	—	{ scemplo
{ Vestire, <i>sust.</i>	—	{ imbottito
{ Vestimento	—	{ ovattato
{ Abito	—	{ Ovatta
{ Veste	—	{ Imbottitura
{ Vesta	—	{ foderato
{ Vestito	—	{ soppannato
— { giusto	—	{ Fodera
— { — alla vita	—	{ Soppanno
— atillato	—	{ Foderare
— Atillatura	—	{ Soppannare
— Atillatamente	—	{ Rifatto
— dipinto	—	{ sdrucito
— largo	—	{ sdrucito
— Strettire	—	{ scucito
— stretto	—	{ riciso
{ Lasciatura	—	Vestito intignato
{ Rimesso	—	— ragnato
Slargatura	—	— rassettato
Slungatura	—	— Rassettare
{ Allungatura	—	{ rattoppato
{ Alzatura	—	{ rappezzato
Slargare } un vestito	—	{ Rattoppare
Slungare }	—	{ Rappezzare
— comodo	—	— Toppa
— agiato	—	— rifinito
Vestito disadatto	—	— nuovo
NOTA 1.	—	— rinnovato
— accollate } (V. § 3°)	—	— Rinnovarsi il vestito
— scollate }	—	{ Vestire, <i>verb.</i>
— di gala	—	{ Vestirsi
— { da festa	—	{ Coprirsi
— { dai dì delle feste	—	{ Fasciare il melarancio
— buono	—	{ Aggravarsi

Alleggerirsi	{ Sudicetto
{ Svestire	{ Sudiciotto
{ Disvestire	{ Sudicione
{ Spogliare	{ Sudiciaccio
{ Dispogliare	{ Sciatto
Rivestire	{ Sciamannato
{ Travestire	Sciattone
{ Stravestire	Sciattona
{ Vestire il	Sciatteria
— di } bruno	Sciupone
— a	{ Sgualcire
— in gramaglie	{ Gualcire
Abbrunarsi	Grinza
Bruno	{ Crespa
Lutto	Ruga
{ Gramaglia	Increspare
{ Gramaglie	{ Grinzoso
	{ Grinzo
	Grinzo, <i>sust.</i>
	Strappo
	Strambello
	{ Brano
	{ Brandello
	{ Filàccica
	{ Sfilàccica
	{ Sfilacciare
	{ Sfilacciare
	{ Ciarpe
	{ Carabattole
	Spoglio
	{ Calzamento
	{ Calzatura
	{ Calzare, <i>sust.</i>
	{ Calzare, <i>verb.</i>
	Scalzare
	Scalzato
	Scalzo
	Sgambucciato
	{ Calze
	{ Calzette
	NOTA 4.
	— tessute
	NOTA 5.
	— co' ferri
	— traforate
	— principiate
	Calzette arfovesciate
	— a cacaiuola
	{ Legacce
	{ Cintolini
	Laccetti elastici
	Saltaleone
	Sottocalze
	Calzini
	Mezze calze

NOTA 2.

Sopraggiarello
 Vestitura
 Vestiario, *sust.*
 Vestiario, *add.*
 Vestitino
 Vestitello
 Vestituccio
 Vestetta
 Vesticciuola
 Vestina
 Vestone
 Vestaccia
 Vestitaccio
 Ripullire } il vestito o altro.
 Spazzolare }
 Spazzola (V. C. 2°, § 3°)
 Sciorinare
 Sciorinarsi

NOTA 3.

{ Frittella
 { Fritello
 Sfrittellarsi
 Cavare } una macchia
 Levare }
 Gora
 Imbrodolarsi
 Imbrodolatura
 Brodosolo
 Inzaccherarsi
 Impillaccherarsi
 Zacchere
 Pillàcchere
 Panziera
 Sùdiccio
 Sùdiccio
 Sudiciccio

Calzaccia
 Maglia
 Lavorare una maglia
 Fare una maglia
 Giro
 { Rovescino
 { Costurino
 Costura
 Crescere
 Cresciuto, *sust.*
 Strignere
 Stretto, *sust.*
 { Scavalcare
 { Accavallare
 { Scavalcato, *sust.*
 { Accavallato
 Giri { rovesci
 { a rovescio
 { Rimboccatura
 { Rimbocco
 { Fiore
 { Mändorla
 Quaderletto
 Staffe
 Staffa davanti
 — di dietro
 Avviatura
 Intrecciatura
 { Pedüle
 { Piede
 Essere } in pedüle
 Stare }
 Andare }
 { Soletta
 { Scappino
 Cappelletto
 Punta
 Staffa
 Calcagno
 Calcetto
 { Dritto
 { Dritto } della calza
 { Dritto }
 { Ritto }
 Rovescio
 Ferri da calza
 Bacchetta
 Calzettaio
 Calzaiuolo

NOTA 6.

Calzettaia
 { Buco
 { Bucolino
 Maglia scappata
 Smagliatura

1. - 2

{ Riprendere } le maglie
 { Ripigliare }
 Sperare
 Ragnare
 Chiarella
 { Rimendare
 { Rammendare
 { Rimendatrice
 { Rimendatura
 { Raccomandatrice
 Rimendatura
 Rimendo
 Frinzello
 Rifare
 { Mettere } i pezzi
 { Porre }
 Pottiniccio
 Pottinicciare
 Imparaticcio
 Cigna
 { Sacchetto
 { Sacchettino

NOTA 7.

Còmputo
 Scarpa

Tomaio
 Quartieri
 { Suolo
 { Suola
 Pianta
 Tacco
 Fiosso
 Anima
 Soletta
 Soppanno
 Lunette
 { Orlo
 { Oriatura
 Becchetti
 Laccetti
 { Cinturini
 { Orecchi
 Fibbia
 Anello
 Cartella
 Staffa
 Gruccia
 Ardiglione
 Pernietto

Affibbiare
 Sfibbiare
 Fibbiale
 — accollata
 — scollata
 — allacciata

--- slacciata
 --- affibbiata
 --- sfilbiata
 --- sugherata
 Scarpa
 --- risolata
 Risolare
 --- Risolatura
 rattacconata
 Taccone
 --- sformata
 planta
 cianta
 --- a { ciantella
 pianella
 ciabatta
 Calzolalo
 Calzo *sust.*
 Calzoleria
 Forma
 { Calzolatola
 Calzolatoio
 Andar su doglia
 Scarperotto
 Scarponcello
 Zoccolo
 NOTA 8.
 Scroi
 NOTA 9.
 { Zoccoletto
 Zoccolino
 Zoccolare, *verb.*
 Zoccolante
 Zoccolajo
 Sandalo
 Caloscia
 Pianella
 Guiglia
 { Pantófolo
 Pantúfolo
 Ciabatta
 Pattino
 NOTA 10.
 Usatti
 Stivali
 Bottaglie
 NOTA 11.
 Stivaletti
 Coturni
 NOTA 12.
 { Calzaretti
 Calzarini
 Borzacchini
 NOTA 13.
 Scarferone

Stivalone
 Stivalaccio
 NOTA 14.
 Stivalarsi
 Stivalato
 Laccetti
 Tiranti
 Cavastivali
 Gambàli
 Stinco
 Polpa
 Stecca
 Peduccio
 Formaio
 { Lustratore
 Lustrino
 Cera
 Uose
 Ghette
 Ghettine
 Guanti
 Dorso
 Palma
 Dita
 Linguelle
 Quadrelli
 NOTA 15.
 --- traforati
 --- corti
 --- lunghi
 --- a mezzo dita
 --- spaiati
 Mittene
 NOTA 16.
 Monchini
 NOTA 17.
 Inguantare
 Cavare } i guanti
 Cavarsi }
 NOTA 18.
 Mandare
 Gettare } il guanto
 Accettare }
 Raccogliere }
 Amòr passa il guauto
 NOTA 19.
 Ditale
 Guantiere
 Guantaio
 Anello
 Gambo
 Gastone
 Fondo
 Fascia
 Foglia

Cassetta
 { Strignere
 Serrare
 Commettere
 Legare
 --- a giorno
 --- a notte
 Incastonare
 Incastonatura
 Incassare
 Incassatura
 { Sciorre
 Slegare
 Pietra
 --- d'ira
 --- liscia
 --- inesa
 --- in rilievo
 Cammèo
 { --- preziosa
 Gemma
 --- orientale
 --- occidentale
 Nota 20.
 Diamante
 Nota 21.
 --- a rosa
 --- aggruppito
 Nota 22.
 --- lasco
 Brillante
 Tavola
 Culetto
 Rosetta
 Verga
 Perla
 --- viva
 --- morta
 --- scaramazza
 Nota 23.
 Perlagione
 Nota 24.
 Gioia
 Gioiello
 Brillo
 Pede
 Cerchietto
 --- da aprire

Nota 25.
 Contrannello
 { Orologio
 Oriuolo
 Oriolo
 --- da tasca
 Cassà
 Fondo
 Gambo
 Maglia
 Coperchio
 Cristallo
 Lunetta
 Mostra
 { Lancetta
 Ago
 Indice
 Saetta
 Chiave
 Quadretto
 --- alta cieca
 { Ombrello
 Ombrella
 Parasole

Nota 26.
 { Asta
 Canna
 Manico
 Puntale
 { Ghiera
 Viera
 Campanella
 Nodo dell'asta
 Stecche
 Puntali delle stecche
 Cannello
 Fesso del cannello
 Mollettine
 Nodo del cannello
 Controstecche
 Spoglia
 Spicchi
 Cappelletto
 Fodero
 Ombrellino
 Posaombrelli
 Ombrellajo
 Ombreliere

CAMICIA, vestimento di tela lina
 o bambagina, ampio anzi che no,
 che si porta sulla carne.

CAMICIA da uomo, V. § 2.
 CAMICIA da donna, V. § 5.
 VESTIRE, sust., VESTIMENTO, al

plur. Vestiri, Vestimenti, Vestimenta, in generale è tutto ciò con che uno si cuopre la persona, per bisogno, per decenza, per pulizia, per ornamento.

VESTITO, ARITO, VESTE, VESTA, lo stesso che Vestimento, ma di significazione meno generale, limitata specialmente a quello che cuopre la più esterior parte della persona.

VESTITO GIUSTO, VESTITO GIUSTO ALLA VITA, chiamano quello che nè largo, nè stretto, bene combacia alla vita.

VESTITO ATTILLATO, aggiunto di vestito che sia fatto con eleganza e squisitezza.

E non che di vestito propriamente detto, Attillato dicesi anche di calzamento o d'altro simile. *Vestito attillato, scarpa attillata*, ecc.

Dicesi pure di persona che porta vestimenta attillate. *Persona attillata*, cioè che veste con *Attillatura, Attillatamente*.

VESTITO DIPINTO, espressione traslata, per dire che un vestito è ben fatto, e bene proporzionato a chi lo porta, che gli torna bene, che gli sta bene in dosso. *Questo vestito vi sta dipinto*.

VESTITO LARGO, quello che non serra molto alla vita o alla persona.

Talora prendesi nel significato di troppo largo; in questo secondo caso si strettisce.

STRETTIRE UN VESTITO, è ricucirlo per renderlo meno largo.

VESTITO STRETTO, quello che serra bene o anche troppo alla vita.

In questo secondo caso vi si rimedia valendosi delle Lasciature.

LASCIATURA, RIMESSO, chiamano quella rivoltura di roba, che nel cucire le vestimenta, si lascia libera dalla banda interna, pel caso occorra di Slargarle o Slungarle.

SLARGATURA, è quella lasciatura a uso di slargare, quando che sia, il vestito, o alcuna parte di esso. *Slargare il giro delle maniche, la vita di un vestito, le serre dei calzoni ecc.*

SLUNGATURA, ALLUNGATURA, ALZATURA, è quella delle lascia-

ture che servè poi a slungare il vestito, specialmente quello delle donne e dei bambini. *Slungare un vestito*. V. anche § 5.° SESSITURA.

VESTITO COMODO, quello che ha giustezza sufficiente per lasciar liberi i movimenti delle braccia e della vita.

VESTITO AGIATO, quello che è dovizioso, cioè largo e abbondante intorno alla persona.

VESTITO DISADATTO, quello che, o per troppa larghezza, o per inconvenevole forma, non sta bene in dosso, male s'adatta alla persona che lo porta.

NOTA 1. *In qualche luogo d'Italia, con traslato un po' ardito, ma pur non senza qualche leggieria, un simile vestito facelamente lo dicono fatto in contumacia, come per dire fatto in assenza di chi lo porta, e cui il sarto non abbia punto preso la misura.*

VESTITO ACCOLLATO, VESTITO SCOLLATO, V. § 3.°

VESTITO DI GALA, è un vestito sontuoso, di foggia più o meno diversa dall'ordinaria, e messo con maggior attillatura, in occasioni straordinarie e solenni.

VESTITO DA FESTA, O DAL DI DELLE FESTE, è quello migliore, che alcuni usan mettere nei dì festivi, specialmente gli arteri, i contadini, i braccianti.

VESTITO BUONO, term. relat., e vale il migliore che si ha. E dicesi anche di altre vestimenta, di calzamenta, di cappello, e simili.

VESTITO ORDINARIO, VESTITO GIORNALIERO, quello che si porta tutti i giorni, che non è di gala, nè il vestito buono.

VESTITO SCEMPIO, quello che non è soppannato, nè imbottito.

VESTITO IMBOTTITO, VESTITO OVATTATO, quello, sia da uomo, sia da donna, nel quale è posta dell'ovatta per tener caldo.

OVATTA, IMBOTTITURA, è bambaglia allargata in falde, che si pone tra il panno e la fodera, in alcuni vestiti, affinché tengano più caldo il corpo.

VESTITO FODERATO, VESTITO SOPPIANNATO, quello cui nella parte di dentro si cuce fodera e soppanno.

FODERA, SOPPANNO, panno lino, lano, serico o altro, che si cuce contro il rovescio delle vestimenta, per fortezza o per ornamento. Per tralato dicesi anche di certi lavori di legno, di metallo, di marmo.

FODERARE, SOPPANNARE, è rinforzare od ornare con fodera e soppanno.

VESTITO RIFATTO, quello che si ricuce in altra forma, si che comparisca diverso da quel che era.

VESTISO SDRUSCITO O SDRUCITO, lo stesso che vestito Scucito, cioè quello che in qualche parte ha il cucito disfatto.

VESTITO RICISO, quello che o per lungo uso, o per men buona qualità della stoffa, si rompe nelle pieghe.

VESTITO INTIGNATO, quello che in uno o in più luoghi è roso dalle lignuole.

VESTITO RAGNATO, quello che per lunga portatura, spera in più luoghi. V. SPERARE.

VESTITO RASSETTATO, quello che è stato raccomandato.

RASSETTARE UN VESTITO, vale raccomandarlo.

VESTITO RATTOPPATO, VESTITO RAPPEZZATO, è quello cui furono rimessi i pezzi o toppe. *Ratappare, Rappezzare* il vestito.

TOPPA, pezzo di panno lino, lano, o altro, che si cuce in sulla rottura di vestimento o di che sia d'altro, di simile stoffa.

VESTITO RIFINITO, quello che è logoro, consuato, consumato, e che per lungo uso è ridotto a non potersi più portare, ed ha bisogno di essere rinnovato.

VESTITO NUOVO, quello che non fu per anco portato, o appena si comincia a portare.

VESTITO RINNOVATO, quasi lo stesso che Vestito nuovo, ma dicesi più propriamente in relazione alla persona che se lo procaccia, in sostituzione del vecchio che vuole smettere.

Un vestito bell'e fatto, nella bottega del venditore di vestiario, è un vestito Nuovo; colui che lo compera, si procaccia un vestito Rinnovato, se lo Rinnova.

RINNOVARSI IL VESTITO, vale farsi un vestito nuovo, smettendo il vecchio.

VESTIRE, verb., metter in dosso il vestimento. Adoprasi nel signif. att., n., e n. pass.

Vestirsi, prendesi talora per attillarsi, porsi vestimenta con un po' di sfarzo, come quando si va in conversazione, al teatro e simili. *Non ci vado perchè mi dà noia quel dovermi vestire*. Anche pigliasi nel senso di porsi vestimenta più gravi, per ripararsi dal freddo, che pure dicono **COPRIRSI, AGGRAVARSI**, e proverbialmente **FASCIARE IL MELARANCIO**.

AGGRAVARSI, voce in certo modo ellittica, vi si sottintende di panni, per dire vestirne di più gravi, o aggiungersene altri a quelli che già si hanno. Voce d'uso, come la seguente:

ALLEGGERIRSI, detto assolutamente, vale scemarsi i panni di dosso, o vestirne di meno gravi.

SVESTIRE, DISVESTIRE, SPOGLIARE, DISPOGLIARE, nei due sensi att., e n. pass., contrario di Vestire, in tutti i suoi significati.

RIVESTIRE, att., e n. pass., vestire, vestirsi nuovamente, dopo aver levate o deposte le vestimenta.

Anche prendesi nel significato di rinnovarsi le vestimenta, farsene delle altre.

TRAVESTIRE, STRAVESTIRE, att., e n. pass., mutare la propria veste in altra, che renda difficile il riconoscimento della persona.

VESTIRE IL BRUNO, DI BRUNO, A BRUNO, che anche dicono **VESTIRE IN GRAMAGLIE**, e **ABBRUNARSI**. V. BRUNO.

BRUNO, sust., vestimento nero, o di altro colore riputato lugubre, che si porta alcun tempo per onoranza di prossimo parente morto di poco.

LUTTO, è propriamente pianto, mestizia, duolo, cordoglio, per mor-

te di persona parente o cara. Prendesi anche per Bruno.

SOPRAGGIRELLO V. § 2.º ARREDI DA UOMINI.

GRAMAGLIA, GRAMAGLIE, vestimenta da lutto.

E anche que' panni lugubri, coi quali si velano i catafalchi, o si addobbano le pareti interne, o la facciata delle chiese, quando vi si celebrano esequie, o si fa mortorio.

NOTA 2. Il Vocabolario dice che Gramaglia è abito lugubre, come già aveva detto alla voce Bruno. Col' autorità di scrittori, non antichi, ma pur buoni, e con quella dell'uso, io estendo la significazione di Gramaglia anche agli addobbamenti lugubri nelle chiese.

Quanto all'unico es. Tac. Dav., Ann. 3. 57, citato dal Vocabolario, per giustificare e avvalorare quella secca sua dichiarazione, esso non sembra nè limpido, nè irreprensibile; conciossiachè il Davanzati dicendo: La plebe delle colonie, onde passavano, era a bruno, i cavalieri in gramaglie, mostra egli stesso di intendere che Bruno e Gramaglia, non siano una stessa cosa. Il testo di Tacito dice atrata plebs, trabeati equites; or questi cavalieri trabeati dell' Annalista Romano, non sono altro che cavalieri vestiti di trabea o toga, e non punto cavalieri vestiti in bruno, in gramaglie, come interpretò il Volgarrizzatore Fiorentino, in ciò non seguitato da altri, che da Ludovico Valeriani, Firenze 1818. Da questi due in fuori, niun altro che io sappia, s'avvisò di interpretare quelle parole trabeati equites diversamente da ciò che elle suonano nella loro lingua, cioè cavalieri vestiti della loro trabea o toga. Così fece Adr. Politi, nel suo volgarizzamento in vulgar Senese, Roma, 1611: così il Dureau De la Malle nella Traduction nouvelle, 3.ªme édition, Paris, 1817, dove aggiunge in nota, habillement militaire des chevaliers romains: così il conte Cesare Balbo nel suo volgarizzamento di Tacito, Torino, Pomba, 1830. Così il

Burnouf nella sua traduzione, Paris, 1855. Così finalmente interpretarono i dotti editori e commentatori di Tacito, Amstelodami, Elzevir, 1673.

Codesta toga o trabea non ha dunque per sé nulla di lugubre, ed è da credersi che i cavalieri accompagnanti le ceneri di Germanico, la vestissero in segno d'onoranza, ut a plebe discernerentur, pompamque illam augustiorem, et maiestatis pleniorum redderent, come dice uno degli annotatori nell'anzidetta edizione d'Olanda.

VESTITURA, il vestirsi, foggia di vestirsi.

VESTIARIO sust., nome collett. di tutte le vestimenta di una persona, Ricco vestiario.

Anche si prende per assortimento di vestimenta belle e fatte, tenute in vendita da alcuni sarti.

VESTIARIO, add., attenente a vestimenta. Materia vestiaria; spese vestiariae.

VESTITINO, VESTITELLO, diminut. e vezzezz. di Vestito.

VESTITUCCIO, dim. e avvilit. di Vestito.

VESTETTA, VESTICCIUOLA, dim. di Veste.

VESTINA, dim. e vezzezz. di Veste, Voce di uso comunissimo.

VESTONE accresc. di veste, veste grande, e anche nobile, di gala. Voce oggidì disusata.

VESTACCIA, VESTITACCIO, pegg., quello di Veste, questo di Vestito.

RIPULIRE, SPAZZOLARE il vestito, il cappello o altro, vale nettarlo colla spazzola. V. SPAZZOLA, C. 2.º § 3.º DELLA MASSERIZIA, ecc.

SCIORINARE vestiti, panni, pellicce, o altre simili masserizie, vale allargarle e stenderle per far loro pigliar aria.

SCIORINARSI, vale aprirsi, allargarsi i panni pel gran caldo.

NOTA 3. Il verbo Sciorinare, nel Vocabolario sta colla corrispondenza Lat. Exaurare, che vuol dire Indorare, ciò che non ha punto che fare collo sciorinamento. Forse è trascorso errore di stampa, e si

sarà voluto dire, *Exaureare*, verbo antico, che significa *Aerem capiare* (V. *Du Cange*); nel qual caso lo *Sciornare* deriverebbe da *Ora* o da *Aura*, cioè *Aria*.

Nello *Sciornare pellicce*, o panni lani, per poi scamatarli, cavar loro la polvere, e liberarli dalle tignuole, è uso di molti di lasciarveli la notte al sereno; cede- st' uso pare men lodovole, perchè le tignuole, che son farfalla più tosto notturne, in quel tempo appunto vanno svolazzando in cerca dove deporre le loro uova.

FRITTELLA, FRITTELLO, larga macchia, specialmente d'unthme, sulle vestimenta, o su altri panni.

FRITTELLARSI, farsi frittelle sulle vestimenta.

CAVARE, LEVARE UNA MACCHIA. (V. ART. E MEST. CAVAMACCHIE).

GORA (o *largo*) quel segno circolare che rimane intorno al luogo dove era una macchia, stata non benissimo lavata.

IMBRODOLARSI, lordarsi di roba liquida in più luoghi sulle vestimenta, specialmente nel mangiare e nel bere.

IMBRODOLATURA, lo stato di cosa imbrodolata.

BRODOLOSO, colui che è imbrodolato, o che è solito imbrodolarsi.

INZACCHERARSI, IMPILLACCHERARSI, imbrattarsi di zucchero, di pillacchere.

ZACCHERE, PILLACCHERE, più schizzi di mota che altri in andando si getta di dietro sulle calze, o se ne imbratta il lembo del vestito.

PANZIERA, grande imbrattamento di mota nel lembo posteriore di vestito lungo, come quello delle donne.

SUDICIO, SUCIDO, vale imbrattato e sporco.

Prendesi frequentemente in senso figur., e vale a persona di laide azioni, o di sconcio parlare.

SUDICICCIO, alquanto sudicio. Non suole adoperarsi se non nel senso proprio.

SUDICETTO, SUDICIOTTO, dim. di *Sudicio*.

SUDICIONE, SUDICIACCIO, ac-

cresc. di *Sudicio*. Questa voce e la precedente prendonsi anche nel senso figurato.

SGIATTO, SCIAMANNATO, dicesi colui che è male in assetto, cioè che è sudicio, sconcio e scomposto, negli abiti e nella persona.

SCIATTONI, SGIATTONA, pegg. di *Sciatto* e *Sciatta*. Dicesi specialmente di persona abitualmente sciatta e sciamannata.

SCIATTERIA, è sudiciera e disadattaggine nel vestire.

SCIUPONE, in generale significa che guasta, che dissipa che che sia. Dicono anche di chi non ha cura delle vestimenta, e presto le sciupa o le sgualcisce.

SGUALCIRE, GUALCIRE, e nell'uso anche *Ingualcire* e *Incincignare*, dicesi delle vestimenta e di altri panni, quando per disattenta portatura s'induceano in essi di brutte grinze, o loro si toglie quella freschezza e buon garbo, che è effetto dell'insaldatura o della stiratura.

GRINZA, è una brutta piega nelle vestimenta o in altri panni.

Anche dicesi per *Ruga*, cioè increspatura o ripiegatura della pelle, specialmente della faccia.

CRESPA, lo stesso che *Grinza* o *Ruga*, in ambidue i significati.

Più comunemente, e parlando di vestimenta, *Crespa*, e più frequentemente *Crespe*, al plur., chiamansi certe pieghe fatte a posta, e cucite all'un de' capi.

INCRESPARE, nel senso att. vale far *crespe*, ridurre in *crespe*, e dicesi di panno, gala, o simile: nel senso att. e n. pass. dicesi anche della superficie dell'acqua leggermente scossa dall'aria; e delle rughe che momentaneamente compaiono sulla fronte di persona moscia da maraviglia, da terrore, da sdegno; come pure delle rughe della faccia permanenti, per vecchiezza o per macilienza.

GRINZOSO, add., aggiunto di cosa che abbia *grinza*.

GRINZO, add., lo stesso che *grinzoso*.

Nella lingua parlata questa voce è adoperata anche sostantivamente, e dicesi *Prender il grinzoso*, per dire che un panno col lungo stare non ben ripiegato, fassi grinzoso.

STRAPPO, lacerazione subita e violenta di una parte del vestimento, o d'altro panno, che s'impigli in chiodo, sterpo o altro.

STRAMBELLO, parte strappata e pendente.

BRANO, BRANDELLO, parte spiccata per istrappo, e separata dal tutto.

FILACCICA, *fem. plur.*, e nell'uso più comunemente SFILACCICA, chiamansi quelle fila che spicciano da panno rotto o tagliato o mal cucito. *Le sfilaccia di un vestito, di un tessuto.*

SFILACCIARE, SFILACCICARE, *v. att. e n.*, far le filaccia.

GIARPE, CARABATTOLE, nome colletti di vestimenta logore e smesse, o di masseriziuole di poco pregio.

Talora, per un cotal vezzo di moderazione, uno suol chiamare carabatole e giarpe le robe sue, comunque né villi, né logore. *Preso le mie carabatole me ne partii*: per dire presa la mia roba, fatto fatto.

SPOGLIO, e più comunemente SPOGLI, al plur., quelle vestimenta che, smesse dal padrone, sono da lui date a persona di servizio, o ad altri. *Oltre al salario, voi avrete i miei spogli.*

CALZAMENTO, CALZATURA, tutto ciò che veste il piede o la gamba, così calze, come scarpe e simili.

CALZARE, *sust.*, lo stesso che CALZAMENTO.

CALZARE, *verb. att. e n.*, e *n. pass.*, mettere calzamento, vestirne piede, gamba o mano.

In senso traslato dicesi di cosa che entri giusto in un'altra e bene le si adatti.

In senso fig. vale quadrare, tornar bene, addirsi, affarsi, essere a proposito.

SCALZARE, *verb.*, contrario di

Calzare, nel solo primo significato di questo verbo.

Dicesi anche del levar la terra intorno alle radici delle piante, alle fondamenta de' muri e simili, ma allora è contrario di Rincalzare.

SCALZATO, *add.*, spogliate di calzamento; e si riferisce più propriamente all'azione dello Scalzare.

SCALZO, *add.*, lo stesso che Scalzato; ma più specialmente si riferisce allo stato della persona scalzata.

SGAMBUCCIATO, *add.*, dicesi di chi sta senza calze, colle gambe nude.

CALZA, e al plur. CALZE e CALZETTE, vestimento delle gambe, fatto a maglia.

NOTA 4. *Il Vocabolario, in un § alla voce Calza dice che Calze, nel n.º del più, vale Calzoni. Chi non ha fatto l'occhio a codeste menchiare formole, spesso adoperate dagli antichi Compilatori, potrebbe non rinvenirvisi in questa, e pensare erroneamente che chiunque dice Calze, intenda di dire Calzoni, locchè non è a gran pezza; chè la parola Calze, prima di tutto non può non essere il naturalissimo plurale di Calza, vestimento della gamba.*

Del resto sarà pur bene di avvertire che quest'antica significazione di calze, la quale così inopportuna confonde il vestimento delle gambe con quello delle mie, fu abbandonata dai moderni: o se questa voce, nel significato di Calzoni, è pur viva in qualche luogo, come frequentemente accade di più altre, essa, per la detta ragione, non parrabemi da imitarsi.

CALZE TESSUTE, diconsi quelle che son fatte col telajo del Calzettajo, e son cucite di dietro, in tutta la loro lunghezza.

NOTA 5. *La denominazione di Calze tessute, che pur è comunissima nel linguaggio parlato, è affatto impropria, e per ciò la crederai da evitarsi nella lingua scritta. Questa improprietà ha la sua*

prima origine dall'aver dato inconsideratamente al nuovo strumento di far le calze lo stesso nome di Telaio, che già aveva l'antico diversissimo strumento da far la tela; e così il verbo Tessera, che è proprio di quest'ultimo, si trovò quasi di necessità trasferito anche al primo, e si disse calze tessute, per dire calze a maglia

CALZE CO' FERRI, quelle che son fatte a mano dalle donne, co' ferri, e senza cucitura.

CALZE TRAFORATE, quelle cui, per ornamento, si lasciano trafori, specialmente sul collo del piede, siano esse fatte al telaio, ovvero coi ferri.

Codesti lavori di traforo, non che nelle calze, fannosi talora anche ne' guanti, e in qual siasi altra opera di maglia.

CALZE PRINCIPIATE, oltre alla naturale significazione, cioè di calze cui si sia dato cominciamento o coi ferri o sul telaio, il linguaggio domestico ammette anche quella di calze, che siano state poco portate, poi riposte per riportarle ancora.

CALZE ARROVESCiate, quelle che svolte su di sé colle mani, mostrano il rovescio al di fuori.

Dicesi pure di calzoni, pantaloni, tasche o altro simile, che abbia un dritto e un rovescio.

CALZE A CACA;UOLA, dicesi di quelle che non legate ricadono verso la fiocca del piede, o mal legate si allentano, e s'inerespiano lungo la gamba. Ciò s'impedisce mediante l'uso delle legacce.

LEGACCE, che anche furon dette **CINTOLINI**, son due nastri, o due strisce di maglia, con le quali, avvolte a più giri sopra o anche sotto il ginocchio, si legano le calze affinché stian tese nella gamba. Alle legacce molti sostituiscono ora laccetti elastici.

LACCETTI ELASTICI, sorta di cintoli, fatti di pelle addoppiata o d'altro, con entro più fila parallele di saltaleone, e servono, con un solo giro sopra 'l ginocchio, e mediante

un fermaglio metallico, a tener su le calze, a uso di legacce.

SALTALEONE, filo elastico di cotone, avvolto su di sé in piccoli e stretti giri spirali. Più fila o pezzi uguali di saltaleone son messi parallelamente tra le due pelli o pannti dei laccetti, fermati con punti ai due capi, e separati da cuciture longitudinali, con raggrinzamento della pelle o stoffa, che ne permette l'allungamento, mentre l'elasticità del laccetto tende a cignere più o meno strettamente.

Il saltaleone ponesi anche alle due estremità delle stracche o bertelle, per dar loro quel molleggiare che ne rende più comodo l'uso nel servirsene a tener su i calzoni.

SOTTOCALZE, calze che si portano sotto le altre calze.

CALZINI, calze corte che appena arrivano alla nocca del piede, o la superano di poco. Questi calzini si portano da alcuni nell'inverno sotto le calze, per tener più caldo il piede. Anche si mettono ai bambini, che nel resto si mandano sgambucciati.

MEZZE CALZE, quelle che arrivano soltanto a mezza gamba. Portante alcuni sotto i pantaloni stretti alla gamba, o sotto gli stivali.

CALZACCIA, pegg. di Calza.

MAGLIA, chiamasi ciascuna di quelle ripiegature del filo, a foggia di altrettanti cappietti o staffettine; concatenate le une colle altre, col mezzo dei ferri da calza, o degli aghi del telaio, alla grossezza dei quali corrisponde la grandezza delle maglie.

Anche chiamansi maglie i vani formati da ciascuna ripiegatura del filo, nella calza.

Maglia, in ambedue i significati, dicesi anche parlando di reti, si metalliche e si di corda, di spaghetti o d'altro.

LAVORARE UNA MAGLIA, è il formare su di essa una nuova maglia: una maglia che si *lavora* non è adunque quella che attualmente si fa (V. FARE UNA MAGLIA), ma quella sulla quale se ne innesta una

seconda, facendo passare col dito indice il filo libero del gomito sul ferro diritto, dopo avere con esso infilzata la precedente maglia dell'altro ferro.

FARE UNA MAGLIA, è il formare col solo indice la ripiegatura o staffa, e, tirando il filo, fermarla sur un solo ferro. Queste maglie si fanno nell'avviatura (V. AVVIATURA) in numero corrispondente all'ampiezza del lavoro, sia esso calza, soletta, guanto o altro.

GIRO, è l'intera serie di maglie, le une accanto alle altre, nel verso della larghezza della calza. Due giri fanno un Rovescino.

ROVESCINO, COSTURINO, è una maglia rovescia, la quale, nella parte posteriore della calza, abbraccia due giri. Dall'unione di tutti i costurini è formata la Costura.

COSTURA, tutta la serie dei costurini, formante una lunga riga lungo la parte di dietro delle calze, quando sono fatte coi ferri.

La Costura serve, nel lavorare la calza, a contarne i giri per regolarne il cresciuto e lo stretto. Serve anche, insieme col fiore, a dare la sua dirittura alla calza nel porsela in gamba. A quest'ultimo uso, nelle calze fatte al telaio, supplisce la cucitura.

CRESCERE, è fare un maggior numero di maglie in quei giri della calza, dove essa ha da venire più larga, come nel polpaccio. Ciò si fa col prendere e lavorare, con uno dei ferri, non la prima maglia dell'altro ferro, ma quella che le sta immediatamente di sotto, appartenente al giro precedente.

CRESCIUTO, *sust.*, l'aumento del numero delle maglie, nel crescere. Anche la parte stessa della calza, che così risulta, allargata.

STRINGERE, contrario di Crescere, e vale diminuire il numero delle maglie in quei giri della calza dove essa ha da rimanere più stretta. Ciò si fa prendendo con uno dei ferri due maglie insieme dell'altro ferro, e lavorarle come se fossero una sola.

STRETTO, *sust.*, lo stringere la calza; e anche fa parte dove essa è ristretta.

SCAVALCARE, una maglia, che in alcuni luoghi della Toscana dicono **ACCAVALLARE**, è prendere con uno dei ferri la seconda maglia dell'altro, farla passare sopra la prima, e lavorarla, facendo così una specie di stretto.

SCAVALCATO ACCAVALLATO, *s.*, sorta di stretto che risulta da più maglie scavalcate.

GIRI ROVESCI, GIRI A ROVESCIO, denominazione che si dà a un certo numero di giri a maglie alternatamente diritte o rovesce nel lembo superiore della calza, affinché esso non s'arrovesci, non s'incartocci.

RIMBOCCATURA, RIMBOCCO della calza, è quella ripiegatura che si fa nel lembo superiore delle calze fatte al telaio, la quale tien luogo dei giri rovesci, e produce il medesimo effetto.

FIORE, MANDORLA, fregio laterale della calza, a guisa di ricamo, stretto e lungo, e piglia dalla punta superiore del quaderletto, e arriva a mezza gamba.

Il fiore serve anche, insieme colla costura, a regolare la dirittura della calza, nel porsela in gamba.

QUADERLETTO, specie di gheroncino tra le due staffe a ciascun lato della calza, ed è lavorato tutto di un pezzo con essa.

STAFFE, le due parti, l'anteriore e la posteriore, della estremità della calza, che trovansi separate l'una dall'altra dai due quaderletti. *Staffa davanti, Staffa di dietro.*

AVVIATURA, è il principio della calza, della soletta o di altro lavoro di maglia. *Falemi l'avviatura, e io continuerò il lavoro.*

INTRECCIATURA, lavoro di maglie scavalcate, che forma l'estremo orlo delle staffe, quando la calza si fa senza pedùle.

PEDULE, che anche dicesi **PIEDE** della calza, è quella parte di essa che veste tutto il piede della persona; e dicesi particolarmente di

quelle calze che son fatte tutte di un pezzo. *Essere, Stare, Andare, in pedùli*, cioè colle sole calze, senza scarpe.

SOLETTA, SCAPPINO, piede della calza; fatto separatamente co' ferri e cucito poi alle staffe della medesima, per tener luogo di pedùle.

CAPPELLETTO della soletta, è la parte di essa che fascia le dita del piede, e per ciò è lavorata in tondo, e si va stringendo sino alla **PUNTA**, che è il termine della soletta.

STAFFA della soletta, è la parte piana di essa, che è tra il cappelletto e 'l **CALCAGNO**, dove principia la soletta.

CALCETTO, specie di soletta sciolta, che si pone ai piedi sotto la soletta o 'l pedùle della calza, a maggior riparo dall'umido e dal freddo.

DIRITTO, DRITTO, RITTO della calza, quella parte di essa, che sta di fuori quando è calzata.

Il diritto mostra all'occhio come tanti cordoni o cordonecini paralleli, longitudinali, cioè nel verso della lunghezza della calza. Questa esterna parte della calza è più liscia che non è il rovescio.

ROVESCIO della calza, è la parte opposta al diritto, quella che sta in immediato contatto colla carne nella gamba calzata. Questa interna parte della calza è più ruvida, e come granellosa, e la curvità delle maglie forma linee serpeggianti e trasversali, cioè nel verso della larghezza della calza.

FERRI DI CALZA, pezzi di fil di ferro, anzi per lo più d'acciaio, lunghi poco più di un palmo, i quali, in numero vario, da due a cinque servono a fare ogni lavoro di maglia.

BACCHETTA, sottil mazza di legno o d'avorio, con foro nella direzione dell'asse, per introdurvi la posteriore estremità di uno dei ferri. La bacchetta se la ferma la donna alla cintura dal destro lato. Oggi di poche l'adoprono.

CALZETTAIO, cotui che fa calze o altri simili lavori, col telaio da maglia.

CALZAIUOLO per **CALZETTAIO**, è voce disusata.

NOTA 6. *In Firenze è la nottissima, e or bellissima via dei Calzaioli, così chiamata da tutti, a mal grado delle diverse appellazioni che si leggono nei marmorei cartelli delle cantonate di quella via.*

Credeste che Calzaioli, già si chiamassero coloro che facevano non a maglia, ma con panno, certi calzari di gamba oggi disusati, meno che si vogliono intendere le uose, le ghette, o altro simile.

CALZETTAIA, fem. di **CALZETTAIO**. Per lo più intendesi di colei che rassetta, che racconcia le calze, o turandone i buchi, o ripigliandone le maglie scappate, o rammentandone le smagliature, o rifacendone i pezzi. **V. RIMENDATORA.**

BUCO, piccola apertura nella calza, prodotta da rottura di una o poche maglie.

BUCOLINO, *dtm.* di buco.

MAGLIA SCAPPATA, chiamano quella che per rottura di fila trovasi lenta e allargata, e non più concatenata colle maglie vicine. Le maglie scappate si riprendono.

SMAGLIATURA, serie di maglie scappate.

RIPRENDERE, RIPIGLIARE, parlando di maglie scappate, è quel riconcatenarle le une colle altre, le inferiori colle superiori, fermandone l'ultima con punto dato col l'ago.

SPERARE, *v. att.*, è quel guardare una cosa contro alla luce, per vedere se essa traspare. Parlandosi di lavori di maglia o di tessuto, prendesi anche nel senso neutro, per **Ragnare**.

RAGNARE, *v. n.*, lo stato di calza o anche di tessuto, che mostra una difettosa trasparenza, prodotta da logoramento, quasi fosse una ragnatela.

CHIARELLA, specie di ragnatura, ma non si direbbe se non di tessuti, anche non logori, prodotta da alcune fila del ripieno, o mancanti, o più sottili, o non bene e uniformemente colpeggiate colla cassa.

(V. ART. E MEST. DEL TESSERE).

RIMENDARE, RAMMENDARE, è ricucire le rotture di calza, di panno, o d'altro, che abbia buchi, ovvero che ragni, correggendone il difetto con artificio d'ago.

RIMENDATRICE, e più comunemente **RIMENDATORA**, che anche si scrisse **RACCOMANDATRICE**, donna che per mestiere rimedia le calze. In alcuni luoghi chiamarla anche **Calzettaia**.

RIMENDATURA, l'operazione di rimendare, e anche la parte rimendata.

RIMENDO, lo stesso che **RIMENDATURA**, nel 2. signific.

FRINZELLO, segno troppo visibile di rimendatura, o per essere stata mal fatta, o per l'impossibilità di farla meglio.

RIFARE I PEZZI, dicesi del ricucire colle forbici la parte troppo rotta di una calza, e da non potersi più rimendare, e quindi rifarla coi ferri.

METTERE, PORRE I PEZZI, dicesi più particolarmente del sostituire alla parte rotta e recisa della calza, un altro pezzo di uguale grandezza, preso da altra calza, o anche bell'e fatto co' ferri, o col telaio, ricucendovelo coll'ago.

POTTINICCIO, qualsiasi lavoro donnesco mal fatto, sia esso di calza, di ricamo, o d'altro simile.

POTTINICCIARE, vale fare un Pottiniccio.

IMPARATICCIO, adoperato per lo più sostantivamente, dicesi dei primi lavori di maglia che si fanno fare alle bambine, per esercizio di imparare; i quali sogliono essere innanzi tratto la *Cigna*, lavoro andante e piano, che si fa con due soli ferri; poi il *Sacchetto*, che più comunemente dicesi *Sacchellino*, che è come una piccola calza, ma senza la difficoltà del cresciuto e dello stretto. E non che di lavoro di maglia, *Imparaticcio* dicesi anche di cuscito, di ricamo, e, in generale, di qualsiasi altro lavoro manuale di un principiante, e per ciò non perfetto.

NOTA 7. La voce *imparaticcio*, si stende anche ad alcuni lavori dell'ingegno, specialmente nei generi d'imitazione. Quella traduzione dal greco fu mio *imparaticcio*, cioè *mi ci provai, per abilitarmi a far meglio un'altra volta*.

Il chiamare come fece il *Magalotti* (nelle lettere) il *Canino di Bologna* *imparaticcio del Dogo di Irlanda*: la *Scaramazza* *imparaticcio della Perla*; così pure il *Piombo* *imparaticcio dello Stagno*; il *Ferro del Rame*; l'*Argento dell'Oro*, furon figure ardite, e forse intemperanti, ché le due prime pare facciano oltraggio alla *Natura*, le ultime punitiscono d'*Alchimia*, nessuna hanno fondamento di verità.

COMPITO, determinata quantità di lavoro, che è assegnata alle bambine, da farsi in un dato tempo; e dicesi per lo più di calza o d'altro simile lavoro andante.

SCARPA, calzamento del piede, di pelle o di stoffa, con suolo al di sotto. Le sue parti sono le seguenti:

TOMAIO, tutta la parte della scarpa, che cuopre e cigne il piede, escluso il suolo.

QUARTIERI, *plur.*, la parte laterale e posteriore del tomaio.

SUOLO, che taluni dicono al *sing.* anche la **SUOLA**, al *plur.* sempre le **SUOLA**, cuolo grosso e sodo, che forma la pianta della scarpa.

PIANTA DELLA SCARPA, la parte di sotto, che posa in terra.

TACCO, parte posteriore del suolo della scarpa, e che d'ordinario fa risalto su di esso. Sul tacco posa il calcagno del piede.

FIOSSO, chiamano i calzolari la parte laterale e più ristretta sì del suolo della scarpa presso al tacco, sì della pianta del piede presso al calcagno, specialmente dal lato interno, dove quella incurvatura è maggiore.

Oggidì i calzari d'ogni sorta soglion farsi *col flosso*, intendendo i calzolari per questa denominazione la sola maggiore incurvatura del lato interno, onde risulta un calza-

re destro, e un calzare sinistro, da non doversi scambiare l'uno col-l'altro.

ANIMA, specie di suolo più sot-tile, che talora per maggiore for-tezza si pone tra il suolo e la so-letta della scarpa. Qualche volta l'anima si fa di sughero, a mag-giore preservazione dall'umido (V. SCARPA SUGHERATA).

SOLETTA, cuoio sottile che si so-prappono al suolo della scarpa in-ternamente, quando questa non ha anima, e che poi si ricopre ancora col soppanno.

SOPPANNO, pelle sottile che fa foderatura alla parte interna della scarpa.

LUNETTE, *plur.*, due pezzi di pelle sottile, che ricoprono interna-mente da ambi i lati, la cucitura del tomalo co' quartieri, e fanno sop-panno anche ai becchetti.

ORLO, **ORLATURA**, pelle sottile, o nastro, cucito sì che ricopra l'e-stremo lembo del tomalo e del sop-panno.

BECCHETTI, due finimenti late-rali e liberi di ciascun quartiere, dove sono buchi per passarvi i laccetti da allacciare le scarpe.

LACCETTI, due striscette di pel-le, due pezzi di nastro, per allac-ciare le scarpe.

CINTURINI, **ORECCHI**, specie di becchetti, ma più lunghi, più lar-ghi, imperforati, che servono ad af-fibbiare le scarpe.

FIBBIA, arnese di metallo, con cui si tengono congiunte due parti di cose flessibili. Fibbia da scarpe, da calzoni, da vestito, da fornimen-ti di cavalli, ecc. Le parti della fib-bia sono le seguenti:

ANELLO della fibbia, è la parte di essa che è tonda o quadrangola-re, e che ne fa come il contorno, la sola capace di preziosità di mate-ria, e d'ornamento di forma, la par-te più appariscente anzi la sola che rimane visibile quando la fibbia è al suo posto nell'attual suo officio di affibbiare che che sia. Nell'anel-lo è impennata la cartella.

CARTELLA, nome collettivo di

quelle parti di ferro che sono nel vano dell'anello, cioè la staffa, op-pure la gruccia, e l'ardiglione, gi-revoli nel pernietto.

STAFFA, quella parte della car-tella che è fatta come una specie di campanella o maglia, ed è munita internamente di due cortissime punte per rettere uno degli oc-chi o centurini della scarpa. In al-tre fibbie alla staffa è sostituita una gruccia.

GRUCCIA, ferretto che ne ha la forma, cioè quella di un T, ed è so-stituita alla staffa nelle fibbie da cal-zoni. La gruccia si fa entrare in un occhiello.

ARDIGLIONE, specie di cannon-cino girévole nel pernietto, fra le due branche della staffa o della gruccia, e munito di due o tre reb-bi o punte che si piantano nell'altro centurino della scarpa, o nella co-detta de' calzoni, o in qualsiasi altro riscontro, fatto passare nell'anello della fibbia.

Gli ardiglioni delle fibbie da fornimenti di cavalli, e altre cose simili, sogliono avere una punta sola da farsi entrare in bucolini fatti precedentemente con uno stampo.

PERNIETTO, fil di ferro nel quale girano l'ardiglione e la staffa o la gruccia, ed è ribadito ai due capi nel-l'anello della fibbia.

AFFIBBIARE, propriamente è str-igner con fibbia, benchè si estenda anche al serrare in altre guise (V. § 2. ABBOTTONARE).

SFIBBIARE, contrario di Affib-biare.

FIBBIAIO, colui che vende, e più propriamente colui che fa o che rac-comoda le fibbie.

SCARPA ACCOLLATA, dicesi quel-la che sale molto sulla fucca o dor-so del piede.

SCARPA SCOLLATA, opposto di Accollata.

SCARPA ALLACCIATA, quella che è stretta al piede co' laccetti. Il suo contrario è slacciata.

SCARPA AFFIBBIATA, dicono anche per SCARPA ALLACCIATA,

ma più propriamente è quella che è serrata al piede con fibbia. Sfibbiata è il suo contrario.

SCARPA SUGHERATA, quella in cui, a maggior preservazione dall'umidità, si aggiunge una lamina di sughero, che serve di anima.

SCARPA RISOLATA, quella cui fa rimesso un nuovo suolo, in luogo del vecchio logorato. Risolare un paio di scarpe.

RISOLATURA, l'azione del Risolare le scarpe.

SCARPA RATTACCONATA, quella cui il Ciabattino ha messo un *Taccone*, cioè ha cucito un pezzo al tomaio rotto in qualche parte.

SCARPA SFORMATA, quella che prima di esser logora o rotta, si è allargata di troppo, e non calza più bene.

SCARPA A PIANTA, A CINTA, A CIANTELLA, A PIANELLA, A CIABATTA, modi promiscuamente adoperati per dire una scarpa non interamente calzata, cioè non tirati su i quartieri contro il calcagno.

CALZOLAIO, colui che fa scarpe, stivali ed altre simili calzamenta.

CALZO, *sust.*, l'opera del calzare, quanto all'effetto della calzatura. *Il tal calzolaio ha un bel calzo*, per dire che calza bene, che fa bene i calzari.

CALZOLERIA, luogo o bottega dove si fanno e si vendono scarpe, stivali e simili.

FORMA DELLA SCARPA, pezzo di legno, foggiato a modo di piede umano, e su cui si cuce e si lavora la scarpa.

CALZATOIA, CALZATOIO, striscia di pelle, oppure pezzo di corno, concavo e ricurvo, con che si aiutano a calzar le scarpe coloro i quali, con meno buono consiglio, le vogliono strette.

ANDAR SU DOGLIA, dicesi del camminare a stento e con dolore per ristrettezza delle calzamenta; così pure per calli, per unghie incarnate, o per altro male che altri abbia ai piedi.

SCARPEROTTO, scarpa moltissimo accollata, con uno sparo nella

parte superiore del tomaio, per poterla calzare, e che poi si stringe con cordellina o stringa passata in alcuni bucolini

Lo Scarperotto suol farsi di pelle grossetta, e adoperano specialmente la gente di campagna.

SCARPONCELLO, calzamento affatto simile allo Scarperotto, ma di pelle più fine, o anche di stoffa, e portano talora i cittadini di ambi i sessi.

ZOCOLO, rozzo calzamento con la pianta di legno, intorno alla quale sono imbulletati i quartieri ed il tomaio di grossa pelle.

NOTA 8. *In qualche provincia dell'Italia superiore alla parola Zoccolo dassi una terminazione femminile, quando questo calzamento è a uso di donna; che allora la forma ne è non poco diversa per la minore altezza del tomaio, e per la totale mancanza dei quartieri.*

SCROI, *plur.*, sorta di zoccoli a tomaio, quartieri e pianta, tutti di legno, e tutti di un pezzo, usati da lavoranti cui occorra di stare lungamente sull'umido terreno, od esposti al freddo.

NOTA 9. *Questi rozzi calzari adoperanti in Viareggio, Stato Lucchese, i marinai, e costà appunto sono chiamati Scroi, denominazione che pare derivata dall'antico addiettivo croio, che vuol dire duro, non pieghevole. In Livorno un marinaio Napoletano, che ne portava in mano un paio di nuovi, me li chiamò Scrochi, e disse mi trarsi da Marsiglia, dove sono chiamati Sabots. Gli scroi sono anche adoperati da certi alpigiani che nel verno scendono in Piemonte a segare sulla pistica grossi legnami da lavoro: così pure da' tintori, ecc.*

ZOCOLETTO, ZOCCOLINO, *dim.* di zoccolo.

ZOCCOLARE, *verb. n.*, far rumore coi zoccoli nel camminare; o anche semplicemente co' tacchi di altro calzamento.

ZOCCOLANTE, *sust. verbale*, che

va in zoccoli: ma dicesi più particolarmente di certi frati Francescani che vanno in sandali.

ZOCCOLAIO, colui che fa i zoccoli, **SANDALO**, sorta di calzare in cui al tomaio è sostituita una non larghissima striscia trasversale di pelle, che lascia quasi nuda la parte superiore del piede. Portarlo oggidì certi frati detti Zoccolanti o scalzi.

CALOSCIA, specie di soprascarpa, o calzatura che va sopra le scarpe per conservarve asciutte e netta dal fango; ne è varia la forma, e tiene del sandalo e dello zoccolo. La parola Francese *Claque* si è introdotta in alcuni luoghi d'Italia.

PIANELLA, calzamento sottile da tener per casa. Le pianelle sogliono esser di pelle tinta, o anche di stoffa operata o ricamata: sono senza fibbie, senza laccetti e senza tacco rilevato.

GUICCIA, la parte di sopra delle pianelle, quando è di stoffa, voce che oggidì pare smessa.

PANTOFOLA, **PANTUFOLA**, calzatura di piedi, che si tien per casa l'inverno, ed è fatta di striscioline di panno lano, intessute sur una forma. Nella pantufola si appuntano bioccoli di lana, perchè tengano caldo il piede, e la pianta di essa si rafforza con sottile suolo.

CIABATTA, scarpa vecchia o togora.

PATTINO, sorta di calzare antico, forse poco dissimile alla pianella.

NOTA 10. *Costesto Pattino è registrato dalla Crusca, coll'autorità di un solo es. Morg. 23 13. « Chi si cava pattini, e chi pianelle ». Dal quale es. si comprende benissimo che Pattino non è appunto una Pianella, ma non si capisce in che cosa ne sia diverso. In questo dubbio altri potrà sospettare derivata la voce dai Francesi Patin, che è quel calzare, non tanto antico, a tacco stretto e altissimo, usato già dalle donne, per comparire di più alta statura. Noterò qui anche che la voce Pattino, e più*

comunemente Pattini al plur., in alcune provincie del Piemonte è adoperata per dire Ciabatte.

In alcuni luoghi dell'Italia settentrionale chiamano Pattini, dal Francese Patins, certe scarpe, anzi calosce, armate per di sotto di una spranghella di ferro longitudinale e rilevata, a uso di sdrucciolarsi sul ghiaccio per diporto.

USASSI, calzamento antico, forse quello che ora diciamo Stivali.

STIVALI, *plur.*, sorta di calzari di pelle che ricoprono il piede e la gamba, talora anche il ginocchio. Gli stivali da qualche antico, citato dal Vocabolario, son chiamati *Bottaglie*; ignoro se questa voce gli Italiani l'abbian presa dal Francese, o questi da quelli. Gli stivali difendono la gamba dall'acqua, dal fango e dal freddo: difendonla anche dal sudore del cavallo quando si cavalea.

NOTA 11. *L'instabile moda rese ora di uso molto comune questo calzamento, che pochi anni addietro non adopravasi se non dai soli cavalcatori; e anche questi, più anticamente, non l'usavano sempre; leggesi in fatti in Franco Sacch. nov. 114 « E considerando (Dante) che 'l cavaliere degli Adimari era uno giovine altiero e poco grazioso, quando andava per la città, e specialmente a cavallo, che andavasi colle gambe aperte, che teneva la via, se non era molto larga, che chi passava conveniva gli forbisse le punte delle scarpe; ed a Dante, che tutto vedea, sempre gli erano dispiacinti così fatti portamenti... e 'l giudice gli fa leggere la seconda (inquisizione) del suo cavalcare così largamente... Da ivi a pochi di fu (l'Adimari) condannato in altre lire mille per lo cavalcare largo ». Da questo passo noi siamo informati come al tempo dell'Alighieri si cavalcasse, almeno in città, colle scarpe: e come il cavalcare colle gambe tese e aperte, come pur fanno oggidì molti buoni cavalcatori, si chiamasse Cavalcare largamente, Cavalcar largo.*

STIVALETTI, stivali che arrivano a mezza gamba.

COTURNI, chiamansi in alcune provincie Lombarde gli stivaletti, i calzaretto, e altri simili calzari a mezza gamba.

NOTA 12. *Nelle provincie Subalpine le donne chiamano Coturni due nastri di seta, cuciti uno per parte ai quarti della scarpa ordinaria: quei nastri, incrociati sulla focca o collo del piede, danno due giri spirali intorno alla gamba, e si annodano in cappio o in fiocco sul davanti. Codesti coturni aiutano a rettere le scarpe nel piede, e fanno ornamento alla gamba, quasi accennando al Coturno degli antichi tragici.*

CALZARETTI, **CALZARINI**, sono stivaletti aperti sul davanti, o da lato, e affibbiansi con nastro o con aghetto passato in più bucolini, come nelle fascette o busti. Portanti specialmente le donne. Si chiamano anche *Borzacchini*, che il Redi giudicò voce Moresca forse a noi venuta dagli Spagnuoli.

NOTA 13. *L'analogia della materia fa che io ponga in questo § delle Vestimenta e Calzamenta in genere, alcune robe le quali, con forma poco mutata, servono le une solamente agli uomini, le altre alle sole donne: tali sono alcune particolari fogge di stivali, di guanti ecc.*

SCARFERONE, specie di stivaletto di men nota foggia, or disusato menzionato nella *Fiera* insieme cogli Usati e con le Uose.

STIVALONE, *accr.* di Stivale, e dicesi più particolarmente di quei grossi stivali calzati dai postiglioni, e che van sopra le scarpe, o anche sopra gli stivali ordinari.

STIVALACCIO, *pegg.* di Stivale.

NOTA 14. *Stivale, Stivalone, Stivalaccio diconsi anche altrui per dispreggio, e valgono goffo, sventato, disadatto.*

STIVALARSI, porsi gli Stivali.

STIVALATO, *add.*, che ha stivali in gamba.

LACCETTI degli stivali, due pezzi

di pelle o di passamano, ripiegati a foggia di cappio, e fortemente cuciti in ciascuna parte interna, laterale e superiore del gambale o triaba degli stivali e servono a calzarli tirandoli o coll'indice di ciascuna mano inflatovi dentro e ripiegati ovvero coi tiranti.

TIRANTI, due guancetti di ferro con manico a gruccia, o a magliuoli quali introdotti nei laccetti dello stivale, servono a calzarselo, tirandoli.

CAVASTIVALI, *sing.*, pezzo d'altro piede stivalato, ovvero con semplice intaccatura semicircolare, per incastrarvi il tacco, e tirando, cavarsi da sé gli stivali.

La parte anteriore del Cavastivale sta alquanto rialzata da terra per effetto di una traversa inchiodatavi per di sotto, o anche per la pressione dell'altro piede sulla coda, o parte posteriore del Cavastivale.

GAMBALI, *plur.*, specie di gamba di legno, in più pezzi separati, i quali si cacciano dentro gli stivali perchè stian tesi, cioè non facciano grinze, nè si restringano, ovvero anche per lustrarli più commodamente. I pezzi del gambale sono i seguenti:

STINCO, il pezzo anteriore del Gambale.

POLPA, il pezzo posteriore del Gambale.

STECCA, il pezzo di mezzo, che fa l'uffizio di bietta fra lo stinco e la polpa, fra i quali si fa entrare a forza. La stecca termina superiormente in manico.

PEDUCCIO, metà anteriore della forma del piede dello stivale, la quale talora è sciolta, talora è fermata allo stinco con mastlettatura di leggo. La parte media e la posteriore di esso piede, sono supplite dalle corrispondenti estremità della stecca e della polpa.

FORMAIO, artiere che fa in legno forme da scarpe e gambali da stivali.

LUSTRATORE, **LUSTRINO**, parlando di calzari, chiamasi colui che

di mestiere di lustrare altrui le scarpe o stivali colla cera.

SCARPA (da scarpe e stivali), è una scarpa nera con la quale si lustrano i calzari di pelle, dopo averli ripuliti colla polvere o dal fango.

SCARPESE, fem. plur., antico calzamento delle gambe, forse non distinto alle ghette de' moderni.

SCARPESE Le uose sono tuttora calzate dai cacciatori in Maremma, e sono ordinarie ne' luoghi guazzosi, e si usano farsi di Vela, cioè di tela di vele, o altro consimile panno non facilmente penetrabile dall'umidità.

GHETTE plur., voce moderna per indicare quel calzamento delle gambe, fatto di panno, abbottonato lungo la parte laterale esteriore, e tenuto fermo da una staffa di pelle, che passa sotto la pianta della scarpa, e sul flosso di essa, presso il tallone. Le ghette si portano per lo più sopra le calze.

GHETTINE, plur., mezzo ghette che vestono la sola parte inferiore della gamba.

GUANTI, vestimento delle mani, che calza ciascun dito separatamente. I guanti si fanno di pelle, o di maglia, o anche di tessuto.

DORSO, **PALMA**, **DITA**, del guanto, chiamansi quelle parti del guanto, che corrispondono alle stesse parti della mano.

Lungo il dorso del guanto si vogliono farsi tre file di cucito e di ricamo, le due laterali alquanto contigue, e la terza al mezzo, verso la base delle dita. Ciò farsi si per ornamento, e si per norma di calzarsi il guanto alla corrispondente mano, dritta, o sinistra.

LINGUELLE, specie di gheroncelli, o striscietta triangolari, cucite lateralmente alle dita del guanto, eccetto il pollice.

QUADRELLI, pezzuoli a mandorla, ossia a rombo, cuciti nel biforcuto delle dita.

NOTA 15. I quadrelli e le linguelle talora si omettono, specialmente nei guanti a maglia, supponendosi coll'artificio dei ferri.

GUANTI TRAFORATI, quelli nel cui dosso sono lavori di traforo, o anche nel braccio, se son lunghi.

GUANTI CORTI, quelli che vestono la sola mano.

GUANTI LUNGHI, quelli che, oltre la mano, vestono anche in tutto o in parte l'avambraccio. Portansi dalle donne, quando il loro vestito è a corte maniche.

GUANTI A MEZZE DITA, son quelli le cui dita, aperte in cima, non vestono se non la metà inferiore delle dita della mano, le quali così si hanno libere per iscriverne, e per altri esercizi o lavori.

GUANTI SPAIATI; quelli di cui fu smarrito il compagno. E non che di guanto, dicesti pure di calza e d'ogni altra cosa che non s'adopri se non appaiata, cioè con altra simile.

MITTENE, sorta di guanti, per lo più lunghi, aperti in cima, senza separazione di dita, eccetto in mezzo dito pel pollice. Le Mittene sono portate dalle sole donne.

NOTA 16. Se Mittene è Francissimo, il che non so, esso non è recente in Toscana, dove donne attempatisse ebbero Mittene nel loro corredo da sposa.

MONCHINI, sost. plur., sono guanti per lo più di grosso panno lano, i quali hanno come due sole dita chiuse in cima, uno pel pollice, l'altro larghissimo per tutte insieme le rimanenti quattro dita della mano, le quali per immediato loro contatto, vi stanno più calde. Adopranti in alcuni luoghi, e nei grandi freddi, i vetturali, e anche alcuni braccianti.

NOTA 17. La denominazione di Monchini sembra derivata da Monco, perchè l'uomo così inguantato, è impedito nel libero movimento delle sue dita, è in certo modo come se fosse monco, cioè senza mano, o con una mano storpiata.

INGUANTARE, v. att. e n. pass., vestire, vestirsi di guanto la mano.

CAVARE, **CAVANSI** i guanti, è spogliarne la mano.

NOTA 18. Forse non sarebbe ri-

prevedibile chi, per esprimere il contrario di Inguantare, scrivesse Sguantare o Disguantare, come si dice e si scrive Scalzare, Svestire, Scoprìre, ecc. anche nel senso n. pass.

MANDARE, GETTARE il guanto; e così pure **ACCETTARE, RACCOGLIERE**, il guanto. (V. ART. e MEST. SCHERMA, DUELLO).

AMOR PASSA IL GUANTO, locuzione familiare di chi, toccando altrui la mano, si scusa del non cavarsi prima il guanto.

NOTA 49. *Nel Vocabolario della Crusca, e così negli altri sotto GUANTO, sono da vedersi alcune altre locuzioni proverbiali; ma quella che è registrata, con es. al § III., non vi si vorrebbe vedere.*

DITALE, sust., chiamasi un dito reciso da un guanto di pelle, anche un dito di drappo nero, cucito a posta, per vestirne un dito della mano che sia magagnato, onde preservarlo da esterna offesa.

Ditale dicesi anche l'Anello da cuore, (V. ART. e MEST. DEL CUCIRE).

GUANTIERA, presso gli antichi era un vassoio, o bacino d'argento, a uso di porgere i guanti a persona di dignità. Oggidì Guantiera è un forzierino o cassetina di legno nobile, in cui riporre più paia di guanti, specialmente per farne regalo.

GUANTAIO, (V. ART. E MEST.).

ANELLO, e al plur. Anelli e Anella, cerchietto metallico, per lo più d'oro, che si porta in dito per ornamento, o per segno di grado o di dignità. *Anello dottorale: Anello vescovile.*

GAMBO, la parte inferiore del cerchietto dell'anello, quando questo ha un Castone.

CASTONE, quella coppetta o cassetina metallica, saldata sul gambo dell'anello, e nella quale è legata la pietra.

Per diamanti il castone è per lo più d'argento; per le pietre di colore fassi in oro (V. CASSETTA).

FONDO del castone, è la sua parte inferiore, quando non è aperta,

cioè che la legatura non è a giorno.

FASCIA del castone, la parte laterale di esso, la quale stringe la pietra.

FOGLIO, pezzo di faldellina metallica, sottilissima e lucentissima che si mette in fondo del castone per far meglio brillare la soprappostavi pietra.

La foglia di diamante è sempre d'argento: alle altre foglie si suol dare la tinta simile al colore della pietra.

CASSETTA, è quella coppetta metallica, in cui è legata una pietra che non sia anello; che in questo chiamasi più specialmente Castone.

STRIGNERE, SERRARE, COMMITTERE, e più comunemente **LEGARE**, una pietra o gemma, vale fermarla nella cassetta, o nel castone con rivoltarne i margini sopra di essa.

LEGARE A GIORNO, dicono i gioiellieri Toscani per istrignere una pietra in castone, ovvero in cassetta che non abbia il fondo, in modo che anche la parte inferiore della gemma rimanga scoperta e visibile.

LEGARE A NOTTE, contrario di Legare a giorno, locuzione in corso presso i gioiellieri Toscani; per esprimere il fermare la gemma in castone, o in cassetta, il cui fondo che è metallico, e per ciò opaco, impedisce la trasparenza da banda a banda.

INCASTONARE, è legare la pietra nel castone.

INCASTONATURA, l'operazione dell'incastonare; e anche il lavoro che ne risulta.

INCASSARE, è legare una pietra nella cassetta di un gioiello, che non sia un anello.

INCASSATURA, l'operazione dell'incassare.

SCIORRE, SLEGARE, parlandosi di pietra legata, vale cavarla dal castone e dalla cassetta.

PIETRA, termine generico nell'arte del gioielliere, per indicare una pietra preziosa, o qualsiasi altra gemma, o anche una pietra dura, incastonata in un anello.

PIETRA DURA, denominazione che si dà a pietre diversissime nel colore, nella trasparenza e nella composizione, ma tutte dure da poter intaccare per lo meno il vetro, scintillare con l'acciarino, capaci di bel pulimento, e perciò adoperate in vari lavori d'arte e d'ornamento. Tali sono la Corniola, l'Agata, il Diaspro, il Lapislazzoli, il Quarzo cristallizzato, la Venturina e altre molte.

PIETRA LISCIA, parlando di pietra legata in castone, o incassata in altro gioiello, dicesi quella che è piana o rotondata, ma non isfaccettata, e senza alcun lavoro d'incavo, o di rilievo.

PIETRA INCISA, chiamano quella in cui è intagliata in cavo una testa, o altra figura: talora anche uno stemma gentilizio.

PIETRA IN RILIEVO, dicono quella in cui è intagliata una figura rilevata, che risalta dal fondo.

CAMNEO, pietra intagliata in rilievo, a due o più falde o strati di colore diverso, sì che il fondo sia di tinta diversa da quella della figura, e questa talora abbia varietà di colori nelle varie sue parti, ed ornamenti.

Fannosi Cammei anche con pezzi bianco-gialli di grossi nicchi marini.

PIETRA PREZIOSA, GEMMA, denominazioni di certe particolari pietre trasparenti, cristallizzate, nitide, fulgenti, per lo più colorate, durissime, capaci di acquistare col pulimento una bella lucentezza, atte a rifrangere e rimandare una vivissima luce, e per ciò adoperate per sontuoso ornamento, lavorate in faccette, e legate in oro od in argento. Tali sono principalmente il Rubino, lo Zaffiro, lo Smeraldo, il Topazio, il Berillo, il Giacinto, l'Opaio e alcune altre.

Volgarmente vi si comprende anche il Diamante, che pur non è una pietra (V. DIAMANTE).

GEMMA ORIENTALE, così chiama il Commercio quello fra le pietre preziose che hanno più bella vista,

dure poco meno che il diamante, capaci di un più squisito e più accese pulimento, e per ciò le più pregiate.

La Scienza le chiama Telesie, o Corindoni, e le trovò formate tutte di allumina quasi pura.

GEMMA OCCIDENTALE, denominazione che direbbesi negativa, data comunemente alle gemme molto somiglianti alle precedenti, ma meno dure e men belle, composte di selce, per lo più unita chimicamente con altre terre, e colorate da ossidi metallici.

NOTA 20. La divisione delle gemme in Orientali e Occidentali non può avere un vero fondamento geografico, ed è più convenzionale che altro: son due denominazioni collettive, comode per distinguere due sorte di pietre preziose che hanno fra loro una grande somiglianza, ma sono diverse nella chimica composizione, nell'opportunità dell'uso in alcune arti, e nel pregio ornamentale.

DIAMANTE, gemma nobilissima, la più dura che si conosca, in quanto che segna e intacca tutti gli altri corpi, e non è intaccata da nessuno, lo è bensì dalla propria polvere, mediante il celere sfregamento sulla ruota del lapidario.

È sempre cristallizzato in più facce, nello stato greggio o naturale non lucenti: internamente è trasparentissimo, qualche volta colorato: rifrange e scomponde potentemente la luce, e ne riflette vivissimamente i più bei colori.

NOTA 21. Il Diamante, benché d'incomprensibile durezza, è tuttavia frangibile, massimamente nel verso delle naturali sue lamine, ciò che ne agevola la Sfaccellamento che i Francesi chiamano Clivage.

Per questa sua fragibilità il diamante può esser pestato in appropriato mortaletto d'acciaio, e ridotto in polvere, colla quale, mediante lo sfregamento si lavorano i diamanti, e s'incidono le altre gemme.

Il diamante non è propriamen-

te una pietra, non essendo composto di terre: i vari cimenti cui è stato sottoposto non vi han fatto sinora scoprire se non il puro carbonio.

DIAMANTE A ROSA, dicono quello che nella parte inferiore è piano, e nella superiore è a punta ottusa, formata da sedici faccette, ed è inoltre sufficientemente aggruppato.

DIAMANTE AGGRUPPITO, aggiunto che i gioiellieri Toscani danno al diamante che abbia una notevole grossezza, cioè che la parte superiore sia notabilmente distante dalla inferiore.

NOTA 22. La spiegazione che in questa dichiarazione si dà alla parola grossezza, non parrà inutile a chi si faccia a considerare l'ambiguità di questo vocabolo, il quale nella lingua nostra, e specialmente nella riferita frase, non lascia chiaramente conoscere se s'intenda d'un diamante grosso, cioè di grande mole, comprendendovi tutte e tre le dimensioni del corpo, ovvero s'intenda di un diamante anche di piccola mole, ma di notevole grossezza, presa questa nel senso della sola terza dimensione dei solidi, cioè la profondità o altezza. Alcuni scrittori cercarono e cercano di evitare l'equivoco, dicendo spesso invece di grosso, e anche spessezza per grossezza, nel senso di épais e épaisseur dei Francesi. Codeste voci in codesto senso, non sono registrate nel Vocabolario Italiano; ma gli Scrittori, i quali senza dubbio hanno maggior libertà che non i Vocabolaristi potranno forse valersi delle anzidette parole, con qualche discrezione, e nei casi che essi escludono ogni equivoco, che è peggior cosa che non un minor grado di autenticità di un vocabolo.

DIAMANTE LASCO, contrario di Diamante aggruppato, ed è aggiunto che danno i gioiellieri Toscani al diamante sottile, cioè che abbia poca grossezza relativamente alla sua larghezza.

BRILLANTE, così chiamasi quel

diamante che è sfaccettato dalle due parti; nella superiore ha una tavola, intorno alla quale sono sedici faccette triangolari, e la parte inferiore termina in culetto, con intorno sedici faccette a mostacciuolo, cioè in figura di rombo.

TAVOLA, quel pianuzzo che si fa nella parte superiore dei diamanti, e specialmente dei Brillanti.

CULETTO, la parte inferiore del brillante, opposta alla Tavola, ed è una punta piramidale ottusa.

ROSETTA, disposizione di più pietre in un anello, incastonate in tondo, a foglia di rosa.

VERGA, anello di più diamanti, o di altre gemme, disposte in fila, lungo la parte superiore di esso.

Nelle Verghe: la pietra di mezzo suol essere la maggiore, poste le altre dall'una e dall'altra parte, in serie decrescente.

PERLA; e latinamente **MARGARITA**, è una concrezione calcarea, tonda o tondeggiante, che talora forma nella faccia interna di alcune conchiglie bivalve. E di color bianco, cangiante, decompone variabilmente la luce, rimandandone all'occhio i bei colori iridescenti.

PERLA VIVA, quella che rifrange profondamente e riflette vivamente una bella luce.

PERLA MORTA, chiamano quella che per natura, o per mala conservazione è ingiallita, e non ha una bella perlagione.

PERLA SCARAMAZZA, dicesi quella che non è di bella vista, ed inoltre ha una forma bernoccoluta e non ben tondeggiante.

NOTA 23. Le perle non hanno a gran pezza la durezza delle pietre preziose: i frequenti sfregamenti ne offuscano il lustro e anche le guasta l'umidità troppo prolungata; i vezzi di perle tenute molti anni in luogo umido, si son dovuti buttar via.

PERLAGIONE, è il cangiante lucicare, e il soave balenare delle perle; ed estendesi anche alla madreperla, o ad alcuni corpi minerali, che producono un simil giuoco di

luce. Tali sono per esem. l'Asebsto, l'Amianto, l'Opàlo, alcune specie di Felspato, la varietà di Quarzo detto Occhio di gatto e alcuni altri.

NOTA 24. Il vocabolo *Perlagione*, non antico nella lingua, e forse per ciò non registrato nella *Crusca*, pare che di poi nascesse felicemente e spontaneo nella bocca dei gioiellieri, o dei naturalisti Toscani, e quindi passasse nel linguaggio comune come attesta il *MAGALOTTI*, che l'adopera nelle sue Lettere. Men felice parmi un altro vocabolo, dato per equivalente, dall'*ALBERTI*, cioè *Gatteggiamento*, tolto dalla parola *Francese*, pure moderna, *Chatoyement*.

GIOIA, e più comunemente *Giote* in plurale, denominazione collettiva delle pietre preziose, compresi i diamanti e le perle.

GIOIELLO, termine generico che si dà a qualsiasi arnesetto, come anello, spillo, vizzo, o altro simile, ornato di una o più gioie.

BRILLO, pasta artificiale vetrosa, che negli anelli, o in altri gioielli, contraffà una gemma, o una pietra dura.

FEDE, anello che in vece di pietra ha due mani impalmate, ed è simbolo di unione coniugale, o anche segno d'amicizia.

CERCHIETTO, anello andante e uniforme nell'intero suo giro, cioè senza castone, o altro. Il Cerchietto è di un solo filo, sodo, liscio o sfaccettato, talora anche piatto e variamente traforato. Alcuni cerchietti si fanno riflessi spiralmemente nel loro contorno, per comodo di farvi passare un altro cerchietto, o che che sia d'altro, e chiamanlo *Cerchietto da aprire*, che forse men bene alcuni dicono *Alleanza*, denominazione che meglio s'applicherebbe alla **FEDE**, V.

NOTA 25. *Cerchietlini* poi chiamano più particolarmente quei piccoli orecchini tondi e semplici, che si pongono la prima volta alle bambine, e col quali a un tempo stesso loro si buca l'orecchio.

CONTRANNELLO, è una secondo

anello, anzi un cerchietto, che va giusto al dito in cui s'infla contro un anello propriamente detto, il quale se sia di grave castone, e vada lento nel dito, potrebbe uscirne, e smarrirsi, e ciò viene impedito dal **Contrannello**.

OROLOGIO, ORIUOLO, ORIOLO. In genere è qualsiasi artificio fatto sconciato a indicare la divisione del tempo in parti uguali; e sonne di diverse specie: *Oriuolo a sole: a acqua o Clessidra: a polvere: a contrappeso: a pendolo o dondolo: da Torre: da camera o da camminetto: a molla: da tasca, ecc.*, (V. DELLE MISURE).

ORIUOLO DA TASCA, macchinetta metallica, portatile in dosso, la quale per mezzo di ruote dentate che imboccano le une nelle altre, mosse tutte da una sola molla, misura il tempo, indicandone colla lancetta le divisioni in ore e minuti, segnate in cerchio sulla mostra. Le parti visibili, cioè esterne, dell'oriuolo da tasca sono le seguenti:

CASSA dell'oriuolo, specie di custodia o scatoletta metallica, per lo più d'oro o d'argento, di forma tonda, più o meno stacciata, la quale racchiude il castello, e le altre interne parti dell'oriuolo.

FONDO della cassa, la parte inferiore di essa, che riceve il castello, e alla quale è fermato il gambo.

GAMBO, cilindretto saldato lateralmente al fondo della cassa, e che serve come di manico, per tenere in mano l'oriuolo, e ad appenderlo mediante la maglia.

MAGLIA, specie di campanella o maniglia, imperniata, o altrimenti grevevole nell'estremità libera del gambo. Nella maglia passa la catenella, o nastro, o cordoncino, o altro, con che si voglia tener appeso l'oriuolo.

COPERCHIO, la parte superiore della cassa, simile al fondo, ma meno concava, mastiettata con esso, per chiudere certi oriולי che non hanno cristallo.

CRISTALLO, vetro bianco, circolare, convesso, incastrato nella in-

taccatura circolare della lunetta. Serve di coperchio trasparente per veder l'ora senza aprire l'oriuolo.

LUNETTA, specie di zona, o cerchio internamente fatto come a doccia, mastlettato colla cassa, di cui forma la parte superiore a modo di coperchio, e nella cui intaccatura circolare è incastrato il cristallo.

MOSTRA, che alcuni alla Francese dicono *Quadrante*, è un intero disco di sottil lamina di rame, coperta di smalto bianco, sul quale sono segnati i minuti e le ore.

LANCETTA, piccola e sottil faldellina metallica, allungata, della quale uno de' capi calza più tosto a forza nel fusto d'interna ruota, il quale appena sporge dal centro della mostra, gira insieme con esso fusto, mentre l'altro capo appuntato va segnando le divisioni del tempo. *Lancetta delle ore, dei minuti, del mostrino, o del tempo.*

La lancetta da alcuni chiamasi anche **AGO**, **INDICE**, **SAETTA**.

CHIAVE dell'oriuolo, piastrettina metallica di varie forme, con marghietta girevole all'un de' capi, terminata all'altro capo in quadrello d'acciaio da poterlo imboccare nell'albero della piramide, e farlo girare, e così caricare l'oriuolo.

QUADRELLO, cilindretto d'acciaio con foro quadro nel verso del suo asse, e che forma la metà inferiore di ogni chiave d'oriuolo.

CHIAVE ALLA CIERCA, è una chiave d'oriuolo che si volge alternatamente a destra e a sinistra, sempre tenendola stretta allo stesso modo fra le dita. In uno di questi due contrari movimenti la chiave si volge tutta d'un pezzo, fa girar l'albero, e carica l'oriuolo; l'altro movimento non fa volgere su di sé se non la metà superiore del fusto, e serve solamente a ricondurre la mano e il braccio nella primitiva situazione per ripigliare il movimento. Questa chiave è comoda per ogni sorta d'oriuoli da tasca, ma indispensabile per quelli che, senza piramide e senza catena, si vollero ridotti a tale sottigliezza, che la chiave, im-

boccando pochissimo nell'albero del tamburo, facilmente cadrebbe ad ogni ripresa.

CARICARE L'ORIUOLO, parlando di quello da tasca, o da camminetto, vale tenderne colla chiave la molla, per ridonare, o per prolungare il moto dell'oriuolo.

OMBRELLO, **OMBRELLA**, **PARASOLE**, arnese da potersi allargare in forma di una cupoletta, per lo più di seta, rafforzata con stecche, e portatile in mano con una mazza fermata nel centro, a uso di pararsi il sole, la pioggia, la neve.

NOTA 26. *In alcune Provincie chiamano anche Parapioggia o Paracqua, quando si fa servire a quest'uso, anzi che a quello di parare il sole. Questa distinto appellazione s'adopera specialmente quando la spoglia è d'incerata, ovvero di tela di colore, a uso della gente del popolo, e dei contadini ai quali occorre qualche volta di pararsi la pioggia, ma che d'ordinario non hanno la delicatezza di pararsi il sole altrimenti che col cappello.*

Solecchio per Ombrello, non è più in uso; bensì si è conservata la locuzione. Far solecchio, parlando di cosa che para il sole, come la larga tesa del cappello, la visiera del caschetto, e simili.

ASTA, **CANNA**, è quella mazza di legno o anche di metallo che regge tutte le parti dell'ombrello.

MANICO, chiamasi quell'estremità dell'asta; con cui l'ombrello si tiene in mano.

PUNTALE, finimento metallico, appuntato, con cui termina l'estremità superiore dell'asta, e che punta poi in terra, quando l'ombrello chiuso portasi capovolto, a foggia di mazza o bastone.

GHIERA (che per lo più dicono **VIERA**), disco metallico infilato nel puntale, e fermato alla base di esso. La ghiera impedisce che l'acqua non scorra internamente lungo l'asta; e anche fa fermezza al Nodo che le sta sotto.

CAMPANELLA DELLA GHIERA, anello metallico, girevole entro un

capezzolo o prominenza, che è nel centro della ghiera, in quegli ombrelli che non hanno puntale, e serrati, non si tengono capovolti.

NODO DELL'ASTA, sorta di rotella infilata nell'asta sotto la ghiera, e intagliata intorno a modo di denti, fra i quali entrano e si muovono i capi delle stecche, tenutivi da pernietti o copiglie, ovvero da un filo metallico che gira intorno.

STECHE, bacchette per lo più di balena, le quali dal nodo dell'asta si diramano divergenti, e sopra di esse è distesa la spoglia.

PUNTALI DELLE STECCHE, finimento di avorio, o di metallo, non però puntuti, e di cui sono munite le estremità inferiori delle stecche. Questi puntali impediscono lo sfendersi e sfaldarsi delle stecche, e su di essi è fermato con un punto il lembo della spoglia.

CANNELLO, tubo metallico che si fa scorrere lungo l'asta, per spingere o per tirare le controstecche, e così aprire o chiudere l'ombrello.

FESSO DEL CANNELLO, piccola apertura longitudinale nella parte inferiore del cannello, nella quale entra or l'una or l'altra delle due *Mollettine* di fil d'ottone fermate nell'asta, una verso la metà di essa per tener aperto l'ombrello, l'altra presso al manico, per tenerlo chiuso.

NODO DEL CANNELLO, specie di rotella metallica in che termina il cannello superiormente, fra i denti della quale sono imperniate le controstecche.

CONTROSTECHE, bacchettine metalliche, imperniate all'un de' capi intorno al nodo del cannello, e dall'altro capo, che è fatto a forcilla, imperniate con le stecche verso la metà della loro lunghezza.

Il cannello spinto verso la ghiera, o tirato in direzione opposta, spinge o tira le controstecche, le quali spingono o tirano le stecche, e queste si distendono o si raccolgono e con esse la spoglia.

SPOGLIA, tutta la stoffa di seta o di altro, che fa come la veste dell'ombrello, e che fermata sulle stecche, para il sole e la pioggia, quando esse sono allargate.

SPICCHI, pezzi triangolari ond'è formata la spoglia, e sogliono essere in numero di nove.

CAPPELLETTO, pezzo rotondo della stessa stoffa della spoglia, il quale sotto la ghiera, ma più grande di essa, cuopre la riunione centrale di tutti gli spicchi, e concorre colla ghiera ad impedire il passaggio della luce e dell'acqua.

FODERO, gualna di tela, o astuccio di cuoio, entro cui riponesi l'ombrello rasciutto e chiuso.

OMBRELLINO, piccolo ed elegante ombrello per pararsi il sole le signore.

POSAOMBRELLI, arnese tutto di metallo, su cui si posa chiuso e capovolto l'ombrello fradicio, perchè non isgoccioni sul pavimento. È un pesante piatto che serve di base, nel cui centro sorge un'asta verticale che termina in una traversa, contro la quale s'appoggia il manico dell'ombrello.

Alla traversa talora si sostituisce una piastra con più buchi, per introdurvi altrettanti ombrelli.

OMBRELLAIO, fabbricante d'ombrelli.

OMBRELLIERE, fu detto anche per Ombrellaio. Più particolarmente chiamasi così colui che per officio porta l'ombrello a grandi personaggi.

CAPO PRIMO

DEL VESTIRE E DELLE SUE ACCOMPAGNATURE.

§ 2. ARREDI DA UOMINI.

Indice Metodico.

Camicia, (V. § 1.)
 Camicia da uomo
 { Collo
 { Colletto
 Spalla
 Maniche
 Quaderletti

NOTA 27.

{ Polsini
 { Solini
 Manichino
 { Sparo
 { Sparato
 — del petto
 — delle maniche
 — di fondo
 Cuoricino
 { Corpo
 { Vita
 { Marca
 { Segno
 { Contrassegno
 { Puntiscritto

NOTA 28.

{ Marcare
 { Segnare
 { Contrassegnare
 Essere
 Stare
 Porsi
 Spogliarsi
 Scamicciarsi
 Sbracciarsi
 Rimboccarsi
 Camiciolina
 Stomachino
 { Corvatta
 { Cravatta
 { Croata

Anima
 Goletto
 Golettone
 { Sottocalzoni
 { Mutande
 { Calzoni
 { Brache

NOTA 29.

{ I Dinanzi
 { I Davanti
 { I Dietri
 { I Didietri
 Serra
 Fondo
 { Toppa
 { Topplino
 { Brachetta
 Pistagnini
 Cinturini
 Coda
 Codetta } del cinturino
 Sparati davanti
 — { del ginocchi
 { di fianco

Taschini

Sbracciarsi
 Portare i calzoni

NOTA 30.

Pantaloni
 — a teppino
 — a sparato
 { Staffe
 { Cignóli

{ Stracche
 { Cigne
 { Bertelle
 Sottovesta
 { Panciotto
 { Corpetto

Giacchetta
 { Cacciatora
 { Carniera

NOTA 31.

{ Farsetto
 { Giubbetto
 { Giubbello
 { Giubberello
 { Giubbettino
 { Farsettino
 Farsettone
 Farsettaccio
 Farsettaio
 { Casacca
 { Giubbone
 Abito di gala
 Abito di spada

NOTA 32.

{ Abito } di conversazione
 { Vestito }
 { Giubba
 Collaretto
 Bavero
 { Petti
 { Busti
 Pettine
 { Mostre
 { Mostreggiature
 Sopraggiarello
 { Paramano
 { Manòpola
 Schienali
 Vita
 Maniche
 — a sparato
 — tonde
 Giro
 Finta
 { Tasca
 { Saccoccia
 — in petto
 Intascare
 Tascata
 Borsa
 Borsetta

NOTA 33.

Salvadanalo
 Scarsella
 { Scarsellina
 { Scarsellona
 { Scarsellone
 Ventriera
 { Falde
 { Quarti

Mettere } nella falda
 Portare }
 Grembo
 Grembiata
 { Parafalde
 { Paratasche
 { Soppanno
 { Fodera
 Bottoni

{ Picciuolo
 { Gambo
 { Anima
 { Fondello

— gemelli
 Alamari
 Nappine
 Bottoncino
 { Bottoncello
 { Bottoncellino
 { Bottonaio
 { Bottonaia
 Bottonatura
 Abbottonatura
 Abbottonare
 Sbottonare
 Sbottonatura
 { Ucchiello
 { Occhiello
 Asola
 Ucchiellatura
 Ucchiellaia
 Affbbiare
 { Affbbiatura
 { Affbbiamento
 Fibbia, (V. § 4.)
 Sbbiare
 { Sbbiatura
 { Sbbiamento
 { Affbbiatoio
 { Affbbiaglio
 { Fermaglio
 Fermezza
 Ghangherini
 Gangerello
 { Gangerella
 { Femminella

NOTA 34.

{ Aggangherare
 { Ingangherare
 Sgangherare
 Allacciare
 Allacciatura
 Allacciamento

{ Sgiacchiare
 { Disgiacchiare
 { Dilacchiare
 { Cingere
 { Cignere
 { Scingere
 { Scignere
 { Discignere
 { Stringere
 { Strignere
 { Serrare
 Allentare
 Allentarsi
 Spettorarsi
 Spettorato
 Sciorinarsi
 { Succingere
 { Succignere
 Succinto
 Veste da camera
 Soprabito
 { Mantello
 { Tabarro
 { Ferraiolo
 { Mantelletto
 { Mantellino
 { Mantelletta
 { Mantellina
 { Manto
 Ammanto
 Ammantarsi
 Mantelluccio
 Mantellucciaccio
 Mantellone
 Mantellarsi
 Ammantellarsi
 NOTA 35.
 { Intabarrarsi
 { Inferraiolarsi
 { Pastrano
 { Palandrano
 { Gabbano
 Cappa
 { Cappotto
 { Schiavina
 { Spolverina
 { Camiciotto
 { Blusa
 Sarrocchino
 Pellegrina
 Cappello
 Fascia
 Cucizzolo
 Tesa
 Piegà

Cordone
 Cappietto
 Fodera
 --- tondo
 --- arricciato
 --- { a tre acque
 --- { a tre venti
 --- { a tre punte
 --- da prete
 --- sbertucciato
 --- di feltro
 --- di felpa
 --- { di pelle
 --- { di cuoio
 Cappello di cartoncino
 --- di stuoino
 --- di paglia
 --- di ireccia
 Treccia
 Mandata
 Filo di mandata.
 NOTA 36.
 Trecciaio
 Trecciaia
 Cappelliera
 Gruccia
 Archi
 Fusto
 Vite
 { Coprifsi
 { Metter in capo
 Incappellare
 Scappellare
 Scappellata
 Cappellaio
 Berretto
 Berretta
 Berrettina
 Papalina
 Caschetto
 Visiera
 Soggolo
 Berrettino
 Berrettone
 Sberrettare
 Sberrettata
 Far di berretta
 Berrettaio
 Fazzoletto
 { P'ezuola
 { Moccichino
 NOTA 37.
 { Tabacchiera
 { Scatola da tabacco
 --- tonda

Coperchio
Fondo
Fascia
Fodera
Battente
Cerniera
NOTA 38.
--- a bauletto
Tabacco
--- in polvere
{ Foglietta
{ Scaglietta
{ Craschetta
--- rapè
{ Pachetto
{ Stagnata
{ Bosta
NOTA 39.
--- masticatorio
{ da masticare
{ in corda
--- da fumare
Fumare
Pipare
Pipa
{ Camminetto
{ Cannello
{ Cannella

Bocchino
Sigaro
Portasigari
Tabaccolo
{ Tabaccare
{ Stabaccare
{ Tabaccone
Tabacchista
{ Tabaccato
{ Intabaccato
Bocchetta
{ Ghlanda
{ Ghlandina
Mazza.
Pomo
Grucce
Cordone
NOTA 40.
Calzuolo
Puntale
Bastone
NOTA 41.
Anelli
Guanti } (V. § 1.)
Orologio }
Spada, (V. ART. 6 MEST.
SPADAIO.)

GAMICIA, (V. § 1.)
GAMICIA da uomo, prende dal collo sin verso le ginocchia. Le parti principali della camicia da uomo sono le seguenti:

COLLO, COLLETO, estremità superiore della camicia che digno il collo della persona

SPALLA della camicia, è una lista dello stesso panno, a margini paralleli, la quale sulla spalla va dal collo all'attaccatura delle maniche. Talora la spalla della camicia verso il collo è divisa per lungo in due parti, le quali prendono in mezzo un quaderlettino.

MANICHE, quelle due parti della camicia che vestono le braccia della persona.

QUADERLETTI, due pezzi quadrati della camicia, cuciti sotto ciascuna ascella.

NOTA 27. Alcuni potrebbe credere che Quaderlettino sia metallesi o storpiatura di Quadreletto; ma non oseret asserirlo, né l'una né l'altra voce non essendo registrata nel Vocabolario. Per altra parte ciò di che si tratta non ha sempre quattro lati, talora ne ha soli tre, come quelle delle Calze, in fine i Toscani dicono sempre Quaderlettino.

POLSINI, SOLINI, due liste di tela che fanno finimento a ciascuna manica della camicia, e si abbottonano ai polsi.

MANICHINO, lista di panno lino più fine, increspata, ovvero di trina, che si otuce per ornamento attorno ai polsini della camicia.

SPARO, SPARATO, così chiamansi que' tagli o aperture che sono nella camicia dell'uomo.

SPARATO DEL PETTO, taglio nel-

la parte superiore e anteriore della camicia, per cui fa passare il capo colui che se la veste.

SPARATI DELLE MANICHE, aperture laterali nelle estremità delle maniche, per passarvi comodamente la mano, e che poi si sogliono abbottonare.

SPARATI DI FONDO, le due aperture inferiori laterali della camicia.

CUORICINO, pezzuolo di tela, tagliato per lo più a foggia di cuore, e cucito per forza internamente all'angolo dello sparato del petto.

Negli sparati di fondo, al cuoricino usasi sostituire un gheroncino, ossia un quaderlettino, ripiegato diagonalmente in forma di triangolo.

CORPO, VITA, così chiamasi la camicia, escluse le maniche e il collo.

MARCA, SEGNO, CONTRASSEGNO, PUNTI SCRITTO, quelle lettere iniziali, o numero, o figura, che con filo di colore, per lo più rosso o turchino, si fanno in qualche parte alle camicie, e in generale alle biancherie, e anche ad altre masserizie, per riconoscerle.

Talora in luogo di filo colorato, adoprasì una particolare tinta indelebile, colla quale si stampano quelle lettere iniziali.

NOTA 28. La voce Puntiscritto adoperata ai tempi del Buonarroti, è andata in disuso, forse perchè quel segno or non si fa sempre con lettere, e queste non sempre con punti dati coll'ago; e forse ancora perchè Puntiscritto men bene si volge in verbo, come da Marca si fa Marcare.

MARCARE, SEGNARE, parlandosi di biancheria, vale contrassegnarle per riconoscerle.

ESSERE, STARE, PORSI, SPOGLIARSI IN CAMICIA, significa non avere in dosso altro che la camicia; o anche aver coperta della sola camicia la vita, lasciate vestite le rimanenti parti.

SCAMICIARSI, lo stesso che Porsi, Spogliarsi in camicia. Anche significa torsi di dosso la camicia.

SBRACCIARSI, vale rimboccarsi

le maniche della camicia, cioè arrovvesciarle e avvolgerle, sì che rimanga nudo il braccio o parte di esso. L'uomo, colle maniche della camicia così rimboccate, dicesi Sbracciato.

RIMBOCCARSI, detto assolutamente senz'altra giunta, vale arrovvesciarsi le maniche o della camicia, o anche solamente del soprapposto vestito.

CAMICIUOLINA, specie di corpetto di lana, o d'altro; che si porta sulla carne, o sopra la camicia, a maggior riparo dal freddo.

La camiciuolina di maglia, qualche volta non si abbottona, e allora è come una mezza camicia, cioè cortissima.

STOMACHINO, pezzo di tela fino, addoppiato, imbottito di cotone e trapuntato, che si porta talora dagli uomini sul petto per tenerlo caldo.

CORVATTA, CRAVATTA, CROATTA, pezzuolo di roba fine che si porta intorno al collo, allacciata sul davanti, i due canti opposti pendenti sul petto, ovvero rannodati in cappio o pure in fiocco.

ANIMA DELLA CROATTA, chiamano un pezzo di tela addoppiata, frammessavi trasversalmente stecchettine di balena, o fila di crino. L'anima, ravvolta nella croatta, impedisce questa di raggrinzarsi e scomporsi nel portarla.

GOLETTA, fasciolo di panno lino, o altro, bianco o colorato, che serve di crovatta, ma fa un solo giro del collo, e affibbiassi di dietro.

Il goletto ora è liscio, ora increspato, e talora gli si rapporta sul davanti un fiocco della medesima roba, per dargli somiglianza di croatta.

GOLETTONE, grossa striscia di maglia di lana, a più colori, che portasi l'inverno avvolta al collo, in vece di croatta.

SOTTOCALZONI, e più comunemente **MUDANTE**, specie di brache di panno lino, lano, o bambagino, che portansi sotto i calzoni, a maggior riparo dal freddo, e anche per pulitezza.

CALZONI, BRACHE, plur., e nello stile giocoso anche **Brachesse**, e **Braghesse**, quella parte di vestimento dell'uomo, che prende dall'anca fin sotto al ginocchio, s'affibbia sul davanti alla vita, e veste ciascuna coscia separatamente.

NOTA 29. *Credo men conveniente cosa il registrare qui il plurale Calza come sinonimo di Brache, per le ragioni già dette sotto la voce Calza. § 1.º Nota 2.*

Piuttosto chiederò mi si perdoni una breve digressione nel passare che ora fo ad altra parola di significato per verità diversissimo, ma che l'andamento alfabetico dei Vocabolari mette quasi immediatamente dopo Brache, e questa è Brachiere, la cui erronea dicitazione data prima dall'antica Crusca; poi copiata dall'ALBERTI, quindi dal CESARI, e tuttora riprodotta da qualcuno dei recentissimi compilatori del Vocabolario Italiano sarà da correggersi da chi ne avrà l'opportunità per non dare ai soli uomini l'uso di quell'arnese, e supporre che essi soli vadano soggetti alla malattia che lo rende necessario.

I DINANZI, I DAVANTI, a modo di *sust.*, così chiamano i sartile due parti dei calzoni, che coprono l'una e l'altra coscia anteriormente.

I DIETRI, I DIDIETRI, le due parti dei calzoni che coprono le cosce posteriormente, e le natiche.

SERRA; *sing.* e più comunemente **SERRE**, al plur., l'estrema parte superiore dei calzoni, la quale cucita ai dinanzi e ai didietri, fa il giro della vita, cingendo i lombi, e si abbottona sul davanti.

FONDO DE' CALZONI, è la parte di essi che dall'inforatura va verso il dietro, e che fa sacca quando i calzoni hanno in questa parte una grande ampiezza.

TOPPA, TOPPINO, BRACCHETTA, pezzo quadro, sul davanti dei calzoni, il quale si apre abbassandolo, e si chiude rialzandolo, ed abbottonasi alle serre.

PISTAGNINI, chiamano quelle

strisce, della stessa stoffa, le quali son cucite a ciascun lembo laterale della toppa, e a quello dei taschini del panciotto e dell'oriuolo. I pistagnini al lembo inferiore delle brache, chiamansi più particolarmente **Cinturini**.

CINTURINI, quelle due liste di panno, ciascuna delle quali è cucita al lembo inferiore dei calzoni, e fa finimento ai medesimi.

CODA del cinturino, una delle estremità di esso che si prolunga libera, e serve ad affibbiare lo sparato del ginocchio, dove che si è abbottonato.

CODETTA, quell'altra estremità libera dello stesso cinturino, la quale sta a riscontro della coda, ed è men lunga di essa; nella codetta è un ucciello per ricevervi la gruccia della fibbia. Talora alla codetta supplisce un semplice ucciello fatto nella larghezza dello stesso cinturino.

SPARATO DAVANTI, nei calzoni lunghi o corti, e che non hanno toppa, è quell'ampia apertura anteriore, della quale i lembi si abbottonano l'uno sull'altro.

SPARATO DEI GINOCCHI, O SPARATO DI FIANCO, è quell'apertura laterale, presso ciascun ginocchio, de' calzoni corti, o brache, la quale si abbottona, per quindi affibbiarla, ovvero stringerla con laccetti.

TASCHINI, le piccole tasche che si fanno talora in ciascuna parte laterale dei calzoni. E anche quella che si fa nelle Serre verso il davanti, a uso di tenervi l'oriuolo, quando questo non si porta appeso al collo, e riposto in uno dei taschini del panciotto.

SBRACARSI, torsi le brache; ma più comunemente si dice del tirarsi giù i calzoni, senza cavarseli, come fa chi s'accocchia per fare i suoi agi.

PORTARE I CALZONI, locuzione che, oltre il senso proprio, ne ha un altro figurato, per dire che la moglie o altra donna, comanda in casa più che il marito o il padrone.

NOTA 30. *I Vocabolari registrano questo modo di dire, senza riferirlo a donna, e così la locuzione non ha né figura, né senso.*

PANTALONI, plur. masch., calzoni lunghi, cioè che vestono anche la gamba. Sonne di due fogge: *Pantaloni a toppini*; *Pantaloni a sparato*. (V. TOPPINO, SPARATO dei calzoni).

STAFFE, **CIGNOLI**, strisce per lo più di pelle, che passano sotto le scarpe o gli stivali, per tener distesi i pantaloni.

STRACCHE, **CIGNE**, **BERTELLE**, due strisce per lo più di passamano, ciascuna da potersi allungare e raccorciare mediante una fibbia, e ch'è si portano ad armacollo, abbottonate alla parte anteriore e posteriore delle serre dei calzoni, per tenerli su, quando non vanno stretti alla vita.

Le due estremità delle stracche, soglion essere di pelle adoppiata, con entro più filà di salta-leone, perchè molleggino a modo dei laccetti elastici. (V. SALTATEONE, § 1.^o).

SOTTOVESTE, presso i moderni sartù toscani è una specie di panciotto, che ha piccolissime falde sul davanti, nelle quali sono due taschine, vere o finte; la sottoveste abbottonasi diritta sul petto e sul ventre, e porta sotto cert'abito di gala che non ha buste.

PANCIOTTO, **CORPETTO**, piccolo vestimento senza falde e per lo più senza maniche, che cuopre l'imbusto, e portasi immediatamente sotto il vestito esteriore.

GIACCHETTA, sorta di vestimento con maniche e con petti, ma senza falde.

CACCIATORA, **CARNIERA**, sorta di giacchetta con parecchie tasche nei dinanzi, ed un tascone che ricorre orizzontalmente tutta la parte di dietro. Adopravasi più specialmente dai cacciatori; ora è fatta di uso più comune.

NOTA 31. *Sembra che la denominazione di Carniera provenga di quel tascone di essa, il quale ai*

cacciatori serve appunto allo stesso uso che la Carniera propriamente detta, cioè per riporvi la cacciagione.

FARSETTO, **GIUBBETTO**, **GIUBBELLO**, **GIUBBERELLO**, sorta di giubba a corte falde, (V. GIUBBA). **GIUBBETTINO**, **FARSETTINO**, dimin.

FARSETTONE, *accresc.* e anche *avvill.*

FARSETTACCIO, *peggiorat.*

FARSETTAIO, factor di farsetti. Oggi direbbesi Sarto. (V. ARTI E MESTIERI).

CASACCA, **GIUBBONE**, sorta di farsetto, i cui quarti o falde hanno maggior lunghezza che nel farsetto, e minore che nella giubba.

ABITO DI GALA, (V. § 1. VESTITO DI GALA).

ABITO DI SPADA, è un vestito di gala portato da gentiluomini, al quale la presenta usanza associa sempre il cappello arricciato, o a tre venti, e la spada.

NOTA 32. *Codesta lunga arma da punta, pendente dal fianco di persone non addette alla milizia, è rimembranza umiliante di ciò che furono, non è gran tempo, gli uomini che non s'attentavano di uscir di casa se non armati.*

ABITO VESTITO, oltre la significazione generica, ha pur quella di **GIUBBA**, che anche chiamano **ABITO DI CONVERSAZIONE**, ed è quel vestimento da uomo, con petti che si soprappongono, e le cui falde coprono solamente la parte posteriore delle cosce, fin verso la piegatura del ginocchio.

A questa particolare foggia di vestimento più specialmente si riferiscono le parii qui sotto registrate:

COLLARETTO, è in generale quella parte della giubba, che sta intorno al collo; talora è semplice o andante, cioè sta ritto, come nell'abito da spada; talora come nella giubba, ha la forma di bavero.

BAVERO, collaretto che è come rimboccato, cioè, arrovesciato o ripiegato su di sé.

PETTI, plur. e anche **BUSTI**, secondo l'**ALBERTI**, le due parti della giubba che coprono il petto, e si sovrappongono l'una all'altra, abbottonandosi un poco lateralmente.

PETTINE, fem. plur., le parti estreme dei petti o busti dove è l'abbottonatura, quando esse sono rapportate, cioè fatte con lista di panno, cucita ad ambi i petti del vestito.

MOSTRE, **MOSTREGGIATURE**, quelle rivolte di panno sui petti e su altre parti del vestito, e che soglion essere di colore diverso.

Fannosi specialmente ai vestiti militari.

SOPRAGGIRELLO, specie di mostreggiatura bianca alle maniche di vestito nero, in segno di bruno grave e solenne.

PARAMANO, **MANOPOLA**, quella lista trasversale che è il finimento rivoltato delle maniche in tutti i vestiti. È sempre dello stesso panno e dello stesso colore del vestito, altrimenti sarebbe una mostreggiatura.

SCHENALI, sust. plur., le due parti di dietro della giubba, o altro simile vestimento, le quali coprono il dorso.

VITA, in generale è quella parte di qualsiasi vestimento che cuopra l'imbusto della persona.

MANICHE, plur., le parti del vestito che vestono le braccia.

MANICHE A SPARATO, quelle che nelle loro estremità sono aperte lateralmente, con bottoncini per abbottonarle, o anche senza.

MANICHE TONDE, quelle che non hanno sparato.

GIRO, quel taglio in tondo, parte nelle buste, parte negli schenali, al quale è cucita la manica. Quando dicesi manica troppo larga o troppo stretta di giro.

FINTA, lista di panno, cucito poco sopra l'apertura della tasca, a coprimente di quella, quando è lateralmente nelle falde. Talora le finte si pongono ivi per sola apparenza, e la vera apertura della tasca

è posteriormente fra la piega longitudinale delle falde.

TASCA, che anche si dice **SACCOCCHIA**, specie di sacchetto, la cui bocca si cuce in corrispondente apertura fatta nelle falde, o altrove, delle vestimenta; per riporvi varie minute robe.

TASCA IN PETTO, quella che apreasi sotto i petti del vestito, e discende fra essi a il soppanno.

INTASCARE, vale metter nella tasca.

TASCATA, tanta roba quanta cape in una tasca.

BORSA, sorta di sacchetto di varia fogge e materie, a uso di tenervi il danaro che uno porta in dosso nelle tasche.

BORSETTA, dimin. p *vazzegg.*, adoperato specialmente dalle donne, in vece di Borsa, dopo invalso l'uso della tasca elegante che esse portano in mano, e che chiamano Borsa. (V. § 3.^a ARREDI DI DONNA).

NOTA. 33. Una certa analogia colla borsa fa che io qui rammenti a chi non l'avesse in pronto alla memoria, il vocabolo di un arnese personale, ma da non portarsi in dosso, cioè il Salvadanajo, cioè quel vasetto emisferico di terra colta senz'altra bocca che una fessura per cui si fanno passare uno per volta i danari, da non potersi facilmente ritorre, se non col romper il vaso.

I fanciulli per non cedere a troppo frequente voglia di por mano al loro gruzzolo a peculio, soglion riporlo nel Salvadanajo, come arnese meno piovola, che non è una borsetta ordinaria.

Il Salvadanajo adoprasì talora anche dagli adulti, che vi ripongono danaro di determinata provenienza, e poco per volta raggruzzolato, per renderne poi conto a sé o ad altri.

SCARSELLA, sorta di tasca di pelle, alla cui bocca è cucita una imboccatura metallica, a modo di due ganasce mastellate, tenuta pendente alla cintola da certi ven-

ditori ambulanti, per riporvi i danari che ogni momento ricavano dalla roba che vanno vendendo.

SCARSELLINA, SCARSELLONA, SCARSELLONE, nomi rispettivamente *dimin.* e *accesc.* di Scarsella.

VENTRIERA, sorta di tasca lunga e stretta, di pelle, che tiensi legata o affibbiata intorno alla vita a modo di cintola, per portar danaro su di sé in viaggio. Adopravla anche i cacciatori, che vi tengono la munizione e altre minute robe serventi alla caccia.

FALDA, è quella parte di vestito che dalla cintura in giù cigne senza stringere. Le falde del vestito da uomo, chiamansi anche **QUARTI**.

METTERE, PORTARE che che sia nella falda, cioè nella falda rialzata in modo che facendo sacca, sia acconcia a ritener roba. E dicesi anche di vestimento donnesco.

GREMBO, propriamente è quello spazio del corpo umano dal bellico infino alla metà delle cosce, in quanto la persona sta seduta o accoccolata. *Un bambino dormente in grembo alla mamma.*

E siccome nell'anzidetta postura il grembo è fatto più capace e comodo dalle vesti femminee che fanno sacca, così *Grembo* si suole più comunemente riferire a donna, e talora all'intero stesso, anche nel senso metaforico.

GREMBIATA, tanta roba quanta ne sta nel grembo.

PARAFALDE, PARATASCHE, pezzo dello stesso panno che l'abito, e che jè cucito internamente contro le falde, per rinforzo, e per prendere in mezzo le tasche della giubba.

SOPPANO, FODERA, (V. § 1.^o).

BOTTONI, piccoli dischi di metallo, d'avorio, o d'altro, piani o convessi, talora anche in forma di globetto, che si cuciono agli abiti, per tenerne riunite le parti, facendoli passare in corrispondenti occhielli.

PICCIUOLO, GAMBO, quella codetta metallica terminata in maglietta, per cui il bottone è attaccato al vestito. Certi bottoni non hanno gambo metallico, ma questo loro si fa

con punti di cucito nell'atto di attaccarli al vestito.

ANIMA, FONDELLO, parte interna del bottone, quando è ricoperto di panno o di fila intessute coll'ago, e suol essere d'osso o di legno.

BOTTONI, GEMELLI, son due bottoni che ne formano come uno solo, fermati a ciascuna estremità di un gambo comune, e destinati ad affibbiare due opposti occhielli.

Talora il gambo e i bottoni di osso o di metallo, sono tutti d'un pezzo, a foggia di rocchetto; talora il gambo comune è un filo metallico, o una maglietta bislunga, alla cui estremità gira liberamente ciascuno dei due bottoni, che talora sono anche di agata, di diaspro, o d'altra pietra dura. Piccini e di metallo fine, o di madreperla; e simile, i bottoni gemelli servono per abbottonare lo sparato davanti della camicia, talora anche il collo, o i polsini di essa: più grossi di corno, di pasta vetrosa, o di pietra dura, servono a tener semplicemente ravvicinati i busti o petti della giubba, quando non si vogliono tenere sovrapposti, e abbottonati uno sull'altro.

ALAMARI, bottoni la cui anima è allungata in forma di ghianda o di uliva, ed è ricoperta di filo, di seta o d'altro, che vi è come tessuto a mano coll'ago. Gli alamari hanno per riscontro, in vece di occhielli, altrettante maglie o cappietti formati da un cordocino.

BOTTONCINO, BOTTONCELLO, BOTTONCELLINO, *dimin.*, in vario grado, di Bottone.

BOTTONAIO, BOTTONAIA, colui, colei che fa o vende bottoni.

BOTTONATURA, l'ordine dei bottoni in un vestito.

ABBOTTONARE, l'azione dell'abbottonare.

ABBOTTONARE, a. e. n. pass. unire le parti del vestito mediante i bottoni. Dicesi anche Affibbiare, V.

SBOTTONARE, contratto di abbottonare. Dicesi pure Saffbbiare, V.

SBOTTONATURA, contratto di Abbottonatura.

UCCHIELLO **OCCHIELLO**, piccolo fesso o taglio nell'abito per farvi passare il bottone.

ASOLA, così chiamano in alcuni luoghi quell'orlo di cucitura di ciascuna lembo dell'ucchiello, fatta con particolar punto, detto Punto a ucchiello. (V. ART. E MEST., DEL CUCIRE).

UCCHIELLATURA, ordine degli ucchielli in un vestito.

UCCHIELLAIA, donna cui il sarto suol commettere la formazione delle asole, cioè la cucitura degli ucchielli.

AFFIBBIARE, *a. e n. pass.*, propriamente è fermare con fibbia; ma si suole estendere al significato di abbottonare, e anche a quello di serrare con gangherelli, con aghetto, stringa o altro.

AFFIBBIATURA, **AFFIBBIAMENTO**, l'atto di affibbiare, e anche la parte affibbiata.

FIBBIA, (V. § 4).

SFIBBIARE, *v.*, contrario di Affibbiare in tutti i suoi significati.

SFIBBIATURA, **SFIBBIAMENTO**, contrario di Affibbiatura, ecc.

AFFIBBIATOIO, **AFFIBBIAGLIO**, **FERMAGLIO**, **FERMEZZA**, nome generico che si dà a ogni arnese con che s'affibbia, come catenelle, gancetti e gangherini, escluse le fibbie propriamente dette.

GANGHERINI, *plur.*, denominazione che comprende ambedue le parti di una sorta d'affibbiatoio, le quali sono il gangherello e la gangherella.

GANGHERELLO, specie di gancetto, di sottili filo metallico, addoppiato, i due capi ripiegati in fuori a foggia di magliettine.

Cucito ad alcune parti del vestito, specialmente da donna, serve insieme colla gangherella, ad affibbiare, in vece di bottone o di altro.

GANGHERELLA, quasi femmina del Gangherello, è una maglietta dello stesso sottili filo metallico, ma non addoppiato, e similmente ripiegato ai due capi, per poterla cucire al panno, in corrispondenza del gangherello, il cui gancetto si

introduce nella maglia della gangherella, per affibbiare. Dicesi anche **FEMMINELLA**.

NOTA 34. *L'uso frequentemente confonde e adopera promiscuamente le due denominazioni di gangherini e di gangherelli. Persone più accurate fanno l'accennata opportunissima differenza.*

AGGANGHERARE, **INGANGHERARE**, vale affibbiare, fermare con gangherini. Dicesi anche dei gangheri e dei cardini delle imposte.

SGANGHERARE, contrario di ingangherare.

ALLACCIARE, *a. e n. pass.*, parlando di vestimenta, vale legarselo in dosso con nastro, cordoncino, o altra cosa simile.

ALLACCIATURA, l'azione dell'allacciare; e anche ciò con cui si allaccia.

ALLACCIAMENTO, lo stesso che Allacciatura, nel solo primo significato.

SLACCIARE, **DISLACCIARE**, **DILACCIARE**, vale sciogliere, slegare, e dicesi tanto di ciò che allaccia, quanto della cosa allacciata. Adoprasi nei due significati, *att. e n. pass.*

CINGERE, **CIGNERE**, *a. e n. pass.*, vale allacciarsi vestimento, o altra cosa, nel mezzo della persona, *Cingersi la sottana: Cingere la spada.*

SCINGERE, **SCIGNERE**, **DISCIGNERE**, contrario di Cingere.

STRINGERE, **STRIGNERE**, **SERRARE**, vale cingere strettamente.

ALLENARE, *att. e n. pass.*, render lenta un'allacciatura, o altra affibbiatura, sì che il vestimento sia men serrato alla persona.

SPETTORARSI, vale scoprirsi il petto.

SPETTORATO, *add.*, col petto non coperto dalle vestimenta.

SCIORINARSI, vale sfibiarsi e allargarsi i panni di dosso, o pel troppo caldo che si ha, o per cominciare a spogliarsi.

In senso *att.*, vale spiegare, allargare panni, biancherie, o altro, perchè prendano aria. (V. § 4.º Nota 3).

SUCCINGERE, SUCCIGNERE, a. e n. pass., vale cingere sotto la cintura vestimenta lunghe, specialmente da donna, rimboccandole, o altrimenti raccorciandole, sì che restino alte da terra, per non se le lordare, o per render più libero il lavoro, o più spedito il camminare.

SUCICINTO, *add. e partictp.*, di Succingere, oltre il significato del verbo ha anche quello di vestito non rialzato, ma corto e snello.

E per *traslat.* dicesi di un discorso o di uno scritto che sia breve, conciso, stringato, laconico, compendioso. *Parole succinte, Stile succinto.*

VESTE DA CAMERA, vestimento agiatissimo che s'usa solamente per casa, specialmente il mattino; prima di vestirsi per andar fuori. Differisce dal soprabito per maggiore lunghezza, e per avere per lo più le falde intiere; cioè non aperte di dietro.

SOPRABITO; vestimento simile alla giubba; ma con larghe falde che circondano intieramente le cosce della persona. Suole sovrapporsi alla giubba, e anche si porta in vece di essa.

MANTELLO, TABARRU, FERRAILO, ampio panno con bavero, e senza maniche, che si porta fuori di casa l'inverno sopra ogni altro abito. Il mantello involge tutta la persona, e prende dalle spalle sin oltre il ginocchio.

MANTELLETO, MANTELLINO, *dimin.* di Mantello.

MANTELLETTA, MANTELLINA, foggia particolare di piccolo mantello, portato non tanto per uso di vestire, quanto per ornamento e per divisa di dignità civile od ecclesiastica.

MANTO, AMMANTO, ampio e ricco panno, quasi a foggia di mantello, che ricopre le spalle e scende in basso. Il manto talora è segno di suprema dignità, talora fa parte di nobile vestire in ambi i sessi. *Manto Papale: Manto Reale: Dama in manto.*

Figurat. dicesi di qualità mo-

rale di cui altri si giovi, in bene o in male. *Manto della modestia: dell'amicizia: Manto dell'ipocrisia.*

AMMANTARSI, n. pass., coprirsi di manto, preso questo in ambidue i suoi significati; ed è voce di stil grave o poetico.

E non che di manto, dicesi anche del coprirsi d'ogni sorta di veste, ancorchè umile, *ammantarsi di rozze spoglie, di ruvidi panni.*

MANTELLUCCIO, *dimin.* e *avvilit.* di Mantello.

MANTELUCCIACCIO, *peggiorat.* di Mantelluccio.

MANTELLONE, *aacrescit.* di Mantello.

MANTELLARSI, AMMANTELLARSI, a. e n. pass., coprirsi di mantello, *mettersi in dosso il mantello.*

Metaforicam. suol prendersi in cattivo senso, e vale Coprire, Palliare, Scusare artifiziosamente un atto, un'intenzione.

NOTA 35. *Smantellare per contrario di Mantellare, nel senso proprio, sarebbe pur di regola, né, penso, meriterebbe biasimo chi l'adoperasse; vero è che i due autori citati dalla Crusca lo prendono nel senso traslato di Sfiaciare di mura una città, Sguernire una fortezza, ed era ragionevole, naturalissima cosa che così facessero, essi che parlavano appunto di cose guerresche; ma il traslato non debbe escludere il proprio, e se lo Sfiaciare di mura una città non esclude lo Sfiaciare un bambino, lo Smantellare una fortezza non debbe impedire lo Smantellarsi quando si ha troppo caldo.*

INTABARRARSI, INFERRAIOLARSI, e i loro derivati; sono voci di regola, e anche d'uso, ma non s'adopererebbero, come Ammantellarsi e Ammantarsi in senso metaforico.

PASTRANO, PALANDRANO, GABBANO, sorta di largo soprabito, ma senza centinatura o garbo della vita, con maniche talora lasciate vuote e pendenti, e con affabbiamenti di varie maniere.

CAPPA, oltre ai molti significati,

da vedersi nel Vocabolario, ha pur quello di una specie di mantello gentile, al cui colletto è unito il Capperuccio, o Capperuccia, cioè una specie di cappuccio da potersene coprire il capo, o semplicemente per ornamento.

CAPPOTTO, SCHIAVINA, specie di cappa piebea e dozzinale, portata da vetturini, da tarretteri e da marinari.

SPOLVERINA, specie di soprabito di tela, per lo più di color bigio, portato per viaggio specialmente dai Religiosi, per riparo dalla polvere.

CAMICIOTTO, sorta di sopravveste di tela d'un solo o di più colori, che va sino ai ginocchi, con tasche in petto, ed affibbiata alla vita con una cintura. Portasi in casa in vece di veste da camera, e anche per viaggio a uso di spolverina, e con vocabolo forestiero chiamano anche **BLUSA**.

Il Camiciotto, ma di tela grigia, e assai più lungo, portano su altre vestimenta, e anche sulla carne, e i contadini, gli stallieri, e simili, in certi particolari lavori.

SARROCCHINO, specie di cortissimo mantelletto che cuopre le spalle e parte delle braccia, a modo di quello del pèNegrini. In alcuni luoghi chiamano **PELLEGRINA**.

CAPPELLO, copertura del capo, fatto per lo più di feltro (V. ART. E MEST. CAPPELLAIO) di forma emisferica, o cilindrica, o leggermente conica, circondata nella parte inferiore da una falda, o tesa, della stessa materia.

FASCIA, quella parte del cappello cilindrica, o conica, che cinge il capo, e termina col cucuzzolo.

CUCUZZOLO, la parte superiore del cappello, sia essa piana oppure convessa.

TESA, quella falda del cappello che è unita intorno alla base della fascia, e fa solettochio.

PIEGA del cappello, è quella linea curva, formata dall'unione della fascia colla tesa, ripiegate a squadra.

CORDONE del cappello, è quel nastro, o gallone, o cordoncino, che cinge o anche strigne esterlormente la base della fascia presso la piega.

CAPPIETTO, chiamano quel nastro o cordellina di seta nera, o altro simile, che a foggia appunto di cappietto, ovvero di fiocco, con grosso bottone in mezzo, si mette per ornamento a una delle rialzature del cappello arricciato.

Il cappello è talora rappresentato da alcune filze di margheritine nere, ovvero di perline d'acchiao.

FODERA, tessuto, per lo più di seta, con che si cuopre internamente la forma del cappello.

CAPPELLO TONDO, chiamano quello la cui tesa è allargata e distesa, quasi orizzontalmente.

CAPPELLO ARRICCIATO, dicasi quello che ha una o più parti della tesa rivoltate all'in su contro la fascia.

CAPPELLO A TRE ACQUE, A TRE VENTI, quello che ha tre rialzature.

CAPPELLO A TRE PUNTE, O CAPPELLO DA PRETE, è quello la cui tesa in tre luoghi equidistanti è rialzata tondeggianti verso la fascia, e viene a formare come un triangolo equilatero.

CAPPELLO SBERTUCCIATO, chiamano volgarmente quello, specialmente da donna, il quale in tutto o in parte sia mal concio, come se fosse stato mantruggiato dalla bertuccia o scimia, come soglion fare questi animali, a cui la conformazione, più che l'ingegno, dà tanta facilità a imitare le azioni umane.

CAPPELLO DI FELTRO, quello che è fatto di pelo sodato in feltro (V. ART. E MEST. CAPPELLAIO).

CAPPELLO DI FELPA, quello che è fatto di un tessuto di seta, di bavella, o di sinighella, col pelo lunghetto dalla parte esteriore. Alla felpa si dà corpo rafforzandola al disotto con lo stuoio, che è un tessuto rado di paglia.

CAPPELLO DI PELLE, CAPPELLO DI CUOIO, chiamano così, in alcuni

luoghi, e per una certa rassomiglianza, un cappello in cui per altro non entra nè cuoia, nè pelle, ed è fatto di lana corta e ordinaria, sodata in feltro, cui poi si dà un colore nero, coperto di vernice lucente. Usan portarlo i marinai, alcuni cocchieri, e altri servitori cui occorre di star lungamente esposti alla pioggia.

CAPPELLO DI CARTONCINO, è un cappello per donna, fatto di leggerissimo cartoncino fine, bianco o giallastro, improntato in modo da figurare i cappelli di treccia.

CAPPELLO DI STUOINO, è un cappello da donna, fatto di sottilissimi trucciolini di legno bianchissimo, tessuti insieme.

CAPPELLO DI PAGLIA, quello che è formato di paglia di una particolare varietà di frumento, detto *Marzuolo*, raccolta non affatto matura preparata quindi con lozioni o con zolfo.

I cappelli di paglia son di due sorte: in una le file della paglia sono andanti, cioè non intrecciate ma legate le une contro le altre con rigiramenti di refe; al lembo della tesa fa finimento e forza un'orlatura di nastro. Questi cappelli in alcuni luoghi sono usati da contadini, carrettieri, e simili.

L'altra sorta di cappelli di paglia, son detti anche Cappelli di treccia, V.

CAPPELLO DI TRECCIA, è un cappello fatto con trece di paglia, cucite in giro spiralmemente per uno de' lembi, in modo da formar prima il cucuzzolo, poi la fascia, in fine la tesa.

TRECCIA, in generale, è un incrociamiento obliquo di tra o più fila di che che sia passate alternatamente or sopra or sotto le une alle altre, da destra a sinistra, e da sinistra a destra, sì che ne risulta uno stretto reticolato.

MANDATA, chiamano ciascuna delle due serie d'incrociamenti, uno da dritta a sinistra, l'altro da sinistra a dritta, fatti fin verso la metà della larghezza della treccia

da ciascun estremo filo, dritto e sinistro, il quale chiamasi **FILÒ DI MANDATA**.

NOTA 36. *Il lavoro della treccia, sia essa di filo di paglia, o di ciocche di capelli, o d'altro, è affatto simile a quello del Passamano; se non che questo si eseguisce con macchina, ovvero sul Tombo, coi Piombini, appesi ai fili, per chè stiano distesi, invece che le trece si fanno a mano, tenendo le fila o volte all'infuori, se non rigide, come quelle della paglia, ovvero rivolte verso la persona che lavora, se sono cedevoli e pendenti, come quelle dei cappelli.*

TRECCIAIO, colui che fa trece di paglia; ma siccome questo lavoro si suol fare da donna, così per Trecciaio intendesi più comunemente di colui che fa il commercio delle trece di paglia da farne cappelli.

TRECCIAIA, donna che lavora a far trece di paglia per cappelli.

CAPPELLIERA, specie di busta o custodia di cuoio o di cartone coperto di pelle, di forma determinata da quella del cappello, tonda o triangolare, e nella quale gli uomini in viaggio trasportano il cappello.

GRUCCIA, arnese per lo più di legno, a uso di dare o di conservare all'imboccatura del cappello, quando è nuovo, quella figura ovale che è appropriata a quella del capo.

La gruccia è composta di due *Archi*, i quali nel mezzo della loro parte convoca sono stabilmente fermati a ciascuna estremità di un *Fuslo*, formato di due pezzi che entrano a *Vite*, uno in capo all'altro, per poterlo all'uopo allungare o raccorciare.

COPRIRSI, METTER IN CAPO, maniere ellitiche, per dire porsi in capo il cappello o l'berretto.

INCAPELLARE a. e n. pass., lo stesso che mettere, mettersi in capo il cappello; ma in questo senso è voce poco usata.

In senso *att.*, e *trasi.*, dicesi di quel cappuccio di pelle, che chia-

man cappello, e in cui si avvolge il capo del falcone da caccia.

E giocosamente lo disse il Bembo pel cappello cardinalizio.

SCAPPELLARE, *a. e n. pass.* Torrer altri di capo il cappello; e cavarli il cappello, o per non volerlo più in capo, ma per lo più per salute o per riverenza.

SCAPPELLATA, saluto fatto col trarsi il cappello, e nell'allontanarlo molto dal capo, in segno di maggior riverenza.

CAPPELLAIO, (V. ART. E MEST.).

BERRETTO, copertura del capo, senza tesa, fatta per lo più di materia arrendevole, come panno, maglia, o simile.

BERRETTA, lo stesso che berretto; se non che col primo de' due nomi si suol chiamare certa cuffia da notte delle donne, detta più comunemente BERRETTINA.

PAPALINA, specie di berretto da uomo che bene si adatta a tutto il capo, e scende alcun poco a coprire gli orecchi. Portasi di giorno da persone vecchie o cagionevoli.

CASCETTO, per una specie di traslato, soglion chiamare un berretto con visiera e soggolo.

VISIERA, pure per traslato usan chiamare quel pezzo di tesa, di materia rigida, di forma semitanare sulla parte anteriore del caschetto, che fa soleschio e riparo agli occhi.

SOGGOLO, nastro; o anche strisciolina di pelle, che all'uopo si fa passare sotto alla gola, perchè il caschetto sia più fermo in capo. Talora ponesi anche al cappello.

BERRETTINO, *ditt.* di Berretto, e dicesi per lo più di quello del Bambini, che è di panno lino o d'altro simile.

BERRETTONE, *acervo.* di berretto; berretto grande e alto, per lo più con rovescio.

SBERRETTARE, *verb. a.* cavare al altrui il berretto; e *n. pass.*, vale trarsi il berretto per salute o per riverenza.

SBERRETTATA, saluto fatto col trarsi interamente di capo il berretto.

PAR DI BERRETTÀ, lo stesso che fare una sberrettata; ma più comunemente vale tenere altrui in riverenza.

BERRETTAIO, facitore e venditore di berretti.

FAZZOLETTO, PEZZUOLA, MOCCHINO, quel pannicello bianco, o di colore, che si porta in tasca, a uso specialmente di soffiarsi il naso.

NOTA 37. Pezzuola è voce dei Toscani: per i Romani sarebbe altra cosa; Fazzoletto dice il Salvini che deriva da *fasciolo* e *fasciolotta*, cioè piccola fascia o pezzo di panno lino, ed è voce anche adoperata in Toscana: Mocchino viene direttamente da *moccio*, che è l'umor mucoso del naso.

TABACCHIERA, che anche dicesi SCATOLA DA TABACCO, è appunto una scatola tascabile, di metallo, di tartaruga, d'avorio, di cartapepera, di legno, nella quale si tiene il tabacco in polvere, da tirar su pel naso.

TABACCHIERA TONDA, quella che è composta di due pezzi che si separano interamente l'un dall'altro, nell'aprirsi. È composta delle parti seguenti:

COPERCHIO, il pezzo superiore della Tabacchiera, il quale suol avere più stretta la fascia.

FONDO, questo vocabolo, in bocca degli artieri, ha due significazioni: una comprende tutto il pezzo inferiore della tabacchiera, nel quale è contenuto il tabacco, e per ciò suol essere più profondo: la seconda significazione si limita al solo disco inferiore della scatola, esclusa la fascia da cui è ricinto a squadra.

FASCIA, ciascuna delle esteriori e curve parti del fondo e del coperchio, le quali ne formano come una sola; quando la scatola è chiusa.

FODERA, ciò di che è rivestita interiormente la tabacchiera: quando, esso è rapportato, cioè di materia diversa.

BATTENTE, quel risalto a squadra che fa la fascia del fondo colla cerniera, nelle tabacchiere tonde.

CERNIERA, quella parte anulare,

superiore e sottile del fondo; la quale imbocca nel coperchio della scatola.

NOTA 38. La Cerniera, di cui qui si discorre, è ciò che i Francesi chiamano Gorge de la tabatière; il riferita vocabolo italiano non è adunque abusiva imitazione della Charnière, che è altra cosa, e che gli Italiani dicono, o debbono dire, Mastietino. Cerniera nel sopra indicato senso, è il vocabolo unicamente adoperato da tutti anche i più vecchi tornitori Toscani.

TABACCHIERA A BAULETTO, dicesi quella il cui coperchio sta unito al fondo, con una mastietatura.

Queste tabacchiere sono quadrangolari, oppure ovali, talora anche cilindriche.

TABACCO, pianta erbacea, acre, narcotica, Americana, ora coltivata per tutto, e colle ampie foglie, variamente manipolate, si forma quello stimolo di uso così abituale, che chiamasi pure Tabacco.

TABACCO IN POLVERE, quello da tirar su pel naso, fatto di foglie polverizzate.

FOGLIETTA, SCAGLIETTA, CRUSCHETTA, denominazioni del Tabacco in polvere, quando questa non ha ricevuta altra speciale manipolazione.

RAPÈ, Francesismo antico in Italia, col quale si esprime generalmente ogni tabacco in polvere, a cui sia stata data una particolare concia accompagnata da fermentazione. A questa generale denominazione si riferiscono moltissime altre speciali che variano nelle varie fabbriche.

PACCHETTO, STAGNATA BOETA, denominazioni espressioni tutte una determinata quantità di tabacco in polvere (una libbra circa), involtata in forma di prisma quadrangolare in sottili foglia di stagno o di piombo, poi in foglio di carta sigillato, e su questo stampata l'indicazione della quantità del tabacco, la fabbrica donde proviene, e talora anche la data.

NOTA 39. Pacchetto è appella-

zione tuttora usata nello Stato Romano: Stagnata lo dicono a Lucca e in alcuni luoghi della Toscana: in Firenze, e in altre principali città del gran Ducato, dicono Boeta. Questa denominazione fu quasi imposta dall'Azienda Francese, la quale, nel principio del presente secolo, ordinò l'uso delle Boites in Toscana, dove da antico tempo i tabaccai non altrimenti che in borse di pelle trasportavano quella quantità di tabacco che comperavano a peso dell'appaltatore, per rivenderla al pubblico a minuto. Fu dunque naturalissima cosa che ciò che gli Amministratori chiamarono Boite, gli Amministratori chiamassero Boeta, anzi che con altro nome che nella propria lingua non avevano.

TABACCO MASTICATORIO, TABACCO DA MASTIGARE, detto anche TABACCO IN CORDA, chiamano le foglie di tabacco conce e ratorte in forma di corda, da tenerne dei pezzi in bocca, e andarli mastigando.

TABACCO DA FUMARE, quello che tagliuzzato in sottili strisce o faldeline, crispe, ponesi nella pipa, a uso di fumare.

FUMARE v. a., dicesi quell'alternato inspirare ed espirare il fumo del tabacco acceso, o ciò si faccia col Sigaro, ovvero colla Pipa.

PIPARE, è fumare colla pipa. PIPA, arnesetto o tutto di terra cotta, o composto di metallo, di legno, di corneo, a uso di fumare.

CAMMINETTO, quel pezzo della pipa, che è inferiore, più grosso, e incavato in forma di vasetto, a uso di accendervi dentro il Tabacco da fumare.

CANNELLO, CANNELLA, è il tubo della pipa, pel quale il fumo passa dal camminetto al bocchino.

BOCCHINO, cima del canello, per lo più ripiegata, e assottigliata, per tenerla più comodamente in bocca per fumare.

SIGARO, foglia di tabacco ravvolta su di sé, in modo quasi fusiforme. Il sigaro suol tessere lungo

poco più, e grosso poco meno di un dito: acceso ad una estremità. tiensi in bocca dall'altra, a uso di fumare. Questa estremità talora s'infilza in un *Bocchino*, e questo solo si tiene in bocca.

PORTASIGARI, *masc. sing.*, chiamano quella custodia o astuccio che i fumatori portano in tasca, come altri farebbe della tabacchiera, e vi ripongono un certo numero di sigari.

TABACCAIO, colui che rivende tabacco a minuto. In alcuni luoghi fuori di Toscana, dicono *Tabacchino*.

TABACCARE, **STABACCARE**, dicono scherzosamente, e quasi frequentativo di *Prender tabacco da naso*.

TABACCONE, **TABACCHISTA**, colui che tabacca mollo.

TABACCATO, **INTABACCATO**, *add.*, voci di regola e d'uso, e diconsi di persona o di cosa che sia cospersa di tabacco, o abbia molli segni dell'uso di esso, come naso, fazzoletto, vestito, e simili.

BOCETTA, parlando di arredi personali, è un vasettino d'oro, di argento, di cristallo, di smalto, o di altro, entro cui si tiene acqua odorifera. Questo arnese, è portato in tasca da alcuni uomini, per bisogno o per vezzo; le donne usano portarlo nella borsa colla pezzuola, o appenderlo al collo, anche per ornamento.

GHIANDA, **GHIANDINA**, vasetto per lo più d'avorio, che ha appunto la forma di una ghianda, divisa trasversalmente in due parti che si serrano l'una nell'altra a vita, e nella cui capacità ponesi un pezzettino di spugna inzuppata in qualche essenza odorosa.

MAZZA, così chiamano i Toscani quella bacchetta di legno, o di giunco indiano, grossa circa un dito, or più, or meno, che suol portarsi fuori di casa per appoggio, o anche per vezzo, cioè per aver qualche cosa in mano.

POMO, ornamento in cima della mazza, quasi a modo d'impugnatura,

o anche di palla, e fassi di metallo d'avorio o di legno col tornio.

GRUCCIA, impugnatura in forma di T, che talora si fa alla mazza, in luogo di pomo.

CORDONE, quel nastro o cordellino di seta o di pelle, il quale, infilato in un foro trasversale sotto il pomo della mazza o bastone, pende addoppiato, per un palmo o circa, e finisce in due nappete. Codesto cordone per lo più è incrociato e avvolto al bastone stesso, e serve a semplice ornamento; talora pende libero a foggia di mantengolo.

NOTA 40. La parola Manitengolo è notata giustamente dalla Crusca come voce antica, appostavi la corrispondenza del greco ἀμνυ, del latino Amentum, e dell'italiano Manico, quest'ultima aggiuntovi forse più per accennare a una specie di somiglianza, che non per vera equivalenza. L'ALBERTI credè vederovi una rigorosa sinonimia tra Manitengolo e Manico, e omessa ogni altra considerazione, scrisse nel suo Dizionario Manitengolo, Vedi e dici Manico.

Ma se si rifletta che ἀμνυ vuol dire Vinculum, e che Amentum è correggia attaccata a un'arme da scagliare (Forcell. alla voce Amentum), e di più si consideri l'esempio unico riferito dalla Crusca, tratto dal Volgartzamento della Storia di Paolo Orosio, uno si persuaderà che il Manitengolo delle lanctuole non era propriamente un manico, cioè cosa soda e dura, ma sì una striscia di pelle, o altra cosa cedevole, fermata nella metà del giavellotto, per prenderlo, dondolarlo, rotarlo e scagliarlo, siccome vedesi accennato nel IX. 665 dell'Eneid. Intendunt acres arcus, amentaque torquent; e nel XII, 321 delle Metamorf. Inserit amento digitos; dal quale emistichio Ovidiano si vede che codesta presa della lanctuola che il Volgartzatore d'Orosio chiamò Manitengolo, era talora ripiegata a guisa di cappio o maglia per passarvi le dita o la mano. Codesta antica voce Mani-

tengolo, che vedesi adoperata così propriamente dal citato antico Volgarizzatore, mi sembra pur bella e propria, e degna che altri la facesse rivivere, opportunissimo che essa è in più altri costumi casi che non ammetterebbero altra speciale denominazione, tale, a modo d'es., parrebbermi quello del cordone della mazza o bastone, quando quel cordone serve a qualcosa di più che a semplice ornamento; e lo stesso direi di quel cappietto, necessaria appendice al manico della frusta, che il postiglione porta talora sospeso al polso, per aver libera la mano onde meglio tenere le redini.

CALZUOLA, pezzo per lo più di ferro, nel cui vano, come in una calza, entra l'estremità inferiore della mazza.

PUNTALE, punta ottusa di ferro, la quale si suol agglugnere al calzuolo, per fare alla mazza un finimento e un riparo.

BASTONE, specie di mazza, ma meno gentile, fatta di un ramo rimondo, e ordinariamente chiamato sbucciato, grosso al più quanto agvigna comodamente la mano.

Fuori di Toscana Bastone dicesi per Mazza.

NOTA 41. Parrebbermi pur tempo che si cessasse una volta dal riprodurre nei *Vocabolari Italiani* che si van succedendo, l'invereccon-

do esempio anteo, nel quale, a modo di proverbio, cioè quasi approvando ed inculeando, si accenna sollazzevolmente al più scellarato abuso ch' uom possa fare della forza, dico quello di opprimere il debole, anche quando questi è buono ed innocente! il quale esempio leggesi appunto riferito sotto la parola Bastone, e vedesi ripetuto con vituperevole indiscretezza alle voci Femmina, Cavallo, Sprone.

Lo stesso direi di quell'altro sgarbato proverbio, che i *Vocabolaristi* trassero dalla Nov. 18 di FRANC. SACCH.: Batti il villano, e sarattai amico, e seguitano ad ingemmarne le successive edizioni del *Vocabolario*, senza per mentis che quel villano fu poi sempre grandissimo amico a Maestro Gabba-deo, non per le pugna toccate, e per la percossa fattagli dare del capo in su l'ala, ma perchè con quei modi, benché grossolani, il dottore gli avea fatto schizzar fuori dall'occhio la fava che gli si era molto addentro ficcata; or questa è tutt'altra cosa che il procacciarsi amore colle busse, come indicherebbe quello sconvenevole proverbio.

ANELLI
GUANTI } (V. § 1.°)

OROLOGIO }
SPADA; (V. ART. e MEST., SPADAIQ).

CAPO PRIMO

DEL VESTIRE E DELLE SUE ACCOMPAGNATURE.

§ 3 ARREDI DA DONNE.

Indice Metodico.

<p>Camicia. (V. § 1.º)</p> <p>Camicia da donna</p> <p style="padding-left: 20px;">Scollo</p> <p style="padding-left: 20px;">Gheroni</p> <p style="text-align: right; padding-right: 20px;">NOTA 42.</p> <p style="padding-left: 20px;">Orlo</p> <p style="padding-left: 20px;">Rimbocco</p> <p>Calzamenta, ecc. (V. § 1.º)</p> <p>Busto</p> <p style="padding-left: 20px;">Pettorina</p> <p>{ Fascetta</p> <p>{ Bustina</p> <p style="padding-left: 20px;">Chiavi</p> <p style="padding-left: 20px;">Spallacci</p> <p style="padding-left: 20px;">Stecca</p> <p style="padding-left: 20px;">Stecchine</p> <p>{ Buchi</p> <p>{ Bucolini</p> <p style="padding-left: 20px;">Punteruolo</p> <p>{ Campanelline</p> <p>{ Anelli</p> <p style="padding-left: 20px;">Magliette</p> <p>{ Aghetto</p> <p>{ Stringa</p> <p style="padding-left: 20px;">Passamano</p> <p style="text-align: right; padding-right: 20px;">Puntale</p> <p>Infiacappio</p> <p>Guaina</p> <p>Camicciola</p> <p>{ Camicciola da notte.</p> <p style="padding-left: 20px;">Corsetto</p> <p style="padding-left: 20px;">Corsè</p> <p>{ Sottana</p> <p>{ Gonnella</p> <p>Sottanello</p> <p>Gonna</p> <p>Gonnellino (V. § 4.º)</p> <p>Gonnellone</p> <p style="text-align: right; padding-right: 20px;">NOTA 43.</p>	<p>{ Sopravveste</p> <p>{ Sopravvesta</p> <p>{ Guardinfante</p> <p>{ Guardanfante</p> <p style="text-align: right; padding-right: 20px;">NOTA 44.</p> <p>Faldiglia</p> <p>Crinolino</p> <p>Fodero</p> <p>Vestito (V. § 1.º)</p> <p style="padding-left: 20px;">Vita</p> <p style="padding-left: 20px;">Sottana</p> <p style="padding-left: 20px;">Teli</p> <p style="padding-left: 20px;">Orlo</p> <p style="padding-left: 20px;">Rimbocco</p> <p>{ Orlo finto</p> <p>{ Rimbocco finto</p> <p>{ Pedana</p> <p>{ Balzana</p> <p>{ Falpalà</p> <p style="padding-left: 20px;">Doppia, <i>sust.</i></p> <p>{ Sessitura</p> <p>{ Ritreppio</p> <p>{ Basta</p> <p>{ Bastolina</p> <p style="text-align: right; padding-right: 20px;">NOTA 45.</p> <p>— accollato</p> <p>— scollato</p> <p>{ Scollato, <i>sust.</i></p> <p style="padding-left: 20px;">{ scollacciato</p> <p style="padding-left: 20px;">{ scolato</p> <p style="padding-left: 20px;">{ a mezzo collo</p> <p style="padding-left: 20px;">{ alla vergine</p> <p>— a fisciù</p> <p>— a cappa</p> <p>— aperto davanti</p> <p>— aperto di dietro</p> <p>— a vestina</p> <p>— a bustino</p>
--	--

— a grembiolino
 — { stazzonato
 { sgualcito
 Sgualciare, ecc. (V. § 4.º)
 Infiarsi il vestito
 Attillarsi, ecc. (V. § 4.º)
 { Allindarsi
 { Allindirsi
 { Lindezza
 { Lindura
 Lindo
 Lindamento
 Buongustalo
 { Azzimarsi
 { Raffazzonarsi
 { Baffusolarsi
 { Rassettersi
 { Ripiccharsi
 { Rifronzarsi
 { Fronzoli
 { Cincionarsi
 { Ricincinnarsi
 { Cincinni
 { Cincinnoli
 { Sfoggiare
 { Sfoggiarla
 { Incipriarsi
 { Impolverarsi
 Plumino
 { Imbellettarsi
 { Lisciarsi
 { Liscio
 { Belletto
 Lisciatura
 { Pezzetta
 — di levante
 { Bambagello
 { Infardarsi
 { Strebblarsi
 { Toeletta
 { Toletta

NOTA 46.

Accappatoio
 Spillo
 { Capo
 { Capocchia
 Punta
 Appuntare
 Spilletto
 Carta } di spilli
 Filare }
 { Spillo da petto
 { Spillettone
 { Spillone
 { Broscia

{ Guancialino da spilli
 { Torsello
 Ago, ecc. (V. ART. e MEST.,
 DEL CUCIRE.)
 Agorato
 Nastro

NOTA 47.

Nodo
 Doppio nodo
 Cappio
 { Staffa
 { Maglia
 { Maglietta
 Cappietto
 Fiocco
 Galano
 Galanino
 Nappa
 { Cintura
 { Cintola
 { Cintolo
 Fascia
 Fusciacca
 Polsini
 Camicino
 Bavera
 Cardinala
 Modestina
 Gorgiera
 { Gorgierina
 { Gorgieretta

NOTA 48.

Fazzoletto (da collo)
 Fisciù
 Sciallo
 { Scialletto
 { Sciallino
 Sciarpa
 Sciarpetta
 Boa
 Stola
 Mantiglia
 Mantiglione
 Cappotta

NOTA 49.

Maficotto
 Borsa
 Borsetta (de' denari) (V. § 2.º)
 Guanti } (V. § 4.º)
 Anelli }
 Ventaglio
 — { comune
 { da donna
 Foglio

Stecche
 { — maestre
 Bastoncelli
 Pernietto
 Capocchie
 { Ventarola
 Véntola
 Rosta

NOTA 51.

— a mazza
 { Grembiàle
 Grembiùle
 { Pettino
 Pettina
 { Grembialino
 Grembialino
 Grembialata
 { Scuffia
 Cuffia
 { — da notte
 Berretta
 Berrettina
 Cuffina
 Cuffietta

NOTA 52.

Cuffione
 Cuffiaccia
 { Rete
 Reticella
 Gala
 { Scuffiara
 Crestaia
 Modista
 Cappellino, ecc. (V. § 2.°)
 Cappottina
 Ferro fasciato
 Acconciatura de' capelli (V. AR. e
 MEST., PARRUCCHIERE.)
 Velo

NOTA 53.

Balza
 Fiori
 Ghirlandina
 { Barbina
 Mentoniera
 Penne

NOTA 54.

— arricciate
 Salcio
 Tortiglione
 Piumino
 Marabù
 { Pennacchio
 Spennacchio
 Uccello paradiso
 { Pennaio
 Pennaiuolo
 Catena
 { Catenella
 Catenina
 Picchispetto
 Collana.
 { Fido
 Filza
 Vizzo
 Gioie (V. § 4.°)
 Orecchini
 { Pendenti
 Ciondolini
 Braccialetto
 Maniglia
 { Pettine di gala
 Diadèma
 Finimento
 { Custodia
 Astuccio
 Busta

CAMICIA, (V. § 4.9)
 CAMICIA da donna, prende dalle spalle sin oltre le ginocchia. Le parti speciali della camicia da donna sono le seguenti:
 SCOLLO, ampia apertura superiore della camicia da donna.
 GHERONI, due lunghe giunte triangolari colla base all'ingù, cucite una per ciascun lato della camicia, per dare ad essa maggiore

ampiezza in fondo, sì, che non dia impaccio al camminare.

NOTA 42. Pare che gli antichi chiamassero gherone anche il lembo di vestimento da uomo. FRANC. SACCH. Nov. 68 narra come messer Guido, cui un fanciullo avea conficcato nella panca con un chiodo il lembo della gonnella o della guarnacca, subito con furia si lieva, e rimane appiccato per la gherona. »

ORLO, lembo della camicia rivoltato in tondo su di sé, poi cucito a soppunto, per impedire alla tela lo spicciare, lo sfilacciare. E non che di camicia, dicesi anche, di vestito e per estensione di più altre cose.

RIMBOCCO, orlo largo e piatto, cioè quello in cui il lembo della camicia; o di che che sia d'altro, è ripiegato in piano.

CALZAMENTA, (V. § t.°)

BUSTO, arnese che le donne, di giorno, portavano stretto alla vita sulla camicia. È fatto di forte tela addoppiata e impuntita: armato di stecche di balena, d'acciaio, o anche di legno: allacciati davanti o di dietro con l'aghetto.

PETTORINA, pezzo triangolare, impuntito, e fortemente orlato, che colla punta all'in giù ponesi sul petto sotto il busto, quando questo s'allaccia per davanti senza giungere, cioè quando lascia un intervallo che appunto è coperto dalla pettorina. Le altre parti del busto sono le stesse che quelle della fascetta.

FASCETTA, che in alcuni luoghi dicono anche BUSTINA, è simile al busto, ma men grave, men fortemente impuntita, e guernita di un minor numero di stecchine, e queste più sottili.

CHIAVI della fascetta, sono come gheroni o pezzi triangolari, coi quali è allargata la fascetta in alto sul davanti, e in basso lateralmente; affinché essa bene si adatti al garbo del seno e dei fianchi.

SPALLACCI, plur., due liste di tela addoppiata destinate, a passare su ciascuna spalla, e i due capi sono cuciti alle corrispondenti parti, anteriore e posteriore della fascetta, lasciando così un'apertura per passarvi le braccia.

STECCA, lamina sottile ed elastica, per lo più un pezzo di molta d'acciaio, o d'osso di balena, e anche di legno, lunga quanto la fascetta, e che ficcasi verticalmente in una guaina sul davanti della fascetta; affinché questa stia a segno, cioè nel movimenti della persona

non cessi di stare ben aggiustata alla vita.

STECCHINE, plur., sono piccole stecche di balena cucite longitudinalmente nell'addoppiatura della fascetta, di luogo in luogo, specialmente nei due margini verticali di essa dove sono i bucolini.

BUCHI, BUCOLINI, quei molti fori che sono nei due margini verticali della fascetta a uso di allacciarla coll'aghetto. I bucolini si fanno col PUNTERUOLO, cioè con un ferro appuntato, poi se ne cuciono i lembi con punti a ucchiello, eccetto che alla cucitura vi si supplisse colle magliette o campanelline.

CAMPANELLINE, ANELLI, MAGLIETTE dei bucolini della fascetta, denominazioni che promiscuamente si danno a certi tubetti leggermente conici, di sottil lamina metallica, lunghi quanto è grossa la fascetta, i quali s'introducono nei bucolini di essa, fatti semplicemente col punteruolo, e vi si ribadiscono dalle due bande; così l'aghetto vi passa più agevolmente, e senza logorarsi, e i bucolini non si sfacciano pel lungo uso.

È questa una recente e felice imitazione di quell'attrezzo di mariniera, che chiamasi *Radaneta*. (V. Parte... § 3.° VEICOLI MOSSI SULL'ACQUA.)

AGHETTO, STRINGA, cordellina d'aceto, ma più frequentemente di filaticcio, o anche di seta fine, a uso di allacciare la fascetta: chiamano anche PASSAMANO, quando l'aghetto è lavorato sul tombolo.

PUNTALE DELL'AGHETTO, è un finimento appuntato d'ottone o di latta all'un de' capi dell'aghetto per farlo agevolmente passaré nei due ordini dei bucolini della fascetta, o del vestito o d'altro.

Il puntale fassi col rinchiudere l'estremità dell'aghetto in un pezzo di laminetta metallica, incavata per lo lungo; poi rivoltata su di sé colla penna di un piccolo martello.

INFILACAPPIO, laminetta piana, ovvero filo metallico, a modo di grosso ago, ma con punta ovata, ed

ampia cruna. Serve a passare cordelline, passamani, nastri, o altro nelle guaine.

GUAINA, certa addoppiatura nei panni, cucita in modo da formare come un budellino, entro cui, coll'infilacappio, si fa passare un nastro, o altro simile, per istrignere, mediante l'increspamento di essa.

CAMICIUOLA, vestimento di lino, o d'altro, portato dalle donne sotto le altre vesti.

CAMICIUOLA DA NOTTE, e più comunemente CORSETTO e anche CORSE, specie di farsettino larghetto, accollato, con maniche lunghe, e che non arriva oltre i lombi. Le donne in letto usano vestirne la vita sopra la cambaia, specialmente nell'inverno.

SOTTANA, GONNELLA, vestimento senza vita, e che portasi immediatamente sotto il vestito, legata alla cintura; è anche una parte del vestito da donna, V.

SOTTANELLO, *dím.* di Sottana.

GONNA, lo stesso che Sottana, o anche Vestito donnesco, ma è piuttosto voce poetica.

GONNELINO, (V. § 4.º, ARREDI DA BAMBINI.)

GONNELLONE, *accr.* di Gonnella e dicesi anche di vestimento da uomo.

NOTA 43. *Non riferisco le voci Bernia, Gamurra, Cioppa, e altre simili, di vestimenta che or sono disusate, e nelle quali non son riuscito a rinvergere la forma precisa.*

SOPRAVESTE, SOPRAVVESTA, veste esteriore che si sovrappone alle altre.

GUARDINFANTE, che anche si scrisse GUARDANFANTE, arnese d'abbigliamento donnesco, oggidì dismesso, e che era come una specie di gonnellino ampio e cortissimo, guernito in giro di più ordini di giunchi, o di stecche di balena, per tenerlo disteso in forma ovale da ambi i lati, destro e sinistro, della persona. Portavano già gran tempo le signore, legato ai fianchi sopra la sottana per far rimanere

moltissimo allargato e rigonfio il sovrapposto vestito.

NOTA 44. *Il Guardinfante, eredito d'origine Spagnuola, è asserito da alcuni un utile riparo alle donne incinte. Il Dizionario de la Lengua Castellana cioè non dice, e l'uso che ne accenna è quello stesso da me indicato nella dichiarazione.*

In Italia era uso comune che le signore se lo cignessero nell'uscir di casa, o anche stando in casa vestite: poi lo dimisero quasi generalmente oramai da un secolo.

Altri potrebbe pensare che questa incomoda usanza abbia relazione al desiderio di dare alle donne quest'ingombro di più, il quale, unito con altri, specialmente coll'alta, mazzoschiuta, incipriata acconciatura del capo, meglio valesse a preservarle da indiscreto branciatore; ma ciò non parmi: chè il mal costume sa trovar modi di superare questi materiali ostacoli quando mancassero i morali, dico i sentimenti della virtù e del dovere.

Per altra parte sembra che in tutti i tempi, e in tutti i luoghi le genti sianst mostrate inclinate a far maggior caso delle persone di più elevata statura, e di più grossa mole, sia del corpo, sia dell'abbigliamento; e per non citare qui i Cinesi, presso i quali, da quel che dicesi, l'onoranza è misurata dalla corpulenza, noi stessi vedemmo, o vediamo, e 'l lunghissimo strascico, e l'elastico cuscinetto, detto di Parigi, e l'impacciativo guardinfante, e la bisonda faldiglia delle nostre nonne, e il doffice crinolino delle nostre spose, e altre siffatte cose che il Saccenti, citato dall'ALBERTI, chiamò scherzosamente altrettanti gonfia donne; ora codeste e altre consimili ben copiose fogge dimostrano che alla materiale grossezza delle cose, noi pure, e quasi irresistibilmente, uniamo l'idea di una maggiore importanza.

Sono inoltre osservabili più

altri vestiri donneschi, antichi e moderni ugualmente incomodi e notosi che il guardinfante, e tenuti per tali dalle persone stesse che pur gli adopravano o gli adoprono; tali erano, per esempio, quelle scarpette a tacchi piccoli e allissimi, nelle quali il piede, come su trampoli, stava mal fermo sulla sdruciolevole base; tali erano non è molto, que' lunghi e stretti busti che tenevano impalata la vita, e ne facevano la spina dorsale impossibile a piegarsi, anche per poco, quasi fosse tutta d'un pezzo colle anche senza contare i pericoli di quel continuo strignimento dei visceri: tali sono quei vestiti lunghiissimi che toccan terra da ogni banda, e co' quali le signore, o spazzano le vie, sollevandone la polvere, o si fanno di sconce panzere; tali, per finirla, erano quelle maniche mostruosamente ampie, o piuttosto sacconi, adoperati, son pochi anni, dalle signore, e co' quali esse « non possono torre o bicchiere, o boccone di su la mensa, che non imbrattano que' maniconi e la tovaglia co' bicchieri che fanno cadere » come scriveva cinque buoni secoli fa, nella nov. 178, FRANCO SACCHETTI.

Or di tutte queste strane e notose fogge, che il giro del tempo incessantemente riconduce, se ne suole accusare la Moda, ma quest'accusa non è nè chiara, nè giusta, la Moda non potendo essa stessa non riconoscere il prepotente suo dominio se non dalla volontà delle persone che le si assoggettano eticamente.

A tutte codeste eccessive e dannose frivolezze, inopportunamente attribuite alla Moda debbesti adunque assegnare altra più vera, e più permanente cagione, nè ci vuol molto a rinvenirli nel mal frenate orgoglio della gente, come ebbe già ad osservarlo il MAESTRUZZO, autore del Volgarizzamento della Somma Pisanella, il quale disse: « Niuno non va cercando i precipui vestimenti e preziosi, se non se per

vanagloria. » Ciascuno vuole anche nell'abbigliamento del corpo, comparire diverso e da più degli altri che sono, o che egli reputa a sé inferiori: questi fanno lo stesso rimpetto agli infimi: e tutti, come accade in una gran calca, si risospingono a vicenda, soverchianti e soverchiati a un tempo. Questa smania di sopravansare altrui nel vestire, comincia dallo sfarzo della materia, poi si passa al frequente dispendioso variare della forma; e quando si crede che nè pur questo basti, allora, quasi per ultimo compenso, si vanno immaginando tali fogge di vestire, le quali, ora per l'ormenosa strettezza, ora per imbarazzante ampiezza, riescano affatto disacconce a più altre persone, colle quali appunto non si vuol andar confusi, dico con quelle che, per necessità di lavoro manuale, abbisognano di un meno scomodo vestire, che loro lasci più liberi i movimenti della vita e delle membra. La Moda adunque che per sé stessa è innocente, dilettevole, inevitabile, noi la rendiamo eccedente, spensierata e molesta: fingiamo di dolercene come di estrinseca causa che ci faccia irresistibile violenza: facciamo mastra di disapprovarla, di farne scherzo, careggiandome tuttavia ogni più strano capriccio, predominati che siamo da una tale smania di comparire da più degli altri, che non ci lascia più padroni di noi medesimi. « Ciascuno cerca libertà, ma egli stesso se la toglie » disse sguogiamente, su questo stesso argomento, l'antico Novellatore più sopra citato.

FALDIGLIA, specie di guardinfante composto di due mezzi tamburi semicilindrici, uno per fianco, ciascuno di essi formato di stoffa, o anche di pelle, tesa fra due semicerchi di giunco o di balena, paralleli, orizzontali, il diametro applicato contro ciascun fianco.

Questo strano arnese suppliva anche alle tasche, e portavasi legato alla vita, sotto al vestito, come il guardinfante.

CRINOLINO, che è evidentemente composto dalle voci Crino e Lino, chiamano un particolar tessuto, il cui ordito è di lino, e più comunemente di filo di cotone, e il ripieno è di crino bianco, a uso di farne un corto sottanello, il quale, perchè boffice ed elastico, impedisce che il sopraapposto vestito non istia mucido e cascante, ma gonfio e rilevato.

Chiamano anche Crinolino la sottana stessa fatta di quel tessuto.

FODERO, è una veste di pelliccia, portata talvolta dalle contadine, e col pelo in dentro, sotto l'esterior vestito, a riparo del freddo.

VESTITO. (V. § 1.º, VESTIMENTA IN GENERE.)

Il vestito da donna è propriamente quello esteriore e intero, che ha maniche e sottana cucita alla vita.

Questo stesso vestito chiamasi talora *Veste* e *Abito*, quando vi si associa qualche idea accessoria. *Veste nuziale*, *Abito da Sposa*.

VITA, quella parte del vestito che prende dalle spalle ai fianchi e cuopre l'imbusto della persona.

SOTTANA, quella parte del vestito donnesco che è cucita alla vita, o tutta di un pezzo con essa, e che dalla cintura in giù cigne, senza strignere, tutta la persona. Sottana dicesi anche per Gonnella. V.

È anche lunga veste dei preti:

TELA, pezzo di qualsiasi tessuto, in larghezza sua propria e in lunghezza appropriata all'uopo. Più teli cuciti pel vivagno formano l'intero giro della sottana. Dicesi anche delle lenzuola e d'altre cose.

ORLO del vestito, è l'estremità recisa di esso, rivoltata in tondo su di sé, poi cucita a soppunto. (V. CAMICIA.)

RIMBOCCO, specie d'orlo molto largo e piano.

ORLO FINITO, **RIMBOCCO FINITO**, **PEDANA**, quella lista di roba meno fine, che si cuce intorno alla banda interna, e da piede al vestito da donna e alla sottana de' preti per rinforzo e preservazione di pronto logoramento.

BALZANA, che alcuni dicono anche **FALPALA**, è una guernizione della stessa o diversa roba, che si pone esteriormente verso il lembo del vestito delle donne, cucita per lo più a crespe, a festoni, a sgonfietti, ecc.

DOPPIA, *sust.*, striscia semplice, liscia e plana, è per lo più un nastro, che si cuce poco al di sopra del lembo e parallelamente ad essa guarnizione.

SESSITURA, **RITREPPIO**, **BASTA**, **BASTOLINA**, è una pieghatura orizzontale della sottana, che si cuce nel vestito specialmente delle ragazze che sono in sul crescere, e così pure in altre robe, come tende e simili, che si vogliono accorciare senza tagliarle, per allungarle poi col disfarne il cucito, quando ne occorra il bisogno.

Talora si usò fare di molte sessiture nella falda del vestito donnesco per semplice ornamento.

NOTA 45. Il popolo Toscano per istorciamento dice sempre Tessitura, forse per scanzare il men dolce incontro di quelle tre e così vicine.

VESTITO ACCOLLATO, quello che sale a coprire in tutto o in parte il collo, o anche che arriva alla base di esso.

VESTITO ACCOLLATO, chiamano quello che lascia scoperto, non che il collo, anche parte del petto e delle spalle.

SCOLLO, **SCOLLATO**, *sust.*, quel taglio o apertura nel vestito, destinata a cingere il collo o parte del petto. Scollo dicesi anche della Camicia da donna. V.

SCOLLACCIATO, **SCOLLATO**, agiunti di persona, specialmente di donna che vesta scollato.

VESTITO A MEZZO SCOLLO, O **ALLA VERGINE**, quello che non è nè troppe accollato, ma tagliato come appunto vedesi dipinto nelle Madonne di Raffaello.

VESTITO A FISCIU', quello che da ambe le spalle scende ad unirsi ad angolo acuto sul petto.

VESTITO A CAPPA, è un vestito

largo; a cresse fermate allo scollo e lasciato scendere sciolto, cioè non serrato alla vita. E una specie di accappatoio a foggia di blusa, tengono talora le signore in casa d'estate immediatamente sopra la fascetta. L'ho anche sentito, ma raramente, chiamare *Vestaglia*.

VESTITO APERTO DAVANTI, cioè colla vita affibbiata, o abbottonata, o aggangherata sui davanti.

VESTITO APERTO DI DIETRO, contrario del precedente.

VESTITO A VESTINA, quello che è aperto sul davanti, sì nella vita e sì nella sottana.

VESTITO A BUSTINO, quello la cui vita, sul davanti in basso, termina in punta libera, cioè non cucita alla sottana.

VESTITO A GREMBIULINO, quello nella cui sottana è una guernizione che in due file sul davanti scende sin presso il fondo, segnando come il contorno di un grembiule.

VESTITO STAZZONATO, **VESTITO SGUALCITO**, quello che, piegato disaccoppiamente, o portato in dosso disavvedutamente, fa di brutte grinze.

SGUALCIRE, ecc., (V. § 1.º)

INFILARSI UN VESTITO, vale porcelo in dosso in fretta e senza molta rassettatura, e dicesi per lo più di vestite donnesco, intero, cioè con vita e maniche, e specialmente di vestito a vestina V.

ATTILLARSI, e derivati. (V. § 1.º)
ALLINDARSI, **ALLINDIRSI**, è vestirsi con lindezza.

LINDEZZA, **LINDURA**, aggettività e pulitezza nel vestire..

Figuratamente dicesi anche del parlare, dello scrivere, dell'operare.

LINDO, *add.*, che ha lindezza, in tutti i significati della voce.

LINDAMENTE, *adv.*, vale con lindezza.

BUONGUSTAIO, chiamano colui che ha buon gusto in ogni cosa, e per ciò anche nel vestirsi, quanto alla scelta dei colori e delle forme delle vestimenta. (V. C. 2.º, § 2.º)

AZZIMARSI, **RAFFAZONARSI**, **RAFFUSOLARSI**, **RASSETTARSI**, **RIPICCHIARSI**, tutti più o meno significano lo stesso, cioè studiosamente abbigliarsi, adornarsi, abbellirsi: e dicesi per lo più delle donne.

RINFRONZIRSI, ornarsi di Fronzoli, cioè di gale, nastri o altri frogi d'abbigliamento donnesco.

CINCINNARSI, **RICINCINNARSI**, vale acconciarsi il capo con molt'arte; ed è naturalmente derivato da *Cinciano* o *Cindimolo*, che è un ricciolino o anello di capelli.

Ma nel linguaggio familiare significa anche un soverchio raffazzonarsi, un abbellirsi ricercatamente, un mettersi di molti fronzoli.

SFOGGIARE, **SFOGGIARLA**, vale vestire pomposamente e con lusso.

Dicesi anche del molto spendere in altre cose di grande apparenza.

INCIPRIARE, **IMPOLVERARE**, *att. e neut. pass.*, vale cospergere i capelli di fior di farina, o d'amido, o d'altra simile cosa chiamata comunemente polvere di Cipri e anche Cipria. Usanza oggidì smessa.

PIUMINO, nappa di piuma di cigno o anche di seta, a uso d'incipriare.

IMBELLETTARSI, **LISCIARSI**, quel ripulirsi e cercare di abbellirsi con liscio.

LISCIO, **BELLETTA**, materia rossa, colla quale le donne si fanno belle e colorite le carni, specialmente della faccia.

LISCIATURA, l'azione del lisciarsi.

Anche prendesi per Liscio stesso.

PEZZETTA, **PEZZETTA DI LEVANTE**, **BAMBACELLO**, è un pezzo di panno, per lo più bambaglio, il quale, soffregato, tinge in rosso e serve per lisciatura.

INFARDARSI, **STREBBIARSI**, lo stesso per Lisciarsi, ma è detto per lo più in senso plegativo.

TOULETTA, **TOLETTA**, è una tavola a modo di cassa con coperchio, entro la quale è quanto occorre a

una signora per acconciarsi il capo e per abbellirsi.

Anche così chiamasi l'azione dell'abbigliarsi; onde Essere alla Toeletta, Fare la sua Toeletta, valgono. Stare acconciandosi il capo, o abbigliandosi la persona.

NOTA 46. *Naturalissimo, e perciò antichissimo uso è che le donne pongano assiduo studio nell'abbellirsi. Nei tempi Romani tutte le cose occorrenti a tal uopo chiamavansi collettivamente Mundus muliebris; e siccome di costesa femminea suppellettile parte principissima è lo specchio, così gli antichi Italiani, per dire che la signora sta attualmente facendo la sua acconciatura, dissero Essere, Stare la signora allo specchio.*

Questa locuzione nel senso anzidetto sarebbe opportunamente adoperabile anche oggidì, ma non in tutti i casi; eh'è cattiva locuzione, perchè non chiara, sarebbe quella, per es., di Comperare, Regalare uno specchio, per dire regalare, comperare una toeletta, nel senso della dichiarazione della voce; sicchè al postutto, la parola francese Toilette, parendo di più comodo uso, gli Italiani, moderni se la tolsero, dicendo e scrivendo, Toilette e Toletta, benchè niuna di queste due voci rammenti la tela che è pur l'etimologia di Toiletta. L'ALBERTI all'anzidetta voce fa corrispondere, in non so quale dialetto, quella di Apparecchiatoio.

ACGAPPATOIO, specie di manto di bianco panno lino, con maniche larghette, interamente aperto sul davanti, e che involge tutta la persona. Lo vestono le signore nei porsì alla toeletta, e gli uomini nei farsi pettinare o recidere i capelli.

SPILLO, pezzo di filo metallico, che ha una PUNTA a un'estremità, e una CAPOCCHIA O CAPO dall'altra; e serve ad APPUNTARE velo, fazzoletto e altro, specialmente nell'abbigliamento donnesco.

SPILLETTO, certo e piccolo spillo.

CARTA DI SPILLI, chiamano un foglio ripiegato più volte su di sè in

cui si vendono impiantati parallelamente più FILARI di spilli uguali, in numero variamente determinato ne' vari paesi.

SPILLO DA PETTO, SPILLONE, SPILLETTONI, è uno spillo lughetto, con capocchia grossa, e talora in luogo di essa una gemma, una rosetta di diamanti, un largo mosaico, un cammè, o altro simile prezioso ornamento. Serve alle signore per appuntarsi sul davanti del petto lo scialo o altra cosa simile.

La moda d'oggi chiamalo col nome Francese Broche o al più Brosata.

GUANCIALINO DA SPILLI, TORSELLO, è appunto un piccolo guancialino o sacchetto di stoffa, ripieno di crivo, o anche di crusca, a uso di tenervi piantati spilli ed aghi per averli prontamente a mano.

AGO, (V. ART. E MEST., DEL CUCIRE).

AGORAIO, è un astuccio da tenervi dentro aghi, e anche spilli. Quest'arnesino è fatto di due bocciuoli tondi e stacciati di metallo, d'avorio, di legno o d'altro, i quali per un certo tratto entrano l'un nell'altro, con battente, e sono pareggiati al di fuori.

Anche dicesi Agoraio il fabbricante d'agli.

NASTRO, è un tessuto di pochissima larghezza, e di lunghezza indeterminata, a uso di legare o di ordinare.

NOTA 47. *Nel Vocabolario della Crusca, e così pure nell'uso di Firenze, la parola Nastro è generica, cioè comprende qualunque materia di che sia tessuto il nastro, e il nome di questa debbasi aggiungere per la necessaria intelligenza della specifica qualità del nastro.*

In Roma, nella Romagna, in Napoli, il nastro è chiamato Fottuccia.

A Siena il nastro intesi sempre di seta, e quando è di refe o d'altro chiamano Trecciolo, ma s'ha poi a dire se il trecciolo sia di lino, d'accia, oppure di lana.

A Torino, e probabilmente altrove, non si ha il nome generico, ma per buono e comodo compenso, si hanno altrettante distinte denominazioni specifiche, per esprimere con un solo vocabolo, Nastro di lino, Nastro di camapa, Nastro d'aceto, Nastro di seta; quest'ultimo, per esempio, chiamiamo Bindello, parola da non dirsi spropositata, dacchè l'ALBERTI, per il primo, poi il CESARI, quindi altri, la registrano (bensì al femminile) come adoperata nel Tratt. del Gov. della famiglia, testo a penna d'incerto autore, creduto del 1400.

Le cose fin qui discorse, e altre molte, rammentiamo la bella sentenza dell'ALICIA: « Quod in quolibet idiomate est aliquid pulcrum, et in nullo omnia pulcra. » De Vulgari Eloquio, capit. XVI.

NODO, speciale allacciamento che si fa con filo, nastro, corda, o simile, a uso di stringere.

I due capi vengono da opposte parti ad incrociarsi, formando come una maglia, e uno di essi, dopo fatto un intero giro su dell'altro si fa passare dentro la maglia, e tirati ambedue in contrario verso, il nodo è fatto.

Il nodo propriamente non ha fermezza se non quando è fatto su di sé, cioè senza interposizione di altro corpo; tale è, per esempio, il nodo che si fa in fondo dell'agugliata, affinché non si perda il punto nel cucire. In ogni altro caso il nodo si rafferma o col doppio nodo, ovvero con cappio.

DOPIO NODO, è un gruppo o riunione di due nodi, fatti uno sopra l'altro.

I due nodi si somigliano in tutto, né uno è più saldo dell'altro; ma il secondo rafferma il primo, perchè questo incontra una maggiore resistenza allo scioglimento, prodotta dallo aumentato sfregamento, pei rivolgimenti più numerosi.

CAPPIO, particolare anodamento, che differisce dal nodo propriamente detto, in ciò che uno dei capi entra, non scempro, ma addop-

piato nel nodo, ed esce così ripiegato in forma di staffa.

STAFFA, addoppiatura formata dal cappio. Chiamata anche MAGLIA e MAGLIETTA, specialmente quando, cucita a vestito, o ad altro, fa le veci di un uchiello.

CAPPIETTO, dimin. di Cappio. FIOCCO, è un cappio a due stiffe, cioè quello in cui i due capi si fanno passare addoppiati; e si scioglie poi, tirandoli tutti e due a un tempo. Il fiocco fa le stesse ufficio del cappio, e serve inoltre d'ornamento.

Fiocco fa anche detto per Nappa, V.

GALANO, è come un fiocco di nastro di seta, ma a quattro o più stiffe, e i due capi uguali e corti. I galani portansi per ornamento in capo, sul cappello, sul petto, e altrove sul vestito donnesco.

GALANINO, dimin. e vezzezz. di Galano.

NAPPA, (che in alcuni luoghi chiamata anche *Fiocco*), è un ornamento fatto di più fila di seta, o d'altro, pendenti in tondo da una specie di gambo sodo, quasi come le setole di un pennello. Le nappe di seta, d'argento, d'oro o d'altro, entrano allora nell'abbigliamento delle signore: una nappa fa sovente finimento al cucuzolo del berretto da uomo; piccole nappe sogliono aggiungersi agli alamari (V. § 2.º ARREDI DA UOMINI); la nappa termina per lo più il cordone dei campanelli negli appartamenti: le nappe sono anche ornamento di abiti sacerdotali o di arnesi di chiesa.

CINTURA, CINTOLA, CINTOLO, FASCIA, largo nastro con cui le donne per ornamento si cingono il vestito intorno al mezzo della vita. Le due estremità della cintola appuntansi sul davanti con uno spillo, ovvero affibbiansi con gangherini, o con una maschera d'oro, o con una ricca fibbia.

FUSCIACCA, è una cintola, annodata in fiocco davanti o di dietro della vita, coi due lunghi capi pendenti in basso.

POLSINI, due liste di panno lino, o d'altro finissimo tessuto, o semplici, o ricamate, o altrimenti ornate, le quali fanno sul polsi finimento esteriore a ciascuna manica.

CAMICINO, panno lino, o altro tessuto leggero e bianco, tagliato a modello, a uso di coprire in tutto o in parte le spalle e il petto sotto al vestito; suole appuntarsi con spilli, ovvero allacciarsi intorno alla vita con nastri o cordelline.

BAVERA, parte d'abbigliamento donnesco, la quale fa il giro del collo, e pende libera, scendendo a coprire interamente le spalle e il petto sopra il vestito.

CARDINALA, specie di bavera grande, e che scende più in basso.

MODESTINA, chiamano una striscia di panno lino lunga un palmo, o poco più, con qualche guernizione nel lato superiore, e portarla sopra il seno le donne, specialmente quando il vestito fosse di molto scollato e aperto sul davanti.

GORGIERA, guernizione da collo, di panno lino, o d'altro, increspata a cannoncini, e fortemente insaldata, sì che stia ritta intorno al collo.

GORGIERINA, **GORGIERETTA**, d. o *vezze*gg. di Gorgiera.

NOTA 43. Questa usanza è ridotta di tempo in tempo dalla volubile moda nell'abbigliamento donnesco.

Anticamente la Gorgiera era portata anche dagli uomini insieme con le bracciaiuole, che erano certe maniche ampie, soade ed inflessibili. Di questo due inumode fogge, che erano quelle dei suoi tempi, si parlava FRANCO SACCHETTI, Nov. 478 e ben possono dire (i forestieri) che noi portiamo incannata la gola nel doccone e 'l braccio nel tegolo.... Questa fatica a che ci diam noi? (V. NOTA 44).

FAZZOLETTO DA COLLO, è un pezzo di panno lino, lano, bambagino, o serico, quadrato, ripiegato in due diagonalmente; portando le donne al collo per coprirsi le spalle e 'l seno.

FISCIU', è una specie di fazzolet-

to da collo, ma scempio, triangolare, anche di velo o d'altro simile, talora ornato di gale o altrimenti guernito.

SCIALLO, ampio panno quadrangolare di lana, di seta o d'altro, tessuto a posta, tutto d'un pezzo, di uno o di vari colori, talora semplicemente stampato; portasi sulle spalle ripiegato triangolarmente anche a più doppi, e cuopre gran parte della persona.

SCIALLETTO, **SCIALLINO**, piccolo sciallo, addoppiato una volta sola.

SCIARPA, stretta striscia di panno serico, di velo o d'altra roba leggera, talora anche di maglia, che le signorine portano sopra le spalle, raccolta su di sè, e come allucignolata, e le cui estremità discendono molto sul davanti.

SCIARPETTA, *dima*. di Sciarpa.

Chiamano anche con questo nome un cortissimo boa, che fa solamente il giro del collo, e allacciarsi con nastri sul davanti.

BOA, *masc.*, stretta e lunga striscia di pelliccia fine, cucita longitudinalmente in tondo, col pelo al di fuori; così detta dal serpente di questo nome. Portano d'inverno le signore sulle spalle, a uso di sciarpa, anche facendogli dare un giro o due intorno al collo.

STOLA, è come una sciarpa, ma più larga, e portasi spiegata e distesa sì che cuopre anche una parte della schiena.

Stola per veste è dello stile grave.

MANTIGLIA, specie di mantellina di seta per lo più nera, che cuopre le spalle e la vita, e le cui falde passano sulla plegatura delle braccia, e riunite pendono allargate sul davanti fin verso le ginocchia.

MANTIGLIONE, sorta di mantiglia, cui si suole dalla parte di dietro aggiungere un cappuccio, non sempre fatto acconcio a servirsene per coprire il capo.

CAPPOTTA, quasi piccola cappa, mantello, per lo più di panno lano, che le donne portano nell'inverno.

NOTA 49. *Cappottina nell'uso*

presente non è diminutivo di Cappotta, ma è altra cosa. (V. più sotto negli *Accostamenti del capo*).

MANICOTTO, specie di sacchetto, lungo circa due palmi, coperto esteriormente per lo più di pelliccia, aperto ai due capi, a uso di introdurre le mani, quando si esce di casa, per ripararle dal freddo.

Nota 50. Io non registro qui Manichino come sinonimo di Manicotto, siccome sembra fare il Vocabolario, il quale alle due voci oppone dichiarazioni che tornano lo stesso. Primieramente nell'uso presente le due parole indicano due cose diverse; in secondo luogo parmi che questa diversità risulti appunto dall'esemp. stesso del FIRENZUOLA, in Manichino, che pur si cita per provarne l'identità: che due manichini, uniti ad un vestito, non sono di certo due manicotti nel senso della dichiarazione del Vocabolario, al § II, di questa voce.

Oltre a ciò nei due es. della Tancia, apposti a Manicotto, quel veder nominare il manicotto sempre al singolare, e i manichini sempre al plurale, fa credere che il BUONARROTI stesso intenda che il manicotto sia ciò che ho detto nella dichiarazione, e i manichini siano quelle due guernizioni cucite a ciascuna estremità delle maniche della camicia.

BORSA, sorta di tasca elegante, che si serra a guaina o con fermaglio metallico, a foggia di due ganne mastiettate, ed è pendente da nastri, da cordelline, o da catenelle, colle quali portasi in mano o appesa al braccio, dalle signore, cui tien luogo di tasca da riporvi il fazzoletto, l'uffiolo, la borsetta pel danari e simili cose.

BORSA, BORSETTA dei danari, (V. § 2.º)

GUANTI, ANELLI, ecc. (V. § 4.º)

VENTAGLIO, denominazione generale di ogni arnese atto ad agitar l'aria, a uso di rinfrescarsi la faccia. Le principali forme del ventaglio sono le tre seguenti, alle quali corrispondono altrettanti nomi spe-

ciali.

VENTAGLIO COMUNE, VENTAGLIO DA DONNA, è quello che è composto di foglio a parecchie ripiegature, e di altrettante stecche.

FOGLIO del ventaglio, una zona poco men che semicircolare, per lo più di carta, talora di seta, o anche di pelle sottilissima, non scempia, addoppiata, tinta o variamente figurata, ripiegata più volte su di sé alternatamente a destra e a sinistra, le ripiegature tutte uguali, a margini rettilinei, divergenti dal basso in alto, e da potere raccogliersi e soprapporsi, ovvero allargarsi in piano semicircolare, per mezzo delle stecche.

STECHE, sono strette e sottili laminette di legno, d'osso, d'avorio, di canna d'India, ovvero di tartaruga, le quali, nella loro estremità inferiore rotondata, sono attraversate dal Pernietto, e dal mezzo in su sono appuntate, ed entrano fra l'addoppiatura del foglio, una per ciascuna ripiegatura, e vi sono incollate.

Colle dita anche di una sola mano le stecche raccolte e sovrapposte si allargano angolarmente a modo di raggi di circolo, e con esse si svolge il foglio, e si apre il ventaglio, per servirsene ad agitarlo e farsi vento.

BASTONCELLI, STECCHE MAESTRE, chiamansi la prima e l'ultima delle stecche del ventaglio.

I bastoncelli sono più grossi, e di forma alquanto diversa dal mezzo in su, invece di essere appuntati, come le altre stecche, sono allargati, di figura uguale, o pochissimo maggiore di quella delle ripiegature del foglio, delle quali la prima e l'ultima sono incollate su tutta la parte appianata e interna dei bastoncelli.

PERNIETTO, pezzo di filo metallico in cui sono impiegate e girano le estremità inferiori delle stecche e dei bastoncelli.

CAPOCCHIE del pernietto, le due estremità di esso, ingrossate per tribattimento contro una ciambellina

di metallo o d'altro, a ritegno delle stecche e de' bastoncelli.

VENTAROLA, VENTOLA, ROSTA, è una particolar sorta di ventaglio, senza stecche e coi soli bastoncelli il quale allargato prende la figura interamente circolare.

Dei due bastoncelli uno più lungo, che serve di manico, ha ai di sotto del foglio una profonda tacca a sbieco, nella quale entra alquanto a forza l'estremità agnata del bastoncello più corto, quando la rosta è aperta.

NOTA 51. *La rosta ora descritta, come pure la seguente, non sono propriamente Arnesi da donna, come richiederebbe il titolo del presente §: tuttavia l'analogia mi consiglia a porveli dopo il Ventaglio, come due specie di uno stesso genere, le quali producono il medesimo effetto.*

ROSTA A MAZZA, sorta di ventaglio fatta di un cartoncino semicircolare o quadrangolare, preso dall'un de' lati entro lo spacco di una piccola mazza che serve di manico.

Chiamano anche Scacciamosche. (V. C. 2.^o, § 10.^o, DELLA CREDENZA, ECC.)

GREMBIALE, e più comunemente **GREMBIULE**, pezzo di panno lino, lano, serico, o altro che tengon cinto sul dinanzi le donne a preservazione del vestito.

Usano anche certi arrieri, rivendùglioli, manovali, e simili, ma di materia più grossa, e talora anche di pelle.

PETTINO, PETTINA, pezzo quadrangolare, della stessa stoffa del grembiale, cucito nel mezzo del lato superiore di esso, e si rialza, poi sul petto, appuntandovelo negli angoli. Codesta appendice del grembiule è oramai andata in disuso.

GREMBIALINO, GREMBIULINO, *dimin.*

GREMBIALATA, tanta roba quanta ne sta nel grembiale semplicemente rimboccato, o anche sciolto, cioè non legato alla persona.

CUFFIA, SCUFFIA, che anticamente si disse anche Cresta, è quella

copertura del capo portata di giorno dalle donne, fatta di roba leggiera, variamente ornata di gale, o di cannoncini, o di trina, o di altro, con guaina di dietro per istrignerla con nastro o simile.

Accomodarsi, Assettarsi la cuffia, vale riordinarsela in capo quando si sia scomposta.

CUFFIA DA NOTTE, e più comunemente **BERRETTA** e **BERRETTINA**, è quella che, bianca o poco ornata tengono le donne in capo la notte.

CUFFINA, CUFFIETTA, *dimin.* di Cuffia, ma per lo più intendesi di quelle cuffie quasi affatto disadorne che portano anche di giorno le povere donne negli spedali.

NOTA 52. *Non si legge, nè si sente adoperato il diminutivo Scuffina, forse perchè questo è nome dato a una specie di lima. (V. ART. E MEST., MAGNANO.)*

CUFFIONE, *accrec.* di Cuffia.

CUFFIACCIA, *peggiore* di Cuffia.

RETE, e più comunemente **RETI-CELLA**, sorta di cuffia o di berrettina a larghe maglie, fermate ciascuna con un nodo; lavorio che si fa col módano.

GALA, nome generico di guarnizione di refe, di seta o d'altro, lunga e stretta, or liscia, or increspata, che si aggiunge per ornamento alle cuffie, e allo scollo del vestito donnesco, o altrove; e talora anche si cuce allo sparato della camicia degli uomini.

La gala talora è una lista di tulle, di blonda, di merletto, di trina, o d'altri simili lavorini fatti sul tombolo co' piombini.

CRESTAIA, SCUFFIARA, e or comunemente **MODISTA**, donna la quale non che di cuffie, lavora anche di cappellini, di bavere e di altre simili cose di moda.

CAPELLINO, *rezzegg.* di Cappello. (V. § 2.)

Quello delle donne, non che di feltro o di paglia, fassi anche di stoffa varlamente colorata, ornato di fiocchi, di galani, di fiori, di penne, secondo il vario gusto delle

persone o la variabile moda.

CAPPOTTINA, cappello di stoffa sottile la cui tesa a guaine è sostenuta da stecchine di balena, o da ferro fasciato.

FERRO FASCIATO, è filo di ferro ricotto e perciò acconcio a ricevere e conservare ogni piegatura, ed è interamente coperto di seta, o anche di listerella di carta incollata spiralmemente. Serve alle modiste per dare rigidità e garbo a cuffia, a cappottina, e ad altre cose simili.

ACCONCIATURE DE' CAPELLI (V. ART. E MEST., PARRUCCHIERE.)

VELO, propriamente è un tessuto di seta, finissimo e rado, che in alcuni luoghi dicono anche Garza. Parlandosi di abbigliamento donnesco, intendesi di un pezzo appunto di velo, o di panno lino fine, o d'altro simile tessuto rado, con cui talora copronsi il capo e il viso le donne, che allora diconsi velate.

NOTA 53. *L'add. Velata e il verbo Velare, sia att., sia n. pass., adopransi anche per dire Monaca, e Monacarsi.*

BALZA, parlandosi di cappello della signora, è un velo bianco, verde o cilestro, il quale, legato con due nastri alla fascia del cappello, è tenuto allargato dalla tesa, e ricade sul davanti, ovvero si raccoglie tutto da un lato, o anche si rialza affatto arrovesciandolo sul cappello stesso.

FIORI, ornamento graditissimo dalle donne, che portano in mano, o al petto, se naturali; sul cappello, o direttamente sul capo, se artefatti, e vi sono disposti in varie foggie, cioè in mazzetu, in ghirlandine, ecc.

GHIRLANDINA, *vezzezz.*, di Ghirlandina, cioè più fiori artefatti, colla opportuna mescolanza di erbe, di frondi e di foglie, che mediante l'arrendevolezza del ferro fasciato, dispongonsi in arco, in cerchio, in corona, per femminile ornamento del capo e del cappello.

BARBINA, mazzettino bislungo di fiorellini artefatti, che le donne pongonsi sotto la tesa del cappello

nella parte laterale del volto. Le barbinae per lo più sono due, una per parte, e scendono fin quasi sotto il mento; forse per questa ragione alcuni chiamanla anche **MENTONIERA**.

PENNE, parlandosi di abbigliamento donnesco, soglionsi intendere quelle di struzzo, o bianche, o nere, o d'altro natural colore, e talora anche tinte dall'arte.

NOTA 54. *Propriamente le penne dell'uccello son quelle che, più o meno forti e rigide, sono lo strumento del volo, quati sono nelle ale le remigi che fanno l'ufficio di remi, e nella coda le retrici che servono di timone. Il rimanente del corpo dell'uccello è coperta di piume. Questa distinzione tra penna e piuma, non è tuttavia fatta né da tutti, né sempre, sia nelle scritture, sia nella lingua parlata. In un antico Quaderno di conti, citato dal Vocabolario, si registra il pagamento per compera e per acconciatura di 222 libbre di penne, le quali pare non possano essere se non piume. Il popolo toscano poi dice promiscuamente Coltrice, Guanciaie di penna o di piuma; in più altri casi esso non manca di fare l'accennata rigorosa distinzione, come, per es., quando si parla della penna da scrivere, guernita della sua Piuma, cioè di quelle fite o barbotine, che partono dai due lati opposti della costola. (V. C. 2.º § 4.º DELLO SCRITTOIO E DELLO SCRIVERE).*

PENNE ARRICCIATE, diconsi quelle la cui piuma si è resa crespa e ricciuta, col farne passare le fite strettamente fra 'l polpastrello del pollice e la costola di forbicci, o d'altro simile ferrò.

SALCIO, penna di struzzo, la piuma della quale è recisa sino a poca distanza dalle costoline, quindi allungata due o tre volte tanto con fila di piuma schiantate da altra penna, e annodate l'una in capo all'altra, sì che vi stanno pendenti a guisa di un ramuscello di quella specie di salcio, che chiamansi pian-

gente o babilonico.

TORTIGLIONE, chiamano una penna di struzzo colla piuma increspata tutt'intorno della costola, a foggia di bastone mazzocchiuto, più grosse in cima, e questa alquanto ripiegata all'ingiù.

PIUMINO, così chiamano generalmente ogni penna d'ornamento, la quale abbia folta e fine la piuma, sì che punto non apparisca la costola; tale, per es., è il *Marabu*, piuma molliissima di una Sgarza africana, che è la *Cicogna alata* dei moderni ornitologi.

Piumino è anche il nome che si dà a un grosso guancialetto ripieno di piuma. (V. C. 2°, § 5.° DELLA CAMERA, ECC.)

PENNACCHIO, **SPENNACCHIO**, mazzetto di penne ritte, a foggia di pennello, ovvero pendenti in arco con bella cascata. Se ne fanno di alcune Sgarze bianchissime. Il più pregiato di tutti i pennacchi è quello che è formato di quasi intero l'uccello detto di paradiso (del genere *Paradisæa* degli ornitologi.)

PENNAIO. **PENNAIA**, e anticamente **PENNAIUOLO**, colui, colei che accconcia o vende penne a uso di ornamento.

CATENA, è più comunemente **CATENELLA** o **CATENINA**, detto così assolutamente, e parlando di abbigliamento donnesco, è appunto una piccola catena d'oro che portasi al collo, pendente sul davanti, e alla quale si appende una croce, un oriuolo, o un semplice picchiapetto. Talora è una lunga catenella a maglie piccolissime, che fascia con più giro il collo, e che chiamano *Catenina di Venezia*.

PICCHIAPETTO, ogni ornamento che appeso alla catena, ricade sul petto, e che non sia né croce, né oriuolo; tale sarebbe un gioiello, un ritratto, una medaglietta, un cuore, una ghiandina o bocchetta, o simile.

COLLANA, guarnizione larghetta, del collo, composta d'oro o di gioie, ovvero di più fila di gemme.

FILLO, **FILZA**, serie scempra di gemme, o di altre materie preziose, con

che la donna si orna il collo. **Filò di diamanti**: *Filza di perle*, ecc.

VEZZO, denominazione generica di ogni ornamento del collo, che non sia né catena, né collana; e non che di gemme, dicesi anche di una o più filze di corallo, di margheritine, e simili.

GIOIE, ecc. (V. § 4.°)

ORECCHINI, plur. cerchielli d'oro o d'argento che portansi appiccicati a un forellino fatto nel lobo degli orecchi.

Pochi uomini portano quest'ornamento, che è di uso generale presso le donne; queste sogliono aggiungerli dei pendenti.

PENDENTI, *sust. plur.*, nome generico di ciò che si aggiunge ciondolante agli orecchini, per maggior ornamento. I **Pendenti**, che anche chiamansi **CIONDOLINI**, sono pezzi variamente figurati, dello stesso metallo che gli orecchini, ovvero sono formati di una o più gemme, di pietre dure, di lavori in mosaico, di paste vetrose, ecc.

Nell'uso la parola *Pendente* comprende anche l'intero orecchino che abbia pendenti.

BRACCIALETTI, **MANIGLIE**, cerchielli d'oro, talora ingioiellati con cui le signore cingonsi per ornamento le braccia o i polsi.

Se ne porta anche uno solo.

PETTINE DI GALA, che anche chiamano **DIADEMA**, è un ornamento, per lo più a foggia di pettine curvato in arco, e la cui costola è d'oro, o ingioiellata, e portasi in capo delle signore vestite in gala.

FINIMENTO, nome collettivo di un assortimento di vari ornamenti d'oro o di gemme, co' quali la donna vestita in gala, orna il capo, o altra parte della persona; come a dire pettine di gala, collana, filze pendenti, maniglie e simili; *Finimento di diamanti*: *finimenta di perle*, *di smeraldi*, *di corallo*, ecc.

CUSTODIA, **ASTUCCIO**, **BUSTA**, denominazioni di una cassetlina nella quale sono scompartimenti adattati alla figura di un intero Finimento o anche di un solo gioiello.

CAPO PRIMO

DEL VESTIRE E DELLE SUE ACCOMPAGNATURE.

§ 4. ARREDI DA BAMBINI.

Indice Metodico.

<p>Camicina Pezza — bianca — di lana — da rinvolto — Soprappezza Pezzino Toppone Imbracare Incuocersi Ricidersi Plumino Fascia Còrdulo</p>	<p>il nonno la nonna Rifare } il babbo } la mamma Dire in chiesa Andare } in santo Mettere }</p> <p>{ Culla { Cuna Zana</p> <p style="text-align: center;">Arcioni Arcuccio</p> <p>{ Collare { Ninnare</p>
<p>NOTA 55.</p>	<p>NOTA 59.</p>
<p>Fasciare Sfasciare Rifasciare Berrettino Guanciaie Medaglia { Breve { Bevino { Pentacoto { Amuleto Mantellino Cortèo { Patrino { Padrino</p>	<p>Ninna Nanna Fare Cantare } la ninna nanna</p> <p style="text-align: center;">NOTA 60.</p> <p>Bàlla Bàlio Baliaico Allattare Allattamento Poppare Poppa { Mammella { Mamma { Tetta Zinna Zizza { Poccia { Petto { Seno { Poppellina { Mammellina Poppaccia Poccione</p>
<p>NOTA 56.</p>	
<p>NOTA 57.</p>	
<p>Comparatico { Matrina { Santula Comare</p>	
<p>NOTA 58.</p>	
<p>Figlioccio Figlioccia</p>	

{ Poppoto
 { Poccioso
 { Cansare il latte
 Poppatolo
 Cappelletto
 { Divezzare
 { Spoppare
 { Slattare
 Riportare
 Riprendere
 Sperso, *add.*
 Camiciolino
 Vestitino
 Gonnellino
 Benduccio
 Seggiolina
 { Seggiolino
 { Seggettina
 { Predellina
 Dare i piedi
 Staccarsi
 Cestino
 Carruccio
 { Falde
 { Dande

NOTA 61.

Cèrcine
 { Cimbotta
 { Cimbottolo
 Cimbottolare
 { Pesca
 { Sigillo
 { Corno
 Tira
 { Bavaglio
 { Bavaglino
 Dentizione
 { Dentare
 { Metter i denti
 { Ciambella
 { Campanella
 { Zanna
 { Zannina
 { Dente
 Branca
 Pestellino
 Bubbolino

NOTA 62.

Dentàrolo
 { Tentennare } dei denti
 { Vacillare }
 Cadere i denti

{ Trarre
 { Cavare } i denti
 { Mutare }
 { Rimettere }
 NOTA 65.

Dentatura
 Rastrelliera
 { Lattime
 { Crosta lattea
 Vaiuolo
 Bùtteri
 Inoculazione
 Inoculare
 Vaccino
 Vaccinazione
 Vaccinare
 Vaccinifero
 { Cacheroso
 { Mimmoso
 { Scontroso
 { Scontrosetto
 Fare { il bronco
 { il muso
 { Far greppo
 { Luccicare
 Fare i lucciconi
 Prendere
 Recarsi } sulle braccia
 Tenere }
 Portare }
 --- a tracolla
 --- in braccio
 NOTA 64.
 --- in collo
 --- a cavalluccio
 --- a pentole
 --- a } Predelline
 } predellucce

{ Gingilli
 { Gingillini
 { Ninnoli
 { Gingillare
 { Ninnolare
 Santino
 Balocco
 Baloccare
 Fantoccino
 { BAMBOLA
 { Poppada
 { Poppatola
 NOTA 65.

{ Giocattoli
 { Giocaglie
 NOTA 66.
 Vocaboli bambineschi

NOTA 67.

{ Mamma
 { Mammìna
 Babbo
 Tata

NOTA 68.

{ Bimbo
 { Mimmo
 { Bimba
 { Mimma
 Andare a mimmi
 Far servo
 Come si dice?

Quante sacca?

Pappa
 Bombo
 { Bombare
 { Far bombo
 Bombettare
 Ciccia
 Cucco
 Chicche

NOTA 69.

Far { baco
 { baco baco
 { hau hau
 — cilecca

CAMICINA, pannicello lino, con cui si cuopre l'imbusto dei teneri bambini, e allacciasi di dietro, così chiamata più per medesimità di uso, che non per vera somiglianza a ordinaria camicia.

E anche chiamasi Camiceina quella dei bambini dell' uno e dell' altro sesso, quando comincia ad esser formata a un di presso come le ordinarie camicie delle persone adulte.

PEZZA, denominazione di ogni panno, lino o lana, in cui si rinvolgono i bambini in fascia.

PEZZA BIANCA, panno lino quadrangolare, in cui si rinvolge il bambino prima di fasciarlo.

PEZZA DI LANA, panno lana che nell'inverno, si pone sopra la pezza bianca.

PEZZA DA RINVOLTO, che anche dicesi SOPRAPPEZZA, è un panno lino, lana, o serico, più o meno ornato, nel quale si rinvolge il bambino fasciato, specialmente nel portarlo attorno.

PEZZINO, grosso panno, lino o lana, che si mette sulla parte di dietro del bambino, sopra la fascia per maggior pulizia.

TOPPONE, diconsi più pezzi di panno lino sovrapposti l'uno all' altro, cuciti insieme, ed impuntati a

guisa di coltroncino. Codesto Toppone mettesi sotto ai bambini (e talora anche ai malati adulti) per far ritegno alle urine, a preservazione del letto.

IMBRACARE, così dicono le balie a quel rivoltare che esse fanno la pezza bianca, facendone passare i due canti inferiori fra le cosce del bambino, al fine di preservarlo dall'incuocersi, e dal ricidersi.

INCUCERSI, dicesi del rosseggiare ai bambini la pelle fra le cosce, per effetto di leggiera infiammazione cagionatavi dalle loro orine.

RICIDERSI, è il rompersi la pelle incotta specialmente nei bambini grassocci. Il ricidersi s'impedisce o si cura coll'uso del piumino.

PIUMINO, nappettina di piuma di cigno, colla quale, intrisa in fior di farina, s'impolverano, per tenerle rescutte, le parti del bambino incotte o ricise.

FASCIA, lunga striscia di forte panno lino o canapino, colla quale si fascia il bambino. Per maggiore forza, o forse anche per una specie d'ornamento, le fasce soglion esser tessute a corduli.

CORDULO, propriamente è un grosso filo del ripieno, che alterna con più fili più sottili, in un tessuto

qualunque. Talora i cordoni sono anche due, contigui, e gli altri fili del ripieno, intermedi e più sottili, sono sei o più. Il tessuto che ne risulta chiamasi a *cordulo*; tale, per es., è quello delle fasce da bambini, di alcune coperte da letto, ecc.

NOTA 55. *Fascia, pigliasi talora per quella prima età, in cui s'è tenuti avvolti nelle fasce.*

Fig. prendesi anche per la passata prima infanzia dell'uomo. In ambedue i casi s'adopra sempre al plurale. Bambino in fasce: fin dalle fasce.

FASCIARE, è cingere il bambino con più giri spirali di fascia, dalle spalle sino ai piedi.

SFASCIARE, levar la fascia, *contr.* di Fasciare.

RIFASCIARE, vale rimettere la fascia, fasciar di nuovo, dopo di avere sfasciato.

BERRETTINO, copertura ordinaria per capo de' bambini; allacciata lento alla gola con nastrini.

GUANCIALE, così della forma chiamano una specie di materassi scantonata, su cui si pone a giacere il bambino, e che gli tien luogo di culla, o anche serve per portarlo attorno, quando è affatto piccino.

Il Guancialetto si suole vestire di fodera amplissima che poi si rimbecca sopra il corpicino della creatura.

MEDAGLIA, piastrella tonda od ovale, d'argento, o d'altro metallo, con effigie di santo, che appendesi al collo ai bambini.

BREVE, **BREVINO**, così chiamano un involtino sodo e schiacciato, a guisa di una piastrella, di ferma per lo più ovale, ricamato di oro o d'argento o di seta, aggiuntovi dentro qualche segno di devozione. Ponesi al collo de' bambini fasciati, o altrimenti vestiti, pendente sul petto, mediante un nastro di seta; specialmente quando si portano attorno.

PENTACOLO, **AMULETO**, arnese consimile al Breve, ma che contiene figure o caratteri strani, cui la

superstiziosa credulità attribuisce virtù contro male, incantesimi, veneni, ecc.

MANTELLINO, drappo di seta o altro ricco panno con cui si cuopre la creaturina nel portarla a battesimo.

CORTÈO, sèguito di persone che, invitate, accompagnano un bambino al battesimo. Dicesi anche di simile accompagnamento che si fa alla sposa che va a marito.

PATRINO, **PADRINO**, colui che tiene un bambino a battesimo, e risponde per lui.

Anche chi assiste altrui nella Cresima.

Patrini, nel numero del più, è termine collettivo che comprende anche la Matrina. *I suoi patrini furono il tale colla tale.*

La qualità di patrino induce una certa cognazione spirituale, che chiamano *Comparatico*, tra lui e 'l battezzato o 'l cresimato.

Patrini chiamansi anche due che s'intendono d'armi, ciascuno dei quali mette in campo uno dei duellanti, e lo assista nel combattimento.

NOTA 56. *Nobile ufficio dei patrini, in quest'ultimo significato, è il cercar d'impedire il duello o almeno badare che non sia fatta soperchieria o tradimento, in una azione bastantemente barbara da per sé, contraria alla legge divina e ai dettami della sana morale: azione o furibonda o disperata, non consigliata mai da posata saviezza, e per ciò non mai congiunta col vero coraggio, coll'onor vero: azione ferocemente ingiusta, la quale rende ugualmente vergognoso e misero il vincitore e il vinto.*

La novella 182 di FRANCO SACCHETTI termina sensatamente la questa sentenza: « ma questa battaglia (a corpo a corpo) è lecito ad ogni savio uomo di schifarla. »

COMPARE, appellazione che si danno reciprocamente il patrino della creatura battezzata e il padre di essa.

Anche la madre del battezzato e colui che glielo ha tenuto a battesimo.

È anche denominazione data al patrino dalla donna che con lui fu matrina di un bambino.

NOTA 57. *Il Vocabolario registra Comparare e Patrino come sinonimi, ma forse men bene; che questi due Vocaboli hanno relazione a persone diverse: Comparare si riferisce ugualmente al padre, alla madre, alla matrina del battezzato: Patrino, solamente al figliuolo; la quale differenza, oltre che è fondata sull'uso comune, pare anche dimostrata dagli stessi esempi citati dal Vocabolario, sotto ciascuna delle due voci.*

COMPARATICO, chiamasi quella cognazione spirituale che nel Sacramento del Battesimo e della Cresima si contrae dai Compari tra loro e tra il figliuolo, così pure tra i padrini.

MATRINA, denominazione che dà il battezzato a colui che lo ha tenuto a battesimo. Gli antichi dissero anche SANTULA.

COMARE, appellazione reciproca tra la matrina di un battezzato e la madre di esso.

anche denominazione che dà alla matrina il padre del battezzato.

Anche è appellazione che dà alla matrina l'uomo che con lei ha tenuto una creatura al battesimo.

Comare prendesi pure per donna ostetricante o levatrice.

NOTA 58. *Per la fallace sinonimia di Comare e di Matrina, V. la precedente NOTA 57.*

FIGLIOCCIO, FIGLIOCCIA, appellazione data dal patrino e dalla matrina alla persona da essi tenuta al battesimo.

RIFARE IL NONNO, LA NONNA, RIFARE IL BABBO, LA MAMMA, dicesi dell'imporre a una creatura il nome di uno dei due avoli, o dei genitori.

DIRE IN CHIESA, è l'annunziare che fa il parroco in tre feste successive, fra la Messa, ogni matri-

monio da contrarsi, affinché i fedeli ne denunzino gli impedimenti canonici che loro fossero noti. *Esser detto in chiesa: Esser detto una, due, tre volte.*

ANDARE IN SANTO, dicesi del recarsi le donne alla chiesa, la prima volta dopo il parto, per ricevervi la benedizione del sacerdote.

METTERE IN SANTO, è il benedire che fa il sacerdote la donna che va in santo.

CULLA, CUNA, lettuciuolo da bambini lattanti, fatto d'assicelle, e sorretto su due arcioni.

ZANA, culla intessuta di vetrici come una paniera.

ARCIONI, due legni curvi, fermati trasversalmente sotto alla culla, o alla zana, e sulla convessità dei quali essa posa sul pavimento, ma in bilico, onde, dimenando, poter cullare il bambino.

ARCUCCIO, sottile stecca di legno, piegata in arco sulla culla, per tener alquanto sollevato il pannolino con cui si cuopre il viso del bambino che vi si pone a dormire.

CULLARE, è quel dimenare soavemente la culla sui suoi arcioni, per acquetare o per addormentare il bambino.

NINNARE, lo stesso che cullare.

Per *Trasl.*, e nel senso *neutr.* prendesi anche pel tentennare o barcollare di un tavolino, o d'altro simile arnese che sia poco stabile sui suoi piedi.

E *Figuratam.*, pure in senso *neutr.*, pigliasi pel mal fermo pensiero che uno abbia intorno a che che sia, opinando od operando sur un medesimo argomento, ora in un verso, ora in un altro.

NOTA 59. *Il Vocabolario, nella significazione figurata di questo verbo, dice che Ninnare è lo stare irresoluto tra 'l sì e 'l no; ma altri potrebbe forse osservare che il verbo Ninnare inchioda evidentemente l'idea di moto, la quale, anzi che conarsi collo Stare, cioè col non muoversi punto, col rimanersi irresoluto tra 'l sì e 'l no (che in molti casi è prova di prudente cir-*

cospezione), parrebbe più giustamente convenirsi a chi alternamente passa o s'accosta ora al sì, ora al no (che per lo più è segno d'animo corrito e volubile), ciò che può benissimo paragonarsi al moto alternato, o d'andivieni della culla, dal quale appunto è tolta la metafora.

NINNA, l'azione del Ninnare, nel suo signif. proprio.

Vezzeggiativam., dicesi anche per Mimma, Bimba, Bambina.

NANNA, voce adoperata da chi sta ninnando il bambino nella culla per farlo addormentare; ed anche esprime sia il suo dormire, sia la culla stessa, onde le locuzioni: Andare a nanna, Metter a nanna, Far la nanna.

FARE, CANTARE LA NINNA NANA, dicesi di quella cantilena o canzone che si va canterellando ai bambini che giacciono nella culla, per addormentarli, o per acquietarli.

NOTA 60. *Ninna* vuoi si derivato dal lat. *nenia*, che propriamente significa canto lugubre; derivazione opportunissima, da che quella cantilena delle balie suol essere appunto di una febile modulazione, o, come dicono i musici, di tuono minore, il quale meglio induce, la quiete, e concilia il sonno.

BALIA, donna che, salariata, allatta un bambino altrui.

BALIO, marito della Balia.

BALIATICO, la pattovita mercede che si dà alla balia.

ALLATTARE, è nutrire col proprio latte un bambino o proprio o d'altrui.

Dicesi anche degli animali mammiferi.

ALLATTAMENTO, l'atto e l'ufficio dell'allattare.

POPPARE, succhiare il latte dalla poppa.

POPPA, MAMMELLA, TETTA, POC CIA, ZINNA, talora anche ZIZZA, e *laimam.*, e per ciò nello stile grave, o poetico; anche MAMMA, e per opportunità di decenza, PETTO, SENO, quella parte del corpo, la quale nelle femmine è l'organo se-

cretorio, del latte.

POPPELLINA, MAMMELLINA, *dim.* e *vezzegg.* di Poppa, di Mammella.

POPPACCIA, *peggorat.* e *avvilit.* di Poppa; questa voce, nella lingua nostra, pare non si volga in accresce.; si ha bensì *Pocione, masc.*

POPPUTO, POC CIOSO, che ha gran poppe.

CANSARE IL LATTE, vale deviarlo dalle mammelle, e farlo andare altrove, sì che poco per volta più non se ne produca nel seno.

POPPATOIO, arnese col quale la donna si succhia da sé il latte per scemarne la molesta copia, quando essa ciò non possa fare altramente.

È un vasetto tondo di vetro, che lateralmente e verso il fondo si prolunga in un cannello curvo, come di pipa, col quale la donna fa il vuoto suggendo, mentre la bocca del poppatoio sta bene applicata contro la parte centrale della mammella.

CAPPELLETTO, piccolo arnese di legno o di gomma elastica, tondo, in forma di piccolo segmento di grande sfera, con in mezzo una prominenzza vuota per ricevervi il capezzolo, col serve di riparo quando per setole fosse dolente.

DIVEZZARE, SPOPPARE, SLATTARE, è torre l'uso della poppa al bambino, disusarlo dal latte.

RIPORTARE IL BAMBINO, dicesi il restituirlo che fa la balia ai suoi genitori, terminando l'allattamento.

RIPRENDERE, è il levar di balia il bambino per tenerlo in casa i genitori.

SPERSO, *add.*, dicesi in alcuni luoghi, del bambino riportato dalla balia, il quale, da essa diviso, mostrasi inquieto e piagnoloso, per vedersi in luogo e fra persone che egli ancora ben non conosce.

CAMICIOLINO, vestimento di panno lino o lano, che va immediatamente sopra la camicina.

VESTITINO, quell'esterior vestito bianco o di colore, di varia stoffa, e che si pone sopra il camiciolino al bambini, senza distinzione di sesso.

GONNELLINO, lo stesso che vestifino; ma è inoltre vocabolo adoperato quando si vuol indicare l'età infantile d'ambi i sessi, specialmente dei maschi, prima che loro si metano i calzoncini. « *Figlio mio, di ciò tu non ti puoi ben ricordare, perché allora tu portavi gonnellino.* »

BENDUCCIO, pannolino ripiegato più volte su di sé, longitudinalmente, ciascuna piega in direzione contraria, legato al lato destro del gonnellino, affinché serva ai bambini di fazzoletto da naso, e anche per nettarsi le manine si sovente impacciate.

SEGGIOLINA, piccola e bassa seggiola per starvi seduti i bambini. Talora la seggiolina è sufficientemente alta per porvi i bambini a sedere alla mensa di famiglia, e debbe avere i bracciuoli.

SEGGIOLINO, SEGGETTINA, PREDELLINA, piccola e bassa seggiola a bracciuoli con foro in mezzo, a uso di tenervi seduti un pezzo i bambini, perchè facciano poi i loro agi in sottoposto vaso.

DARE I PIEDI al bambino, locuzione usata comunemente per denotare il tempo che il bambino comincia a stare sfasciato, o gli si mettono per la prima volta le scarpe, quando mostra di potersi staccare.

STACCARSI, dicesi del bambino quando comincia a muovere da sé i primi passi, senza interamente sorreggerlo.

Questo vostro bambino si staccherà presto.

CESTINO, arnese di vètrice, a foglia di cono tronco, di tale altezza che arrivi al petto del bambino che vi è posto dentro in piedi, acciò si avvezzi a reggersi, e impari a camminare, ciò che egli fa spingendo col petto il cestino, e anche trasportandoselo a forza di braccia.

CARRUCCIO, arnese allo stesso uso del cestino, ma più sodo e più pesante, perchè fatto di assicelle e di piuoli di legno disposti in forma di piramide tronca, mobile su

quattro rotelle matte, acciò il bambino possa col petto spingerlo in ogni direzione orizzontale. (V. C. 2.º § 4.º RUOTA MATTA.)

FALDE, plur. *femm.*, due strisce di panno, di gallone o d'altro, fermate di una per parte dietro a ciascuna spalla, al gonnellino, ovvero a una larga fascia che ne cigne la vita. Colte falde si va sorreggendo il bambino per avvezzarlo a reggersi da sé e camminare.

Nota 61. Falde, in questa significazione, è voce Fiorentina: i Senesi dicono Dando; i Milanesi Bandini; i Napolitani Redinelle; i Piemontesi Stache, ecc.

CERCINE, *masc sing.*, specie di guancialetto o di fascia imbottita e trapuntata, con che si cigne il capo del bambino, ovvero specie di berrettino, guernito intorno intorno di stecchine di balena curvate in arco, per impedire che i cimbotoli non producano corno o pesca sul capo del bambino.

CIMBOTTO, CIMBOTTOLO, cascata, colpo che si dà in terra cascando. **CIMBOTTOLANE**, v., cascare, dare un cimbotto per terra.

PESTA, SIGILLO, nomi che si danno a quel bernoccolo o enfiato, talora rosso, talora livido, che è effetto di percossa in qual siasi parte del corpo; se nella parte alta del capo, chiamano anche **CORNO**.

TIRA, sospensione spasmodica della respirazione nei bimbi, seguita poi da impetuoso strido, e da uno scoppio di pianto per soprabbondanza di dolore, cagionato da grave percossa nel cascare.

BAVAGLIO, e più comunemente **BAVAGLINO**, panno lino legato al collo del bambino, e pendentegli allargato sul petto.

Scempio e lunghetto il Bavaglino preserva il gonnellino dall'imbrodolarsi quando gli si dà la pappa, o che comincia a mangiarla da sé; addoppiato od anche imbottito e trapuntato, fassi portare abitualmente al bambino, per impedire di scombavarsi i sottoposti panni, specialmente nel tempo della denti-

zione.

DENTIZIONE, lo spuntare successivo dei primi denti al bambino pochi mesi dopo la nascita.

DENTARE, METTER I DENTI, dicesi del guernirsi le gengive del bambino dei primi denti, detti anche denti lattaiuoli, o denti di latte.

CIAMBELLE, CAMPANELLA, è un anello o cerchio d'avorio di due o tre dita di diametro, che si appende al collo de' bambini in dentizione, per agevolarla col frequente premersi che fanno con esso le gengive.

ZANNA, ZANNINA, DENTE, è appunto una zanna o dente curvo di cinghiale o di maiale, con guernizione d'argento, e campanellina, per appenderla al collo de' bambini, e loro serve allo stesso uso che la ciambella.

BRANCA, ramo biforcuto di corallo, fatto acconcio allo stesso uso che la ciambella e la zanna.

PESTELLINO, pezzo d'avorio, di corallo, di pietra dura, ma per lo più di cristallo, di forma allungata tondeggiate, che va ingrossando all'uno dei capi, quasi a foggia di pestello. Serve allo stesso uso che la ciambella, la zanna e la branca.

BUBBOLINO, è un pestellino alla cui parte sottile è adattato un fischietto d'argento, e alla base di questo sogliono aggiungersi alcuni sonagli; con questi e col fischietto la balia va svagando il bambino, e questi ponendosi in bocca la parte ingrossata, e premendola colle gengive ne riceve sollievo nel travaglio della dentizione.

NOTA 62. I predetti vocaboli, da Ciambella in poi, si riferiscono ad altrettanti arnesi, tutti diversi per forma e per materia, ma destinati a un solo e medesimo uso, e per ciò da tenersi come altrettante specie di uno stesso genere, e da comprendersi tutte in una medesima generale denominazione. Danno, che a questa non si possa far corrispondere un vocabolo generico, che la Toscana Lingua non ha, rimasiasi finora contenta alle suddette deno-

minazioni speciali.

In qualche provincia dell'alta Italia, codesto arnese è chiamato con un vocabolo veramente generico, che accenna all'ufficio, anzi che alla materia e alla forma: e questo vocabolo è Dentaròlo, il quale, dopo i surriferiti vocaboli speciali, io m'attento di registrare e dichiarare.

DENTAROLO, denominazione di qualsiasi arnese fatto acconcio a esser premuto in bocca dai bambini, nel tempo della dentizione, sì per alleviarne il molesto prurito, e sì per agevolarla collo assottigliare le gengive.

In generale è un corpo tondeggiate, liscio, duro, inalterabile dalla saliva, che i bambini di quella età mettono volentieri in bocca, premendolo fra le gengive, del che essi hanno allora un irresistibile bisogno.

TENTENNARE, VACILLARE, parlando di denti, dicesi quello smoversi che essi fanno prima di cadere.

CADERE, dicesi di dente che esca interamente fuori del suo alveolo.

TRARRE, CAVARE UN DENTE, è svellerlo dall'alveolo. Ciò farsi o colle dita, o con cappio di refe, o con ferri appropriati, come sarebbe la Chiave inglese o il Pellicano. Quest'ultimo più violento modo non suole adoperarsi pei bambini.

MUTARE, RIMETTERE I DENTI, nel senso neutro, è quel venir fuori i secondi denti in luogo dei primi caduti o tratti.

NOTA 65. Mettere o rimettere i denti, dicesi anche nel senso att., ma allora intendesi di denti posticci che il dentista pone in luogo di secondi denti naturali, caduti.

DENTATURA, l'ordine o serie dei denti di ambedue le mascelle. La dentatura si compone delle due rastrelliere.

RASTRELLIERA, per una certa similit. chiamasi ciascuno dei due ordini dei denti, il superiore e l'inferiore.

LATTINE, detto anche **CROSTA-LATTEA**, eruzione crostosa che viene sul capo di alcuni bambini lattanti.

VAIOLO, malattia contagiosa che si appicca più particolarmente ai bambini, per lo più una volta sola nella vita, e produce sulla loro pelle, specialmente della faccia, numerose pustole marciose, delle quali talora rimangono visibili e permanenti i segni dopo la guarigione.

BUTTERI, quei piccoli cavi o fosse che talora rimangono sulla pelle dopo il vaiuolo. *Faccia butterata: Persona butterata nel viso.* Contro a questo sconcio fa riparo l'inoculazione e meglio la vaccinazione.

INOCULAZIONE, *t. gen.* di ogni comunicazione volontaria e artificiale di qualsiasi malattia contagiosa. collo scopo di trasmetterla più benigna, e di preservare così l'individuo dal contrarla involontariamente più grave e pericolosa.

Inoculazione, assolutamente, prendesi per l'innesto o comunicazione artificiale del vaiuolo umano.

INOCULARE, *v. att.*, è fare l'operazione dell'inoculazione, cioè intridere di umore nelle pustole vaiuolose di un bambino, o da altro individuo, un ago scanalato verso la punta, o terminato a guisa di lancetta, e con esso, così intriso, fare su altro individuo alcune punture incruente, che producono in questo un vero vaiuolo, ma più benigno, renduto tale dalle scelte condizioni di tempo e di persone.

VACCINO, *add.*, vale di vacca.

Sustantivam. adoprasì per quell'umore contagioso formatosi in certe pustole accompagnanti una malattia che viene ai capezzoli delle vacche.

Quest'umore vaccino non è guari dissimile a quello del vaiuolo umano, e innestato in un bambino, o in altro individuo, non solamente lo preserva dal vaiuolo naturale, come fa l'inoculazione, ma limita l'eruzione a poche pustole, quantes-

sono le fatte punture, in luogo determinato e circoscritto, che suol'esser il braccio; ed ha inoltre il vantaggio di conservarsi molto tempo in tubetti di vetro sigillati, onde poterlo trasportare e adoperare a piacimento, da condizioni le più opportune.

Il dottor Jenner Inglese fu il fortunato scopritore di questo preziosissimo preservativo.

VACCINAZIONE, l'operazione del Vaccinare.

VACCINARE, *v. att.*, è innestare coll'ago in un bambino, o anche in altra persona, il vacino, o tolto immediatamente dalla vacca, o preso da un bambino vaccinifero.

VACCINIFERO, *add.*, che anche adoprasì *sustantivamente*, chiamano quell'individuo, bambino o altro, che ha attualmente pustole di vaccina, innestategli o immediatamente con l'umore della vacca, ovvero mediatamente con quello d'altro individuo, stato egli pure vaccinato direttamente o indirettamente, con successiva trasmissione da braccio a braccio.

CACHEROSO, **MIMMOSO**, chiamano quel bambino che è soverchiamente o esclusivamente affezionato alla persona con cui ha più continuata familiarità.

SCONTROSO, **SCONTROSETTO**, equivale a sdegnosetto, peraloso, puntigliosetto, superbuozzo, ostinatello, e simili.

FAR IL BRONCIO, **FAR IL MUSO**, dicesi di certa disposizione del viso, e raggrinzamento di bocca per effetto di cruccio, di fastidio, di mal umore.

FAR GREPPO, dicesi di certo contorcimento di labbra che fanno i bambini quando vogliono cominciare a piangere.

LUCCICARE, **FARE I LUCCICONI**, quell'apparire gli occhi umidetti, indizio di pianto ritenuto a stento.

PRENDERE, **RECARSI**, **TENERE**, **PORTARE**, **SULLE BRACCIA**, direbbsi propriamente quando il bambino, fasciato o sciolto, si porta supino e disteso sulla parte anteriore

delle due braccia, tenute parallele, ovvero una di esse fatta passare di sopra per ritenergli le gambe. Questa portatura, è specialmente adoperata sul guanciaie nell'andare a battesimo.

PORTARE A TRACCOLLA, è una portatura poco dissimile alla precedente, se non che il guanciaie che serve di materassina, su cui giace il bambino, è raccomandato a una cigna, o anche due, poste ad armacollo della persona che lo porta; questa suol essere la madre misera che va attorno mendicando, ovvero la moglie del mercialmpo ambulante, il quale porta sulla schiena, sospeso a due cigne, il botteghino (V. BOTTEGHINO, C. 2.^o § 1.^o)

PORTARE IN BRACCIO, è tenere il bambino come seduto sul cubito, cioè sulla parte anteriore del braccio, sorretta coll'altra mano, e talora intrecciando le dita di ambedue le mani.

NOTA 64. In questo, come in molti altri casi, è importante una distinta denominazione di ciascuna delle due parti del braccio, la superiore, che è compresa tra la spalla e 'l gomito, la quale più propriamente si chiama braccio, e l' inferiore o l' anteriore che dir si voglia, la quale comincia dal gomito, e termina al polso; e questa io chiamerò Cubito, intanto che dagli Scrittori Italiani sia più generalmente usato il Vocabolo Vanbraccio, che corrisponde all' Avant-bras dei Francesi.

PORTARE IN COLLO, dicono i Toscani, scriventi e parlanti, anche per Portare in braccia, forse perchè il bambino, portato in questa ultima maniera, fa talora passare una delle sue manine intorno alla parte posteriore del collo di chi lo porta.

PORTARE A CAVALLUCCIO, dicesi del portare altrui accavalcato sulla schiena, sorreggendogli con ciascuna mano le cosce o le gambe, mentre il portato gli avvinghia le mani al collo, o con esse si attiene ad ambe le spalle.

PORTARE A PENTOLE, dicesi quando uno porta un bambino seduto sulle spalle a cavalcioni del collo, rattienendogli con ciascuna mano le gambe pendenti verso il petto, mentre il bambino si attiene al capo o alla fronte del portatore.

PORTARE A PREDELLINE, A PREDELLUCCE, dicesi di due che portano un ragazzo seduto sulle loro mani intrecciate, la destra dell'uno colla sinistra dell'altro. Questa portatura si fa solamente per sollazzo.

GINGILLI, e vezzezzialivam, GINGILLINI, NINNOLI, così chiamano con nome generico ogni coserella che si dia in mano ai bambini per trastullo, benchè non rappresenti la figura di un oggetto determinato; come a dire pezzetti di stoffe o di fogli di vari colori, di nastri, o altro simile.

GINGILLARE, NINNOLARE, n. e n. pass., nel discorso familiare prendesi per trastullarsi con ninnoli, con gingilli.

SANTINO, immaginetta di Santo, stampata in foglio, per lo più a vari colori, che dassi ai fanciulli e fanciulle, non tanto per divertirli, quanto per premio, e per informarli per tempo ai sentimenti di devozione.

BALQCCO, denominazione generale di ogni cosa che si dia per trastullo in mano ai bambini e ai fanciulli specialmente se abbia una figura determinata, come a dire Fischietti, Mischirizzi, Fantoccini, Bambole e Figurine di varie sorte.

BALOC CARE, att. n., e n. pass., trastullare, trastullarsi con balocchi.

FANTOCCINO, piccola figura umana, fatta di legno, di cartone o di panno, vestita da uomo, per baloccarsene i bambini maschi.

BAMBOLA, POPPADA, POPPATOLA, figurina umana, vestita da donna, gradito e utile trastullo alle bambine, già fatte grandicelle, perchè imparino a rivestirla, a pettinarla e variamente ornarla.

NOTA 65. Al dire del REDI, Poppada è voce Arelina, forse derivata

della Pupa dei Lalini, dai quali è pur credibile che i Francesi abbiano presa la loro Poupée.

GIOCATTOLI, plur., nome collettivo di varie sorte d'oggetti, di legno, di metallo o d'altra materia, i quali servono di trastullo, non tanto per ricreamento della vista, come farebbe un semplice balocco, quanto per esercizio di corpo o di mente pel fanciullo che se ne solazza. Tali sono, a modo d'esempio, Palle, Pallottole, Trottole, Palè o Fattori, Pezzi di cartoncini dipinti, da riunirsi per ricomporre l'intera figura di edificio, o d'altra cosa. Cavallucci di legno e cento altri similissimi trastulli.

NOTA 66. Alla parola Giocattolo manca l'autorità del Vocabolario, ma non quella dell'uso, per verità moderno, di mercadanti Toscani, che ricevono casse tutte piene di codesti trastulli assortiti, spedite da emporio Parigino, che si intitola: Bazar de joujoux pour les enfans; la quale intitolazione, partita dall'Industria Senna, appena giunta sulle sponde dell'Arno, prontamente e opportunamente lo vide trasformata in una Fiera di giocattoli pel fanciullo.

V'ha chi dicemi che più anticamente fossero chiamati Giocaglie.

VOCABOLI BAMBINESCHI, sono certe particolari denominazioni che quali, perchè di più agevole pronunzia, sono restituite alle vere dai bambini, e per un cotai vezzo anche adoperate dalle persone che con loro parlano familiarmente e affettuosamente.

NOTA 67. Nel registrare che lo fo i seguenti vocaboli bambineschi, spero che non sarà tacciato io stesso di bambinaggine, da chi riflette che io non tengo conto delle molle variabilissime storpature, inevitabilmente prodotte dall'impossibilità che i teneri imperfetti organi vocali infantili possano accomodarsi alla dura articolazione di certi vocaboli del linguaggio degli adulti, ma mi limito ai principali, dico a quelli che avendo acquistato

una certa stabilità e fermezza, oramai son passati nella comune lingua parlata, e molli di essi anche nella scritta, sempre che l'argomento si comporti; dei che abbiamo esempi non solamente della nostra lingua, ma anche nella greca e nella latina, siccome si scorge dalle seguenti citazioni favoritemi in questo proposito dal dottissimo collega Cavaliere ANDEO PETRON, e che qui trascrivo: « ARISTOFANE nella Nuvoletta, vers. 1384, costi fa parlare un padre al suo figliuolo; quando tu balbettavi, io sollecito ti soddisfaceva. Se tu dicevi βῆν (brn), altri leggono βῆν (bin), io ti dava a bere. Se chiedevi μᾶμᾶν (maman), tasto io ti dava pane. Non avevi tu ancor dello κακᾶν (cacàn) ch'io ti portava fuori della porta, e mi ti poneva innanzi. Inoltre nei Lessici greci sono registrate le voci πατῆρας, πατῆρος, πατῆρα, (pater), vox puerorum blandientium ad patrem, μᾶμᾶ, μᾶμᾶν, μᾶμᾶτα, (mammae, mater) voces quibus pueri matrem appellant.

« Presso GIOVENALE, Satir. 6, leggesi Pappus nel significato di Babilio, marito della babilina. » Fin qui PETRON.

Più tosto mi si vorrà contendere l'opportunità della seconda parte della dichiarazione, in cui l'uso dello scilinguato parlare dei bambini io lo estendo, in parte e qualche volta, anche alle persone che hanno a conversare abitualmente con essi: ma sorgerà a difendermi l'amorosa mamma, la quale, perchè il suo bimbo non sa ancora articolare le parole come lei, preferisce essa di scilinguarle come lui, tanto è sentito e irresistibile il bisogno di immedesimarsi col caro pegno del suo amore, con cui essa mantiene, con questo materno vezzo, un vicendevole solloquio più efficacemente affettuoso.

Finisco questa nota con un'osservazione: con cui l'aprei dovuta cominciare, se prima io vi avessi posto mente, e forse contentarmi di

essa sola, e questa è che alcuna di queste voci bambinesche sono registrate in tutti i Vocabolari Italiani, e bensì il numero di esse ne fa da me accresciuto.

MAMMA, e vezzeg, MAMMINA, per Madre.

Questa voce, come pure la seguente, è adoperata, non che dai bimbi, dai figliuoli d'ogni età, nel colloquio famigliare co' loro genitori.

BABBO, invece di Padre.

TATO, *masc.*, TATA, *fem.*, appellazione generica, colla quale i bambini Toscani indicano ogni persona che loro non sia mamma, o babbo, specialmente quella che li porta a mimmi, e colla quale essi hanno maggiore dimestichezza.

NOTA 68. Il Vocabolario dice che Tato o Tata sono voci fanciullesche che vagliono Fratello e Sorella. Ciò sarà verissimo nel Malin, e nella Fier, da cui son tratti gli esempi che vi si citano; ma l'uso presente in Toscana dà a quelle parole l'estensione da me accennata nella dichiarazione.

BIMBO, MIMMO, BIMBA, MIMMA, valgono Bambino e Bambina, così chiamati per cotal vezzo.

ANDARE A MIMMI, dicono i bambini per andare o esser portati attorno a dipoto, quasi dicessero per vedere altri mimmi o bambini.

FAR SERVO, modo d'insinuazione ai bimbi, perchè salutino qualcuno. Locchè essi fanno, collo stendere il braccio, e agitarlo dall'alto in basso, colla manina allargata e supina.

COME SI DICE?, locuzione interrogativa al bimbo per rammentargli l'officioso ringraziamento a chi gli ha dato qualche cosa, come chicca, fiore o altro.

QUANTE SACCA?, domanda che si fa per cella a un bambino che abbia detto di voler bene a un tale; a che egli risponde o con un numero determinato di sacca, ovvero dicendo: tante tante, cioè moltissime.

PAPPA, lo stesso che Minestra.

BOMBO, il bere.

BOMBARE, *verb.*, FAR BOMBO, lo stesso che Bere.

BOMBETTARE, frequentativo di Bombare, Bere frequentemente.

CICCIA, qualsiasi mangiare che sia di carne.

CUCCO, lo stesso che Uovo, crudo e colto, e-col guscio.

CHICCHE, *fem. plur.*, denominazione generale di varie cose mangerecce, per lo più dolci, che si sogliono dare ai bambini, cui piacciono moltissimo.

NOTA 69. Il REDI sospetta che Chicca possa essere accorciamento di Bichicca, che è un pezzo di zucchero giuleppato e rapreso, liscio, trasparente, piano, tondo o quadrangolare, incartato, e che ora i Toscani chiamano Pasticca, e i Piemontesi Caramella.

FAR BAGO, FAR BAGO BAGO, FARRE BAU BAU, dicesi del fare certa

voce e gesto ai bambini, coprendosi, o altramente nascondendo il volto, e poi mostrarlo all'improvviso, non propriamente per far loro paura, che ciò sarebbe pessima cosa, ma per recare ad essi una certa meraviglia e stupore, al fine di distrarli e divertirli.

FAR CILECCA, chiamasi una certa burla che si fa a un bambino, mostrandogli chicca, o altra cosa, per invogliarnelo, e non gliela dando così presto; forse per accrescergliene il desiderio: forse anche pel piacere che altri ha in vederlo animarsi con straordinaria vivezza.

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 4. DELL'ABITAZIONE IN GENERE, DEI LUOGHI ABITATI
E APPELLAZIONI CHE NE DERIVANO.

Indice Metodico.

{ Abitazione
 { Abitazione
 { Abitamento
 { Abitaglio
 { Abitanza
 { Abitacolo
 { Abituro
 { Abitazioncella
 { Abitato, *sust.*
 { Abitato, *add.*
 { Tugurio
 { Tugurietto
 { Abitare
 { Abitante
 { Abitatore
 { Abitabile
 { Abitevole
 { Domicilio
 { Dimorare
 { Dimora

NOTA 70.

Stanza
 Stanziare
 Mansioni
 Magione
 { Spogliatoio
 { Posapiede
 { Alloggio
 { Alloggiamento
 { Alloggiare, *v. n.*
 { Alloggiare, *v. att.*
 { Alloggiatore
 { Alloggiante
 { Albergo
 { Albergare, *v. n.*
 { Albergare, *v. att.*
 { Albergatore

Albergatrice
 Locanda, *sust.*
 Locanda, *add.*
 Locandiere
 { Ostello
 { Ostelliere
 { Osteria
 { Oste
 { Ostessa
 { Ospizio
 { Ospite
 { Ospitale
 { Inospite
 { Inospitale
 { Ospitalità
 { Foresteria
 Casa, } (V. § 8.)
 Palazzo }
 Ceppo di casa
 { Isola
 { Isolato, *sust.*
 Isolotto

NOTA 71.

Cavalcavia
 Contrada
 Via
 Strada
 — { maestra
 — { principale
 — { di prima classe
 — { regia
 — { postale
 — { provinciale
 — { comunale
 — { comunitativa
 — { vicinale

— battuta	{ Guanciali
— calcata	{ Traversine
— calpestate	Dadi
— calpesta	Staffe
— Calpestate, <i>sust.</i>	Chiavarde
— traversa	Carri
— Traversa, <i>sust.</i>	Convoglio
— scorciatoia	{ Locomotore
— Scorciatoia, <i>sust.</i>	{ Locomotiva
— fuor di mano	Conduttore
— lastricata	Macchinista
{ Lastricato, <i>sust.</i>	Scaldatore
{ Lastrico	{ Furgone
— alla rinfusa	{ Tender
Squadra zoppa	Fischietto
{ Calandro	Guardie
{ Calandrino	Vie traverse
{ Lastricamento	Viadotto
{ Lastricatura	Galleria
— Lastricare	Fermate
{ Lastricatore	Stazioni
{ Stradino	NOTA 72.
— acciottolata	Paracarri
{ selciata	Pietre millari
{ Ciottoli	NOTA 73.
{ Acciottolato, <i>sust.</i>	Arginello
{ Ciottolato	Fogna
{ Selciato	Chiavica
{ Selciato	Chiusino
— Martellina	Lapida
— Mazzeranga	{ Pisciatolo
— Mazzerangare	{ Orinatoio
{ Acciottolare	Marciapiede
{ Ciottolare	Passatoio
{ Selciare	Saltare
{ Guide	— { a piè pari
{ Rotaie	{ a piedi giunti
— Disselciare	Prender la rincorsa
— Parata	NOTA 74.
{ Segni	Fare il piè zoppo
{ Segnali	Palancola
Strada ammattonata	NOTA 75.
— Ammattonato, <i>sust.</i>	Stradetta
— Ammattonare	Stradella
(V. § 2.º) Pavimento	Stradina
— ammattonato	Straduzza
— sterrata	Stradicciuola
— Sterrato, <i>sust.</i>	Fare } capo
— Sterrare	Mettere }
— Sterro	Crocicchio
— Interro	Bivio
— ferrata	Trivio
{ Guide	Quadrivio
{ Rotaie	Sentiero
{ Barre	Sentieruolo

Calle
Stradone
Viale

NOTA 76.

Viottola
Viottolo
Viotta
Viuzza
Viuzzo
Vico
Vicolo
Vicoletto
Chiasso
Chiassuolo
Chiassolino
Chiassetto
Chiassatello
Chiassarello
Intercapèdine
Via cieca
— mozza

Ronco
Loggia
Loggetta
Logge
Loggliato
Portico
Porticale

NOTA 77.

Sporti, plur.
Piazza
Piazzetta
Piazzuola
Mercato
Far buon mercato
Andare a far la spesa
Fiera
Baracca
Bottega
Insegna
Cartello
Vetrina

NOTA 78.

Bottega a vento
Botteghetta
Botteghina
Botteghino
Casale
Villaggio
Borgo
Borgata
Borgaggio
Sobborgo
Borghetto
Borghicciuolo

Borgaccio
Borghigiano
Borghese

NOTA 79.

Borghesia
Terra
Terrazzano
Terretta
Terricciuola
Terraccia
Castello
Rocca
Maniere
Maniero
Castelletto
Castelluccio
Castellotto
Castellaccio
Castellano
Castellania
Castellaneria
Bicocca
Città
Cittadella
Cittadone
Cittadaccia

Giro } delle mura
} della città

Cittadino, sust.
Cittadino, add.
Cittadinesco, add.

NOTA 80.

Cittadinello
Cittadinuzzo
Cittadinamente
Cittadinescamente

NOTA 81.

Cittadinanza
Cittadinatico
Popolazione
Popolo
Popolano
Popolaccio
Popolazzo
Contado
Campagna
Contadino, sust.
Contadino, add.
Contadinesco
Contadinello

NOTA 82.

Contadinescamente
Forese

Foresello
 Foresello
 Foresello
 Foresozzo
 Villa
 Villetta
 Villiciuola
 Villone

Villano, *sust.*
 Villano, *add.*
 Villanello
 Villeggiare
 Rusticare
 Villeggiatura

Nota 83.

ABITAZIONE, ABITAGIONE, ABITAMENTO, ABITAGGIO, ABITANZA, ABITACOLO, ABITURO, voci da non usarsi sempre promiscuamente, benchè tutte sostanzialmente significano luogo da abitare, o anche l'atto dell'abitare.

ABITAZIONCELLA, *dém.* di Abitazione, ma solamente nel primo dei due significati.

ABITATO, *add.* aggiunto di paese o anche di casa, dove stiano abitatori.

ABITATO, detto *sustantivam.*, intendesi di luogo o paese dove siano più case abitate.

TUGURIO, casa povera e angusta.

TUGURIETTO, *dém.* di Tugurio.

ABITARE, *att.* e *n.*, lo stare in luogo ch' uomi si elegge per sua ordinaria dimora; e dicesi tanto di casa, quanto di paese.

ABITANTE, ABITATORE, verbi di Abitare, e vale che abita. Il primo è d'ogni genere; il secondo ha per femminino **ABITATRICE.**

ABITABILE, ABITEVOLE, aggiunto di casa, luogo o paese da potersi abitare.

DOMICILIO, luogo dove uno abita. Più comunemente pigliasi pel paese in cui uno faccia l'abitale sua dimora, e dove egli abbia il legale esercizio dei diritti civili. In questo senso Domicilio è diverso da Dimora.

DIMORARE, FAR DIMORA, è lo star fermamente in un luogo; abitarsi.

DIMORA, l'atto del dimorare; ed

in luogo stesso in: cui si dimora.

Nota. 70. Ometto di registrar più altri vocaboli, a un dipresso equivalenti, più o meno antichi, epperchè adoperabili con qualche riguardo; tali sono Dimorazione, Dimoramento, Dimoranza, e simili, da vedersi nei Vocabolari.

STANZA, dal verbo Stanziare, lo stesso che Alloggio, Dimora.

STANZIARE, vale Stare, Dimorare.

MANSIONE, vale Fermata; e anche Luogo da farvi fermata.

MAGIONE, lo stesso che Casa, Abitazione, e pigliasi anche nel senso traslato.

Magione e Mansioni, sono ambedue voci latine, e per ciò dello stil grave.

SPOGLIATOIO, specie di mansione, cioè casa, quartiere, o anche una sola stanza, che si ha in città o alla campagna, non propriamente a uso di Abitarsi, ma per aver dove fare qualche breve fermata, riposarsi; ricomparsi, mutarsi qualche parte del vestimento, ecc.

Taluni in Toscana dicono anche **POSAPIEDE,** voce che rammenta il *Pied-à-terre* dei Francesi.

Spogliatoio è anche luogo nei Segai, destinato a uso di spogliarsi.

ALLOGGIO, ALLOGGIAMENTO, casa o luogo che uno prende ad abitare. La seconda delle due voci è specialmente adoperata nella milizia, ed è il luogo dove si ferma e stanza l'esercito.

ALLOGGIARE, ha due significati.

in senso *att.* vale Dare altrui l'alloggio; nel senso *neut.*, vale Stare ad alloggio.

ALLOGGIATORE, ALLOGGIANTE, prendisi nel solo primo significato del verbo, cioè per colui che dà altrui l'alloggio.

ALBERGO, casa in cui per danari si alloggiano i viandanti, dando loro il vitto e l'abitazione. Nell'uso presente l'albergo è un po' meno signorile che non la locanda. Gli antichi dissero anche Albergheria e Albergheria; i moderni in Toscana, e altrove soglion dire Locanda.

ALBERGARE, nel senso *att.*; è Dare altrui l'albergo; nel senso *n.*, è Stare ad albergo.

ALBERGATORE, ALBERGATRICE, colui, colei che alberga altrui, che tiene albergo.

LOCANDA, *sust.*, presso i moderni è un albergo signorile. Questo vocabolo fu già preso *addittivam.* per aggiunto di Camera allogata a pigione.

LOCANDIERE, chi tiene locanda, nel primo significato.

OSTELLO, OSTELLIERE, voci oramai disusate nello stile ordinario, lo stesso che Albergo. Prendesi anche semplicemente per Casa, Abitazione.

OSTERIA, è un albergo per viaggiatori di basso stato.

OSTE, OSTESSA, colui, colei che tiene osteria.

Ostessa è anche semplicemente moglie dell'oste.

OSPIZIO, casa dove alloggiano frati che vengono alla città, quando in essa non sia altro convento della loro regola.

Anche luogo dove s'alloggiano senza pagamento, speciali persone, come viandanti poveri, pellegrini o simili.

Dassi ancora il nome di Ospizio a certi Conventi in luoghi disabitati dell'Alpi, dove si ricovera ogni viandante.

Anche pigliasi per casa di pubblica carità, nella quale sono ricoverate e nutrite persone che per ragione dell'età o troppo tenera, o

troppo grave, o anche acclaccosa, non possono col lavoro guadagnarsi il vivere.

OSPITE, quegli che alloggia gratuitamente, e quegli stesso che è alloggiato.

OSPITALE, ch'è solito usare ospitalità.

INOSPITE, INOSPITALE, colui che nega altrui l'ospitalità.

È anche aggiunto di paese barbaro e crudele, che non ammette volentieri i forestieri, o loro fa mala accoglienza. *L'insospite Africa centrale.* Anche dicesi di luoghi affatto disabitati: *Gli insospiti boschi.*

OSPITALITÀ, liberalità nell'alloggiare gratuitamente i forestieri.

FORESTERIA, stanze nei convitti de' frati dove si mettono ad alloggiare i forestieri, per lo più dello stesso ordine.

CASA, PALAZZO, ECC. (V. § 2°).

CEPPO DI CASE, dicesi dell'aggregato di alcune case contigue.

ISOLA, ISOLATO, *sust.*, term. relat., e dicesi di molte case congiunte le une alle altre, delle quali le due sole estreme fanno captonata. Una sola è da ogni lato staccata da altre per mezzo di pubbliche vie.

ISOLOTTO, è isola di poche case.

Nota 71. In Toscana e in altre provincie Italiane, non è usata la denominazione di Isola, e vi si supplisce con quella di Cantonata.

CAVALCAVIA, *masch.*, arco e altra simile costruzione a foglia di ponte per lo più coperto, sopra una via, a uso di traversarla in alto, e passare da un edificio ad un altro.

CONTRADA, per lo più significa una estensione indeterminata di paese lontano. *Le contrade d'Oriente.*

In alcune provincie dell'alta Italia Contrada dicono anche per Via, Strada.

Lo stesso **BOCCACCIO** C. 7. Nov. 5., nomina la Contrada di Malpertugio, nella città di Napoli.

STRADA, spazio di terreno a uso di pubblico passaggio da luogo a luogo, specialmente da paese a paese.

VIA, lo stesso che Strada, ma dicesi più comunemente di quella che è in luogo abitato fra casa e casa. Tuttavia la due voci da molti, in alcuni casi, si adoprano promiscuamente.

STRADA MAESTRA, STRADA PRINCIPALE, chiamasi quella che è la maggiore, in città; o altrove.

STRADA DI PRIMA CLASSE, che in alcuni luoghi è anche detta STRADA REGIA, STRADA POSTALE, è quella che mette a certi punti principali dello Stato, e mena anche fuori di esso, ed è mantenuta dal pubblico erario.

STRADA PROVINCIALE, quella che è mantenuta a spese della Provincia.

STRADA COMUNALE, STRADA COMUNITATIVA, quella che è mantenuta a spese del Comune o Municipio.

STRADA VICINALE, quella che mette ai particolari poderi di vari privati, e suol esser fatta e mantenuta a loro spese.

STRADA BATTUTA, CALCATA, CALPESTATA, CALPESTA, dicesi quella che è frequentata, in cui suol passare di molta gente.

CALPESTATA, suolsi adoperare anche *sustantivam.*: *Andare per la Calpestata.*

STRADA TRAVERSA, *term. relat.*, dicesi di quella che si dirama dalla via maestra, e mette altrove.

Dicesi anche *sustantivamente* TRAVERSA: *Prima, seconda traversa.*

STRADA SCORCIATOIA, e anche *sustantivam.* SCORCIATOIA, è una via traversa, che abbrevia il cammino.

STRADA FUOR DI MANO, per una specie di frasiato, dicesi di strada in luogo solingo, e poco frequentata, o che troppo indirettamente conduce a un determinato luogo.

STRADA LASTRICATA, cioè coperta di lastre di pietra commesse in piano, per maggiore comodità del camminare, e per maggiore pulitezza della strada medesima.

LASTRICATO, *sust.*, LASTRICO,

copertura della strada con lastre di pietra accozzate insieme.

LASTRICO ALLA RINFUSA, chiamano gli Stradini o Lastricatori Fiorentini quello che è formato di lastre non quadrangolari, ma variamente poligone, ad angoli ottusi e acuti, sporgenti e rientranti, a un dispresso come traggonsi dalla cava, e commesse insieme laboriosamente coll' aiuto della Squadra zoppa, del Calandrino, ecc.

D'anno in anno se ne va smettendo l'uso nelle stesse città Toscan.

SQUADRA ZOPPA, specie di Pifferello, cioè una Squadra mobile, fatta di due stecche, o regoletti di legno incastrati insieme all'un dei capi girvolmente, a modo di compasso, e serve ai lastricatori per pigliare i vari angoli delle lastre da accozzare, si nel lastrico alla rinfusa.

CALANDRO, CALANDRINO, stemmito non essenzialmente dissimile alla Squadra zoppa, ma formato di tre stecche, e perciò acconcio a prendere a un tratto tre lati o i due angoli interposti.

LASTRICAMENTO, LASTRICATURA, l'azione del lastricare.

LASTRICARE, coprire il piano della strada con lastre commesse insieme, e paraggiate.

LASTRICATORE, colui che fa il mestiere di Lasticare le pubbliche vie. Chiamano anche STRADINO.

STRADA ACCIOTTOLATA, STRADA SELCIATA, chiamano quella che è pavimentata di Ciottoli, ossia sassi tondeggianti, perchè lungamente rotolati dalle acque.

ACCIOTTOLATO, *sust.* CIOTTOLATO, che in alcuni luoghi dicono anche SELCIATO e SELCIATO, quel pavimento delle strade, cortili, stalle, e simili, che è fatto con ciottoli allogati, e picchiati sur un letto di rena, colla quale anche sono riempiti gli intervalli tra ciottolo e ciottolo.

In questo lavoro il selciatore adopera primamente la Martellina, poi la Mazzeranga.

MARTELLINA, specie di martello

a penna larga e alquanto ricurva verso il manico, colla quale il selciatore va facendo di piccole incavature nella rena, che forma il letto del selciato, per allargarvi ciascun ciottolo, che picchia colla bocca della martellina, per batterli poi tutti più sodamente colla mazzeranga.

MAZZERANGA, che in alcuni luoghi dicono anche **PILLONE**, arnese con cui si pesta e si assoda la terra novellamente trasportata, o si picchia e si pareggia il selciato fatto di fresco, dopo avervi sparso della rena.

È un pesante legno leggermente conico, ferrato nella base o balzo, attraversato nell'opposta estremità da una caviglia in croce, che ne forma le due prese o maniglie, una per ciascuna mano.

MAZZERANGARE, picchiare, assodare colla Mazzeranga.

ACCIOTTOLARE, **CIOTTOLARE**, **SELCIARE**, valgono pavimentare con ciottoli.

GUIDE, due, o anche quattro strisce parallele di lastre in alcune strade acciottolate, pel più comodo carreggiare. Chiamate anche **ROTAE**.

DISSELCIARE, voce d'uso e di regola, e vale distare in tutto o in parte il selciato.

PARATA, asse, stanga, o altra cosa simile, fermata orizzontalmente tra due colossini, piuoli e pali verticali, e che attraversa una via o una parte di essa, per impedimento di passarvi specialmente con bestia da soma o con carri, quando vi si rifà il pavimento. Nella notte vi si accende un lampioncino; o anche durante la tratta è lunga.

SEGNI, che anche dicono **SEGNALI**, quei due correnti o pali, che si appoggiano inclinati contro il muro di un edificio, per avvisare che nell'intervallo compreso fra essi vi corre pericolo che cada su chi passa qualche cosa dalle parti superiori dove lavorano muratori o altri.

STRADA AMMATTONATA, dicesi

quella il cui pavimento, in tutto o in parte, è di mattoni messi per coltello.

AMMATTONATO, sost., copertura di terreno fatta con mattoni.

AMMATTONARE, far pavimento di mattoni, posti per coltello, se nelle strade, o anche messi di pianta, se altrove. (V. § 2.°) **PAVIMENTO AMMATTONATO**.

STRADA STERRATA, quella cui sia tolto l'acciottolato, il lastrico, o l'ammattionato.

STERRATO, sost., luogo di qualche estensione che sia stato sterrato.

STERRARE, distare il pavimento di una strada.

Più comunemente significa scuovere, e levare la terra, e portarla altrove, per sbassare il terreno.

STERRO, l'azione dello sterrare, e anche il luogo sterrato, specialmente nel secondo significato del verbo.

INTERRO, contrario di Sterro, cioè trasportamento di terra o di rena per colmare luoghi bassi del terreno, o rialzarne il livello. *Lavori di Sterro: Lavori d'Interro: Appaltare Sterri e Interri.*

STRADA FERRATA, denominazione di quelle strade moderne nelle quali le carru girano su guide di ferro, e per ciò con minore attrito, e con risparmio di tempo e di forza per tirarli, o ciò si faccia con cavalli, ovvero col mezzo del vapore.

GUIDE, che alcuni preferiscono di chiamare **ROTAE**, e che costituiscono essenzialmente la strada ferrata, sono due file parallele di spranghe di ferro fuso, o di ferro massellato o battuto, che anche chiamano **BARRE**, leggermente convesse nella loro faccia superiore, posate su **GUANCIALINI** o **TRAVERSINE** di legno o di ferro, e su **DADI** di pietra; fermatevi con delle **STAFFE** di ferro, e **CHIAVARDE**. Sulle due guide girano le ruote dei Carri, le quali sulla loro circonferenza, dalla banda di fuori, hanno

un rialto o orlo, a guisa di battente che ve lo mantiene girevolmente incastrato.

CARRI e CARROZZE, arnesi sulle ruote, fatti accosci a trasportare sulle strade ferrate molte merci e persone. Più Carri tratti insieme in una volta formano un convoglio.

CONVOGLIO, denominazione collettiva di tutti i carri di varie fogge, attaccati gli uni dietro agli altri, e tutti trascinati dal locomotore.

LOCOMOTORE, che anche chiamato **LOCOMOTIVA**, e si sottintende Macchina, è un carro tutto di ferro, su cui è la macchina a vapore, che fa girare su di sé le ruote delle sue ruote, e così progredisce; e si trae dietro il furgone, e i carri di tutto il convoglio.

CONDUTTORE, colui che soprintende al corso del convoglio, e ne cura il regolare servizio.

MACCHINISTA, artefice che provvede al buon andamento della macchina a vapore, e all'uopo ne ripara alcuni guasti accidentali.

SCALDATORE, colui che ha l'incarico di mantenere regolarmente il fuoco sotto la caldaia, per la sufficiente continuata produzione del vapore.

FURGONE, che i costruttori o tramontani chiamano *Tender*, è quello dei carri che seguita immediatamente la macchina locomotrice, e sul quale è la provvisione del combustibile, e soavi pure attrezzi di varie sorte.

FISCHIETTO, è un zufolone metallico, che col girar di una leva, prende fiato dal vapore stesso della macchina, alla quale è saldato; e manda fuori un forte sibilo, che dà avviso alle guardie di stare all'erta, per l'imminente passaggio del convoglio.

GUARDIE, uomini appostati ciascuno a determinate distanze, lungo il margine della strada ferrata, col l'incarico di tenerne libero il passo, tosto sentito il fischiotto, e darne segnale al Conduttore del Convoglio che sta per passare, affinché questi sappia se può tirare

innanzi, ovvero se ha da rettentare il moto, o anche da arrestarlo interamente.

Questo segnale la guardia lo fa col bandierina di un determinato colore; mostrata a mano, ovvero inalberata sul casotto che alla guardia stessa serve di dipostiglio e di ricovero.

VIE TRAVERSE, sono quelle vie ordinarie dalle quali è talora intersecata la strada ferrata. Queste vie si tengono abbarrate quando ha da passare il convoglio.

VIADOTTO, specie di ponte a più archi il quale attraversa una vallata, o altri luoghi depressi, ineguali o squattrinosi, e sul quale si fa passare la strada ferrata.

GALLERIA, è una lunga buca scavata dentro un poggio, un colle, un monte, da banda a banda, per farvi passare la strada ferrata, quando ciò è necessario per renderla più breve e più agevole.

FERMATE, *fem. plur.*, luoghi dove per brevissimo tempo si sofferma il convoglio di una strada ferrata per mutare passeggeri o merci.

STAZIONI, *fem. plur.*, i due punti estremi della corsa di un convoglio; in ciascuno de' quali è un edificio coperto, e vi sono uffizi.

NOTA 72. La troppo recente introduzione di questa maravigliosa industria nelle provincie Italiane non permette ancora di tener per ferme alcune delle anzidette denominazioni. Forse si vorrà ammettere quella di fermate e supplirvi con Stazioni; e se, come pare, nascerà il bisogno di distinguere le intermedie dalle due estreme, a queste si potrà dare il nome di Scalo, voce anche tutta nostra, e certamente preferibile alla parola Debarcadere che altri inopportunitamente volesse trarre dal Francese, anzi dallo Spagnuolo. Lo stesso dicasi dei Ralli, dei Vagoni, &c.

PARACARRI, specie di piueli di pietra, piantati a regolate distanze, presso i margini delle strade ordinarie, fuor di città, a preservazione di essi contro il guastarsi delle ruote

de' carri.

PIETRE MILLARI, diconsi quelle che si rizzano lungo una strada maestra, di miglio in miglio, e sulle quali è scolpito un numero indicante la lontananza dalla capitale, o da altra città principale.

NOTA 73. *Ottíme sono le pietre millari, che sono capaci di netta incisione, e cui si dà la forma di un prisma triangolare, col numero scolpito in due facce contigue, comodamente visibile, anche da un po' lontano, dai viaggiatori che vanno in contrario verso.*

ARGINELLO, così chiamano i Toscani quella specie di sentiero rialzato, il quale, fuor di città, costeggia alcune strade, ed è separato da esse mediante un fossatello.

In alcuni altri luoghi men propriamente chiamano **BANCHINA**, O **PANGHINA**, che è term. d' Architett. militare, e anche idraulica.

FOGNA, CHIAVICA, condotto sotterraneo sotto il pavimento delle vie per raccogliere e menar fuori dell'abitato le acque piovane.

CHIUSINO, coperchio di pietra, col quale è tarata una buca di fogna.

Codeste buche servono per nettare la fogna.

LAPIDA, chiamano il Chiusino quando è grande.

PISCIATOIO, ORINATOIO, luogo lungo le vie della città, e contre le case, da pisciarvi.

Suol essere una specie di nicchia semitonda, o profondamente angolare, per lo più di pietra, e l'orina per un foro inferiore passa sotto il pavimento.

Questi pubblici pisciatori sono consigliati dalla pulizia e dalla decenza. In alcune città sarebbero opportuni anche pubblici cacatoi.

MARCIAPIEDE, spazio di strada più elevato e lastricato, lungo i lati di un ponte, o delle vie in città, per più comodo e più sicuro camminare di chi va a piede. Talora fassi nel piano stesso della via.

PASSATOIO, pietra sulla quale, come sur un ponticello, si passa un-

piccolo fossato o rigagnolo.

Talora son due pietre, una per ciascun margine del rigagnolo, col l'aiuto delle quali esso si passa, mettendo un de' piedi sopra una di esse, e l'altro piede sull'altra.

E per naturale traslato, chiamano anche **Passatoio** un luogo, dove col mezzo di parecchi ciottoli posti in fila, si può passare a piede asciutto, o bagnandosi pochissimo, un torrente o fiumicello, quando sen poveri d'acque.

Il passatoio è comodo valico in quei luoghi che non si possano o non si vogliano passare d'un salto.

SALTARE, *v. n.* e talora *v. att.*, ha più significati; quello che qui occorre vale spiccarsi con impeto da terra, per reazione e per elasticità delle estremità inferiori, slanciandosi di tutta la persona da un margine all'altro di una fossa o di un rigagnolo.

SALTARE A PIE' PARI, A PIEDI GIUNTI, vale spiccare il salto nello stesso tempo con ambedue i piedi riuniti. Questa maniera di salto non si suol fare se non per sollazzo e per esercizio.

Nel salto più usuale, in cui uno dei piedi precede l'altro, il saltatore meglio si aiuta col prender la rincorsa.

PRENDER LA RINCORSA, locuzione adoperata per indicare quel dare indietro di alcuni passi, quindi correre velocemente al luogo da spiccare il salto, per farlo più alto e più lungo.

NOTA 74. *Dopo codesti saltati, che pur occorrono talora a chi va per le strade, ma che in vero son poco collegati col principale argomento di questo paragrafo, non oso registrare, e per ciò penso, ad ogni buon fine e per un soprappiù forse non sgradito a qualcuno dei lettori, penso, io dicevo, di rimpiattare in questa Nota un'altra maniera di salto, ed è quel giuoco che fanno i ragazzi, andando a saltetti su di un sol piede, ciò che dicono FARE IL PIÙ ZOPPO.*

PALANCOLA, è un tavolone o

pancone, o anche una trave splanata di sopra, posta a traverso di una gora o di altro simile canale d'acqua per passarvi pedoni.

Talora dall'un de' lati vi si aggiunge a mezza vita, una perica orizzontale che serve come di spalletta per sicurezza di chi vi passa.

NOTA 75. *Palancola non è del Vocabolario della Crusca; ma è voce d'uso in Toscana, per significare appunto ciò che ho detto nella dichiarazione.*

L'ALBERTI opportunamente aggiunge e dichiara quella parola, ma vi apposa un unteò e inopportunistissimo esempio tratto dal poema di un Dottor Neri. Presa di Samminato:

« Veniano armati di armi rusticali, Chi palancote porta, e chi tronconi, Chi rastrelli, chi vanghe; e chi marroni. »

Dissi esempio inopportunistissimo, che una palancola non è cosa da torci in fretta, e da portarsi via come arme, per grande che sia il furor d'armarsi. Per altra parte la misura del verso vieta di supporre che si sia voluto scrivere Palanca. Accurati Compileratori di un nuovo Vocabolario Italiano penso vorranno correggere la vista dell'ALBERTI, che fu pur quella di successivi Vocabolaristi i quali inavvertentemente lo copiarono.

STRADETTA, STRADELLA, STRADINA, STRADUZZA, STRADICCIUGLA, *dim.* di Strada.

FAR CAPO, METTER CAPO, parlando di strada, significa il rischiare essa ad un determinato luogo.

E anche locuzione collettiva, per dire che due o più strade si riuniscono insieme.

CROCICCHIO, denominazione generica di luogo dove due, tre o più strade s'incrociano, cioè si attraversano, o anche semplicemente si riuniscono in una sola.

BIVIO, è un crocicchio di due strade.

E siccome chi arriva a un bivio non sa talora in quale delle due vie egli s'abbia a mettere, così Bivio fu

detto *figuratam.* pel concorso di due partiti fra i quali uno stia dubbioso.

TRIVIO, crocicchio di tre strade.

Siccome nei trivii dei luoghi abitati suol fermarsi gente oziosa a tattamellare vanamente, così per *trasi.* furono formate le voci *Triviale, Trivialissimo, Da trivio, Trivialità, Trivialmente*, per dire parole; discorsi, lavori d'arte, che siano volgari, di poco pregio.

QUADRIVIO, luogo dove rispondono quattro strade, ovvero due strade, coll'incrociarsi, ne formano quattro.

SENTIERO, stretto viottolo a uso di camminarvi a piede o a cavallo, ma non sufficiente al passaggio di carri.

Sentiero dicessi ancora del due margini di larga strada fuor di città, calcati soltanto da coloro che camminando, vogliono evitare l'incomodo incontro di carri o di animali, o la molestia del fango e della polvere. Questo stesso sentiero talora dall'un de' lati ha i paracarri.

SENTIERUOLO, *dim.* di sentiero.

CALLE, vale Sentiero, piccola Via, o Strada. È più comunemente adoperato nello stil grave e poetico.

STRADONE, è strada grande, per lo più non molto lunga, ma diritta ombreggiata da begli alberi piantati in fila, che serve di comodo e grato passeggio, o conduce a nobile edificio sacro, ovvero a villa signorile.

VIALE, al tempo degli antichi Accademici della Crusca pare non sonasse altrimenti che *Viottolo*. Nell'uso moderno e più generale vale *Stradone*.

NOTA 76. *Stradone o Viale chiamarlo Allea, come pur fanno alcuni moderni, pare un gallicismo inutile.*

VIOTTOLA, VIOTTOLO, VIETTA, VIUZZA, VIUZZO, tutti, in vario grado, *dim.* di Via.

VICO, VICOLO, lo stesso che Viottolo, ma dicessi per lo più di quello di luogo abitato.

VICOLETTO, *dim.* di Vicolo.

CHIASSO, viazza stretta, in luogo

abitato, e per lo più in senso *ovale*.

CHIASSUOLO, **CHIASSOLINO**, **CHIASSETTO**, **CHIASSATELLO**, **CHIASSERELLO**, *dim.* di Chiasso.

INTERCAPEDINE, latinismo di alcuni Giureconsulti, e anche di alcuni Architetti, per dire quello stretto spazio tra due case che non hanno muro divisorio comune.

L'intercapedine non fa pubblico passaggio, e i muri di essa non ammettono finestre, o altre aperture, e in ciò differisce dal Chiassuolo.

Le intercapedini sogliono essere ricciti di sporchie, e danno mal aria, e se ne va smettendo l'uso.

VIA CIECA, quella che non ha uscita.

VIA MOZZA, è una via cieca di pochissima larghezza.

RONCO, è una via torta di molto e talora anche cieca.

LOGGIA, edificio a volta, che si regge su colonne o pilastri, aperto almeno da una parte, talora da più, e anche da tutte, fabbricato in sito del Comune, a uso di sdonarvisi il popolo, di farvi il mercato, ed. *Loggia de' Kamis: Loggia del granai.*

La loggia talora è anche comodo ornamento di palazzo, al piano terreno o ai superiori, dove si pongono pitture o statue, e anche chiamata Galleria: *Logge del Vaticano; Galleria degli Uffizii.*

LOGGETTA, *dim.* di Loggia.

LOGGIATO, **PORTICO**, **PORTIGLIE** e anche *Logge* al plur.; è una loggia che circonda un cortile o una piazza, ovvero fiancheggia una pubblica strada: *Loggiato di S. Pietro, di Roma: Logge degli uffizii, in Firenze: Portici della Madonna di S. Luca, a Bologna; della via di Po, in Torino.*

NOVA 77. Porticale per Loggia. *Loggiato, Portico, pare non sia da dirsi voce antiquata, dachè è registrata dal BALDINUCCI, (Vocabolario Tosco, dell'Arte del Disegno.).*

SPORTI, *sust. plur.*, denominazione generale di tutto ciò che spon- ta in fuori dalla dirittura di muro,

o di altra cosa.

Più propriamente chiamansi Sporti una serie di archi, i quali posteriormente fanno aggetto al muro maestro di una casa o d'altro edificio, e sorreggono un muro più sottile, che s'innalza parallelo al muro maestro, ma più in fuori.

Gli Sporti sono come un'appendice dell'edificio, la quale ne accresce la capacità, senza allargarne la pianta, lasciando intatta la larghezza della pubblica via, sul piano della quale non giungono i beccatelli, o mensole, o peducci degli Sporti.

Anche alcune antiche torri sono coronate di Sporti: tale, per es., è quella del Palazzo vecchio in Firenze.

PIAZZA, luogo spazioso, circondato di case, interamente, o anche solo in parte.

I suoi diminutivi sono **PIAZZETTA** e **PIAZZUOLA**.

Le piazze giovano alla salubrità, fanno bellezza, servono a pubblico passeggio, a festa, a giuochi, al mercato.

MERCATO, radunanza di molta gente che accorre in particolare luogo, che par chiamasi Mercato, per vendere o comprar grasse, e più altre robe mobili, necessarie o utili al vivere.

Mercato pigliasi anche per prezzo della roba mercata.

FAR BUON MERCATO, locuzione che ha due significati opposti, secondo che esce di bocca del venditore, ovvero del compratore: quegli intende di dire di aver venduto bene, cioè a prezzo per lui vantaggioso: questi, di aver comprato bene, cioè a prezzo discreto e anche infimo.

ANDARE A FAR LA SPESA, vale recarsi in mercato o altrove, per recuperare roba da far il destinare.

FIERA, è un mercato libero, cioè con alcune franchigie, che non si fa nello stesso paese, se non una o poche volte nell'anno, e per ciò con maggiore concorso di gente e influenza di robe, e anche con botteghe pesticole, detta **BARACCHE**, co-

strutte all'aperto.

BOTTEGA, stanza dove lavora un artiere, o dove un mercante vende sua merce.

La bottega suol essere al terreno, e riuscire nella pubblica via.

INSEGNA, è un particolar segno, dipinto o sculto, appeso fuori della bottega, per distinguerla da altre: *Insegna della Fenice, della Volpe, di Dante, del Giglio, ecc.*

Talora l'insegna è, come dicesi, parlante, per es., uno o più pani di legna, un cappello di fatta tinta, una parrucca di pinta, un braccio nudo con vena segnata e zampillante, o altra cosa che indichi il lavoro che vi si fa, e la merce che vi si vende, o la professione che vi si esercita.

Codeste insegne d'ogni specie, cominciano andare in disuso, e ad esse si sostituiscono cartelli e vetrine.

CARTELLO, è una scritta a grosse lettere; al di fuori della bottega, per indicare l'arte che vi si esercita, o il genere di merce che vi si tiene, giuntovi per lo più il nome del bottegaio.

VETRINA, scansia, armadino, o cassetta a vetri, dove i bottegai tengono in pubblica mostra gioie, minuterie d'oro o d'argento, libri, drappi, scarpe e ogni altra merce.

NOTA 78. Lo strano vocabolo *Bacchea* per *Vetrina*, registrato dalla *Crusca* con solo es. tratto dalla *Fiera*, era già andato in disuso più di un secolo fa, poichè fu ignoto allo stesso dottissimo Annotatore dell'anzidetta commedia, *Fabate ANTON MARIA SALVINI, Accademico della Crusca*; il quale dice: *Bacchea*, ho udito dir che sieno quelle custodie col vetro dinanzi, ove tengono le gioie a mostra gli oroscifici. *V. la Fiera e la Tanola, colle annotazioni del SALVINI, ecc. Firenze per Tartini e Franchi 1726 pagina 432.*

BOTTEGA A WENTO, chiamano una specie di bottega posticcia; apprestata di giorno all'aria libera per lo più contro un muro, allestita

sur un muricciuolo.

BOTTEGHETTA, BOTTEGHINA, dim. di Bottega.

BOTTEGHINO, non è tanto dim. di Bottega, quando denominazione traslata di certa cassetta o armadino che i piccoli mercatino portano appeso dietro la schiena, andando di paese in paese, e vendendo per le strade.

CASALE, mucchio di poche case in contado.

VILLAGGIO, luogo abitato, maggiore di Casale, e non cinto di mura.

BORG, vocabolo che ha più significati; i principali sembrano i seguenti:

Borgo è un villaggio che ha certe dipendenze da città vicina.

Talora significa buon numero di case, contigue alle mura di una città, fuori di essa; e in accrescimento della medesima.

Anche chiamansi **Borghi** certe parti non centrali di una città, nella quale era sono compresi, forse per esserne stata allargata la cerchia.

BORGATA, BORGAGGIO, si disse già, e in alcuni luoghi dicesi tuttora per Borgo; e anche pigliasi per tutto quel popolo che abita nel Borgo.

SOBBORGO, borgo vicino o contiguo a città, e che da essa dipende.

BORGHETTO, BORGHICCIUOLO, dim. di Borgo.

BORGAGGIO, pegg. di Borgo; voce non registrata, ma pur di regola.

BORGHIGIANO, abitatore di Borgo.

BORGHESE, lo stesso che *Borghigiano*.

Pigliasi anche in senso relativo per Cittadino, per uomo di condizione tra il nobile e il plebeo.

NOTA 79. A malgrado la tendenza mia ad allargare piuttosto che restringere la favella, non penso dar luogo alla parola *Borghese*, registrata nel vocabolario come sinonima di *Borghese*, contro l'autorità degli stessi quattro esempli che vi sono citati, e senza invocare per questa ortografia, l'autorità dell'uso.

BORGHESIA, qualità di Borghese: condizione di cittadini non asortiti all'ordine della nobiltà, né a quello della milizia.

TERRA, denominazione generica di un luogo abitato e murato, sia esso un villaggio, un borgo o un castello. Gli antichi davano anche il nome di Terra a una Provincia, a una Città.

TERRAZZANO, nativo o abitatore di una Terra.

TERRETTA, TERRICCIUOLA, *dim.* di Terra.

TERRACCIA, *pegg.* di Terra.

CASTELLO, ROCCA, luogo abitato e fortificato. Dicesi anche di palazzo signorile, in luogo appartato, e che già era fortificato, come era uso nei tempi feudali.

In questo secondo significato, Castello fu pure detto **MANIERE** e **MANIERO**.

Sono ovvie le derivazione di Castello, come **CASTELLETTO** e **CASTELLUCCIO**; **CASTELLOTTO**; **CASTELLACCIO**, **CASTELLANO**; **CASTELLANIA** e **CASTELLANERIA**.

RICOCCA, quasi *avv.* di piccola rocca, o castello in cima di colle, e di monte.

CITTA' grande adunamento di case non rustiche, distribuite in vie, isole e piazza per lo più ricinto da mura, da fosso, o da impedimenti d'altra maniera, che non ne lascino costantemente libera e inosservata l'entrata.

CITTADELLA, *dim.* di Città.

Più comunemente pigliasi per Fortezza attigua o vicina a città, da cui suol prendere il nome. *Cittadella di Torino, di Alessandria, di Mantova, Fortezza di Belvedere, Fortezza da basso*, ecc.

CITTADONE, *accresc.* di Città.

CITTADACCIA, *avv.* di Città.

GIRO DELLE MURA, GIRO DELLA CITTA', è il circuito di essa lungo le mura.

CITTADINO, *sust.*, abitante di città.

Anche pigliasi per Borghese nel secondo significato di questa voce.

CITTADINO, *add.*, Cittadinesco.

NOTA 80. *Cittadino e Cittadinesco talora sono sinonimi: Usanze, Discordie cittadine o cittadinesche.*

Talora noi sono: E queste sono le cittadine mura: Le genti cittadine.

Inoltre Cittadino prendesi anche sostanzialmente, Cittadinesco non mai.

CITTADINELLO, CITTADINUZZO, *dimin. e avv.* di cittadino.

CITTADINAMENTE, *avv.*, vale alla maniera di Cittadino.

Anche equivale a *Civilmente*, *Con buona creanza*.

CITTADINESCAMENTE, in molti casi vale lo stesso che Cittadinamente.

NOTA 81. *Dico in molti casi, né oserei dire in tutti, che Cittadinescamente sembra talora accennare a significazione che tiene alquanto dell'abituale, del frequentativo. Così direbbero Vestire, Parlare, Vivere Cittadinescamente, meglio che Cittadinamente: Persona cittadina, e non Cittadinesca.*

CITTADINANZA, astratto di Cittadino, qualità, ordine, grado di Cittadino.

In questo significato gli antichi dissero **CITTADINATICO**.

Cittadinanza prendesi anche per *Urbanità, Maniera cittadinesca*.

Talora vale quantità di persone cittadine. *A quel ballo contadinesco era molta Cittadinanza.*

POPOLAZIONE, è tutta la quantità numerica degli abitanti vivi in un dato tempo e luogo. *Popolazione di Firenze, della Toscana, dell'Italia*, ecc.

Talora pigliasi solamente per la maggiore e più apparente parte degli abitanti di un determinato luogo, alla quale si voglia apporre un addiettivo qualsiasi. *Popolazione sana, industriosa, agiata, misera*.

Per *trasi* dicesi anche di alcuni animali. *Popolazione di un'arria: terre popolate di contigii*, ecc.

POPOLO, prendesi talora per *Popolazione* nel secondo e terzo significato di questa voce.

Talora equivale a nazione. *Popoli antichi, Popoli moderni, Scrittori gli usi presso i vari popoli.*

Qualche volta significa molta gente, moltitudine di persone. *A quella festa accorse molto popolo.*

Accenna pure a persone d'infior condizione, in rispetto alle classi superiori. *Uomo del popolo.*

Anche prendesi per la quantità delle persone che stanno sotto una stessa parrocchia. *Popolo di S. Simone, Popolo di S. Salvi.*

POPOLANO, *add.*, ciascuna persona che sta sotto una determinata parrocchia (Bocc., Giorn. 4, Nov. 7); in questo senso equivale a Parrochiano.

POPOLACCIO, POPOLAZZO, *peggiorativo* di Popolo, Popolo mianito, Bassa plebe.

CONTADO, CAMPAGNA, tutta quella parte di territorio che è fuori delle città, e nella quale sono le possessioni, le ville, i villaggi.

CONTADINO, *sust.* Uomo di contado, più particolarmente Lavoratore di terra.

CONTADINO, *add.*, Contadinesco, di contadino, da contadino (V. Nota 80).

CONTADINELLO, *dimin.*, o più frequentemente *vezzezz.* di Contadino.

NOTA 82. *A questi vocaboli, e a più altri consimili, s'hanno a intendere apposte le ovvie destinenze femminine.*

CONTADINESCAMENTE, vale alla contadinesca: Alla maniera de' contadini.

FORESE, *sust.*, e *add.*, Che sta fuori di città. Uomo di Contado.

FORESETTO, FORESELLO, FORESOTTO, FORESOZZO, *dim. e vezzezz.* di Forese, specialmente nel gen. fem.

VILLA, vale, in generale, Campagna, Contado, *Uom. di villa*, a distinzione di Uom di città.

In senso più ristretto significa Possessione, Tenuta, Podere, con casa civile.

Talora così chiamano anche la sola casa di campagna per andarvi a villeggiare.

VILLETTA, *dim.* di Villa, nel 2.^o e 3.^o significato di questa voce.

VILLICCIUOLA, *dimin.*, e *avvitit.* di Villa.

VILLONE, dicono per bella, ricca e grande villa, nel 2.^o e 3.^o significato di questa voce.

VILLANO, *sust.*, lo stesso che Contadino.

VILLANELLO, *dimin.*, e più comunemente *vezzezz.* di Villano.

VILLANO, *add.*, vale rozzo, scortese.

VILLEGGIARE, stare in villa a dipporto. Nella lingua scritta adoprasì anche RUSTICARE, *latinam.*

VILLEGGIATURA, il villeggiare.

NOTA 83. *Da villa e Villano, derivano: VILLANETTO, VILLANOTTO, VILLANACCIO o VILLANZONE, VILLANESCO, VILLANESCAMENTE, VILLESO, VILLERESCO, VILLERECIO, VILLABENCIO, VILLATICO, RUSTICO, ecc., co' loro femminini; voci che tutti accennano a persone, a cose, a modi relativi alla campagna.*

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

2. DELLA CASA, DELLE SUE PARTI E DI ALCUNE COSE ANNESSE E CONNESSE.

Indice Metodico.

<p>Casa</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 84.</p> <p>--- { di paglia</p> <p style="padding-left: 20px;">{ pagliarésca</p> <p>--- rustica</p> <p>--- civile</p> <p>Fabbricare, ecc. (V. ART. E ME-</p> <p style="padding-left: 20px;">ST., MURATORE.)</p> <p>Casetta</p> <p>Casettina</p> <p>Casella</p> <p>Casellina</p> <p>Caserella</p> <p>Caserellina</p> <p>Casòla</p> <p>Casina</p> <p>Casinina</p> <p>Casipola</p> <p>Casùpola</p> <p>Casuccia</p> <p>Casuzza</p> <p>Casuccina</p> <p>Casucciaccia</p> <p>Casaccia</p> <p>Catapecchia</p> <p>Casone</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 85.</p> <p>{ Casolare</p> <p>{ Casalone</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 86.</p> <p>Casocchia</p> <p>{ Casotta</p> <p>{ Casotto</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 87.</p> <p>{ Casamento</p> <p>{ Casaggio</p> <p>Casino</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 88.</p>	<p>Casiera</p> <p>Casereccio</p> <p>Casalingo</p> <p>Casigliano</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 89.</p> <p>{ Pigionale</p> <p>{ Pigionante</p> <p>{ Inquilino</p> <p>Pigione</p> <p>{ Appigionare</p> <p>{ Dare a pigione</p> <p>{ Prendere { a pigione</p> <p style="padding-left: 20px;">{ Torre</p> <p>Appigionamento</p> <p>Appigionasi, <i>sust.</i></p> <p>Rincarare la pigione</p> <p>Rincaro</p> <p>Rinvilio</p> <p>Raffermarsi</p> <p>Spigionare</p> <p>Spigionamento</p> <p>{ Mettere</p> <p>{ Metter su</p> <p>Aprire</p> <p>{ Dismettere</p> <p>{ Smettere</p> <p>Far casa</p> <p>Rifar la casa</p> <p>Rassettar la casa</p> <p>Rassetarsi in casa</p> <p>Gingillare</p> <p>Scasare</p> <p>{ Mutar casa</p> <p>{ Tramutarsi</p> <p>Tramutamento</p> <p>Traslocare</p> <p>Traslocamento</p> <p style="padding-left: 100px;">NOTA 90.</p>
---	--

{ Sloggiare
 { Diloggiare
 { Sgomberare
 { Sgombrare
 { Sgomberamento
 { Sgombramento
 { Sgombero
 { Sgombro
 { Sgomberatura
 { Sgomberatore
 { Sgombratore
 { Palazzo
 { Palagio

NOTA 91.

{ Palazzino
 { Palazzetto
 Palazzina
 Palazzone
 Palazzotto

NOTA 92.

Palazzaccio
 Fondamenta. (V. ART. E MEST., MU-
 RATORE)

Facciata. (V. ART. E MEST. ARCHI-
 TETTO.)

Scalinata

{ Scalèa

{ Scalèe

Gradinata

Cordonata

Bramantesca

Piùlli

Porta

{ Limitare

{ Soglia

— liscia

— intavolata

Stipiti

Architrave

Arco

Battente

Battitoio

— maestra

— di dietro

— di fianco

— segreta

— quadra

— arcata

— civile

— rustica

— { de' carri

{ cancellata

Portone

Portella
 Porticella
 Porticina
 Porticciuola
 Postierla
 Sportello
 Sportellino
 Finestrino del vinaio
 Picchiotto
 Vinaio della casa
 { Portinaio
 { Portinaro
 Portiere
 Guardaportone
 Porteria
 Cannello

Règoli

Spranghe

Stecche

{ Aste

{ Bastoni

Contrafforte

Occhio

Gancio

Feritola

Palla

Pallino

Campanella

Martello

Picchio

{ Picchiare { la

{ Battere { alla } porta

{ Bussare { alla }

Picchiata

{ Picchio

{ Busso

Campanello

Manico

Trecece

{ Nozzo

{ Ceppo

Castello

{ Fondo

{ Culatta

Bordo

Battaglio

Occhio

Palla

Pera

Corda

Catena

Maniglia

Nappa

Cordone

350200A

Pallino
 Girella
 Gola
 Molla di ritiro
 Leva da tirare
 Tirare il campanello
 Scampanellata
 Scampanellare

Spia
 { Antiporta
 { Antiporto
 Vestibolo
 Atrio

NOTA 93.

Androne
 Andito
 Andittino
 { Corridoio
 { Corridore
 Invito
 Scala

— stabile
 { Scallini
 { Scaglioni
 Gradini
 Gradi

NOTA 94.

{ Pedata
 { Pianta } degli
 Alzata } scalini

Branche
 { Pianerottolo
 { Ripiano

Scala dritta
 — a branche
 — erta

NOTA 95.

— a collo
 — { che vola
 { a volo
 — a pozzo
 — a tanaglia
 — { a chiocciola
 { a lumaca
 Anima
 Pianta
 — di molta } pianta
 — di poca }
 — portatile
 — a piuoli
 Piuoli
 Staggi
 — { da annessare
 { da aggiuntare
 — da scorrere

— a tacchi { V. ART. E ME-
 — a caviglióli { ST. MURATORE.
 — di corda. (V. Parte... § 3.º
 VEICOLI MOSSI SULL'ACQUA.)

Scalèo
 { Scaletta
 { Scalina
 Scalona
 Scalone
 Scalaccia
 Ruzzolare la scala
 Maniglia } della scala
 Bracciuola }

NOTA 96.

Ringhiera
 Bacchette
 Base
 Cimasa
 Balastrata
 Balaustri
 Pilastrini
 Basamento
 Cimasa

{ Lanterna
 { Lucernario
 Sottoscala
 Ventiera
 { Pigliavento
 { Ventilatore
 Sfiatatoio

NOTA 97.

Mulinello
 Uscio

NOTA 98.

— da mezza scala
 — a muro
 — a bilico
 { Perrino
 { Bifico
 Rallino
 Punto
 Nocella

— a sdruciolto
 { Pietrino
 { Marmino
 Zeppa

Uscio a contrappeso
 — a vetri
 — finto

{ Uscetto
 { Usciolino
 { Uscioletto
 { Usciale
 Paravento
 Bussola

Portiera. (V. § 3° MASSERIZIA)
 Tirare a sè l'uscio
 Socchiudere
 Rabattere
 Accostare
 Chiudere
 Serrare
 Chiave. (V. ART. E MEST., MAGNANO, SERRAMI.)
 Mazzo di chiavi
 Materozzolo
 Cartellino
 Imposta
 --- a due bande
 --- { a bande ripiegate
 --- { a libriccino
 Ossatura (dell' imposta)
 Armatura
 Intelaiatura
 Battitoi
 Battente
 Spranga
 --- di sopra
 --- di sotto
 --- predellata
 Predella
 Pettorale
 Anima
 --- liscia
 --- formellata
 Formella
 { Cardini
 { Gangheri
 Arplone
 { Ago
 { Pernio
 Coda
 --- da ingessare
 --- da impiombare
 --- da conficcare
 Bandella
 Occhio
 Finestra
 Parapetto
 --- a ringhiera
 --- a balaustrata
 Davanzale
 NOTA 99.
 { Strombatura
 { Strombo
 Strombare
 --- quadra
 --- arcata
 --- tonda
 --- ovale

--- Occhio
 --- Finta
 --- Invetriata
 { Invetriata
 { Vetrata
 { Vetriera
 NOTA 100.
 Vetri
 Cristalli
 --- { smerigliati
 --- { opachi
 --- { ondati
 --- { diacciati
 Piombo filato
 { Mestura
 { Stucco
 { Mastice
 { Grisatoio
 { Topo
 { Rostolino
 Rimettere un vetro
 Ripulire la vetrata
 Finestra
 Impannata
 NOTA 101:
 --- ferrata
 { Inferriata
 { Ferriata
 { Ferrata
 Bastoni
 Vasi
 --- a mandorla
 --- diritta
 --- a corpo
 --- a gabbia
 --- inginocchiata
 --- reticolata
 Rete
 Maglie
 { Finestrella
 { Finestretta
 { Finestrello
 { Finestrino
 NOTA 102.
 { Finestruzza
 { Finestrucolo
 Finestrone
 NOTA 103.
 Finestrato *sust.*
 Riscontro di finestre
 Sportello
 Sportellino
 Regoli dell' abboccatura
 --- de' mastietti
 Regolé da capo

{ Giocare
Prendere } di calcio
Battere

— di rinterzo

— di rinquarto

Pallalo

Cartellina

Cartella

Stanza del Trucco

Trucco

— del bagno

{ Bagni

Terme

Bagno

Bagnatura

Tinozza

Fornello da tinozza

NOTA 106.

Fare un bagno

— i bagni

Mezzo bagno

Semicupio

Pediluvio

Bagnolo

Stanzino

Camerino

Cameretta

Luogo comune

— comodo

Necessario

Privato

Agiamento

Destro

Cacatoio

Ritirata

NOTA 107.

{ Sedile

Asse

Ciambella

{ Carello

Cariello

Coperchio

Pezza d'agiamento

Canna da serviziale

Serviziale

Lavativo

Clistère

Clistèro

Cristère

Cristèro

Cristière

Cristièro

Cristèo

Argomento

NOTA 108.

Mazza

Manico

Rocchetto

{ Stantuffo

Stoppaccio

Stoppacciolo

Embolo

Cannello

Cappelletto

— torto

{ Schizzetto

Schizzatoio

— a uliva bucherata

Stanzetta

Stanzinola

Stanziolina

Stanzino

Stanzinuccio

Stanzibolo

Bugigatto

Bugigattolo

Stanbugio

{ Stanbugetto

Stanbugello

Stanbughaccio

NOTA 109.

Stanzone

Stanzaccia

Stamberg

Stambergaccia

Anticamera

Sala

Salone

Salotto

{ buono

di { ricevimento

conversazione

compagnia

Salottino

Gabinetto

Pensatoio

NOTA 110.

Stufa

Stufetta

Guardaroba

Pavimento

NOTA 111.

— intavolato

Vespaio

— intarsiato

— scaccato

— { a rombo

{ a mandoria

{ a rete

— { a smalto	— { a padiglione
— { alla Veneziana	— { a quattro acque
— { battuto	— { a mezzo padiglione
{ ammattonato	— { a capanna
{ Ammattonato	NOTA 112.
{ Mattonato	Travatura
— { a spina pesce	Cavalletto
{ Ammattonare	{ Asticciuola
{ Mattonare	{ Corda
{ Impiantito	{ Tirante
— { terso	{ Puntoni
— { arrolato	{ Arcàli
Squadrino	Mónaco
Pavimento lastricato, (V. § 1°	Razze
VIA LASTRICATA.)	Correnti
Muro	Correntini
Parete	{ Copertura del tetto
Solaio	{ Coperto, <i>suff.</i>
Soffitto	{ Tegoli
— { a stuoia	{ Tegole
— { a tela	Tegolini
Soffittare	Embrici
Palco	Orio
— scompartito	Pianta
— regolato	Il largo
Regolini	Lo stretto
— { lisci	Comignolo
— { andanti	{ Ventaròla
— { bozzolati	{ Banderuola
— morto	{ Anemoscopio
Soppalco	Gronda
{ Cateratta	Doccia
{ Bòtola	Grondala
Ribalta	Grondare
Impalcamento	Cannoncini
Impalcatura	Stillicidio
Impalcare	Piovitioio
Spalcare	{ Gorna
{ Soffitta	{ Colatoio
{ Stanza a tetto	Ripulire
Abbaino	Racconciare } il tetto
Tetto	NOTA 113.

CASA, edificio di pietre, di mattoni, di legno, a uso di abitare. *melodico del Vocabolario, saranno da registrarsi altrove, al proprio luogo, e or qui, per anticipazione, si accennano:*

NOTA 84. La parola Casa ha più altri significati, i quali a lavoro finito, cioè nell'intero ordinamento Casa per Famiglia, che talora

anche dicesi Fuoco e Focolare.

Casa per Casato, Stirpe, Schiatta, Prosapia, Legnaggio.

Casa per Sustanza, Avera.

CASA DI PAGLIA, GASA PAGLIA-RESCA, dicesi di povera casa, il cui tetto è coperto di paglia; e, se piccolissima, chiamerebbesi anche *Capanna*.

CASA RUSTICA, abitazione di contadini, nella quale sono anche luoghi per tenere il bestame, sia grosso, sia minuto, e per riporre arnesi e altre robe di villa.

L'uso chiama anche Casa rustica, o *sustantiv.* il Rustico, quella parte più riposta nelle case civili e ne' palagi, dove sono la stalla, il fienile, le legna da ardere, e simili.

CASA CIVILE, propriamente è quella che, sia in città, sia altrove, serve d'abitazione a persone non esercitanti l'arte del contadino, e dicesi per lo più in opposizione a Casa rustica. Nell'uso dicesi una Casa civile per dire una casa decentemente costrutta a differenza di una casuccia, che pur fosse in città.

FABBRICARE, INTONICARE, IMBIANCARE, RESTAURARE, ecc., LA CASA. (V. ART. E MEST. MURATORE).

CASSETTA, CASETTINA, CASELLA, CASELLINA, CASERELLA, CASERELLINA, CASOLA, CASINA, CASININA, CASIPOLA, CASUPOLA, tutti, in vario grado, *dimin.* di Casa.

CASUCCIA; CASUZZA, CASUZZINA, sono a un tempo stesso *dimin.* e *avvilit.* di casa.

CASUCCIACCIA, peggiorat. di Casuccia.

CASACCIA, peggiorat. di Casa.

CATAPECCHIA, cattiva casa in brutto luogo. Secondo il vocabolario anche significa luogo salvatico, sterile e remoto.

CASONE, accresc. di Casa: Casa grande.

NOTA 85. Si vedrà da coloro cui ciò spetta e che possono consultare il M. Storia d'Alolfo, se c'è ben l'es. che si cita dal Vocabolario alla voce Casone: Le guardie

uscirono poco fuori de' casoni delle torri, e *comosossicché* le dimensioni di una casa e molto più quelle di un casone, cioè di una casa grande, sono maggiori di quelle che suol avere una torre, epperò da non poter capire in essa. Del resto, sia o non sia ben scelto l'indicato es., gli studiosi della lingua avvertiranno che la terminazione in *one*, generalmente accrescitiva talora è anzi diminutiva. E nella Cr. leggiamo: « Volpone lo stesso che Volpicino; Leprone. lepre giovane, e così di alcune altre.

CASOLARE, CASALONE, è casa in parte scoperta e spalcata. Dicesi anche di ogni simile casupola.

NOTA 86. Della prima parte di questa dichiarazione di Casolare e Casalone, io non posso dare altra mallevoria che l'autorità degli antichi Compilatori del Vocabolario: i tre esempli che vi si citano non bastando per sé a farci bene intendere il preciso significato di queste due voci. Ben si dagli es. suddetti ho creduto poter cavare la seconda parte della dichiarazione.

CASOCCIA, avvilit. di Casotta.

CASOTTA, CASOTTO, casa non molto grande.

NOTA 87. Gli antichi compilatori del Vocabolario, e gli altri che vennero poi, dicono assolutamente che Casotta o Casotto significano una Casa grande, e la qualità accrescitiva di queste due voci, e altre di simile terminazione, essi sembrano fondarla, più che sugli esempli, sulla sentenza del VARCHI, citato alla voce Casocchia: « Similmente quando alle parole di genere maschile si aggiugne OTTO, e vero occio, e a quelle di femmina OTTA, o vero OCCIA, si cresce il lor significato, come Casotto, Casotta e Casocchia. »

Tuttavia il Vocabolario stesso aggiunge a Casotto una significazione evidentemente diminutiva, quando dice chiamarsi anche così una stanza posticcia, fatta per lo più di legname; che allora di Ca-

sotto, ridotto a essere non più che una stanza, e stanza posticcia, e stanza di legname, non sarebbe più una casa nè grande, nè piccola, ma una baracca.

Vie più diminutiva sarebbe poi la significazione della voce Casotto, se altri fosse tentato di ridurre, come fu fatto, anche a quel capannello, o testuccio, o nicchia di legno, in cui la sentinella non può stare altrimenti che in piedi.

In oltre dal Vocabolario stesso, e da tutti gli Italiani, son tenuti come veri diminutivi Camerotto, Salotto, Pallotto, Aquilotto, Starnotto, Merlotta, Passerotto, Leprotto, Benefiziotto, Isolotto, e chi sa quanti altri, il cui numero distrugge la generalità della regola stabilita dal VARCHI, e fa manifesta prova che la desinenza in otto e così pure quella in occhio, non sempre hanno quella facilità ingrossativa da lui asserita nel nono Questito del suo Ercolano.

Se non che i Compilatori stessi del Vocabolario sembrano additare la via d'uscire da questo intricamento, quando, per es., le parole Cassocchia, Grassoccia, ecc. non le dicono accrescitive di Casa, di Grasso, ecc. bensì Casa alquanto grande, Uomo alquanto grasso, e simili. Sicchè al postutto, seguitando io questo esempio, e aspettando, colla docilità che mi si addice, che altri faccia meglio, m'attentai di dire, per es.: Frescoccia, un po' più che Fresco: Palazzotto, palazzo alquanto grande, ecc. vale a dire mi consigliai di apporre alle voci uscenti in otto e in occhio, alcune parole accennanti a grandezze, che tengano un luogo di mezzo tra i diminutivi e gli accrescitivi, propriamente detti.

CASAMENTO, CASAGGIO, lo stesso che Casa, ma per lo più grande.
CASINO, dim. di Casa.

Pigliasi anche per casa di delizie in campagna.

Chiamano pure Casino un' appartamento, dove i nobili e altre persone del prim. ordini della cit-

tà sogliono convenire per conversare.

NOTA 88. Il Vocabolario dice Casino, Casina, piccola casa. Anche qui, come altrove, la dichiarazione non si vede giustificata dagli esempi, e la giustezza della medesima trovasi fondata sulla sola autorità degli antichi Compilatori, autorità certo non piccola, e che io non disconosco: pure, se l'analogia non mi falla, diest che non sia vera sinonimia quando a una voce, che è propriamente di gen. femm., come Casina, si dà la terminazione masculina: che il variar di genere, suppone un motivo, e questo motivo non può non costituire qualche differenza di significazione fra le due voci.

Per questa ragione, lasciando il vocabolo Casina fra i diminutivi di Casa, registro Casino separatamente, e con significazione alquanto diversa.

Intorno a queste trasmutazioni di genere V. la Nota 103.

CASIERE, CASIERA, guardiano, guardiana della casa.

Casiera fu anche detto per serva, donna di casa, di servizio (V. più sotto PORTINAIO e GUARDIA PORTONE).

CASERECCIO, add., di casa: appartenente alla casa; che si tiene, che s'adopera in casa; e dicesi solamente la cosa: masserizie caserecce; vino casereccio, ecc.

CASALINGO, add. di casa: che si fa in casa, che sta in casa; e dicesi di cosa e di persona: pane casalingo; donna casalinga; pensieri casalinghi; cure casalinghe.

CASIGLIANO, add. masc., CASIGLIANA, fem., term. relat., denominazione che dannosi reciprocamente le persone che abitano in una medesima casa, ma non nella stessa famiglia.

NOTA 89. Questa parola, non registrata ne' Vocabolari, ma di uso comune nella lingua parlata dai Toscani, è opportunissima, e male vi si sostituirebbe, come talora fanno altri Italiani, la paro-

la Vicino; *chè il Vicino può non essere Castigliano.*

PIGIONALE, PIGIONANTE, INQUILINO, *add.*, che prendonsi anche *sustantivam.*, colui che piglia, che tiene casa a pigione, che sta a pigione.

PIGIONE, prezzo che altri paga al padrone, per aver l'uso di una casa, o di una parte di essa, o d'altro sito fabbricato.

APPIGIONARE, vale dare altrui a pigione casa o altra fabbrica.

PRENDERE, TORRE A PIGIONE, vale acquistar l'uso di cosa che ti venga appigionata.

APPIGIONAMENTO, l'azione dell'Appigionare.

APPIGIONASI, *sust. masch.*, così chiamasi quel cartello o polizza, in cui l'anzidetta parola è scritta o stampata, sola o con altro, e che si appicca a quei luoghi che si vogliono appigionare.

RINCARARE LA PIGIONE, nel senso *att.* significa l'accrescere che fa il padrone il prezzo della cosa appigionata.

Nel senso *neur.* vale il crescere del prezzo.

E, non che di pigione, dicesi di qualsiasi altra cosa.

RINCARO, *sust.*, il Rincarare

RINVILIO, contrario di Rincaro.

RAFFERMARSI, parlando di pigionale, dicesi di quello che dopo aver dichiarato congedarsi, si riacconcia di nuovo col padrone, e continua nell'appigionamento. Dicesi anche di servizio personale, di uffizio d'altro.

SPIGIONARE, contrario di Appigionare. Questo verbo si adopera più frequentemente nel preterito indeterminato, in modo di *add.*, e parlando di cosa non appigionata: *Casa spigionata, Quartiere spigionato.*

SPIGIONAMENTO, è la cessazione dell'Appigionamento,

METTER CASA, METTER SU CASA, dicesi del cominciare a provvedersi l'abitazione propria, fornirla delle necessarie masserzie, e viverli del suo, cessando di stare

in casa altrui.

APRIR CASA, talora vale lo stesso che **METTER CASA**. Più comunemente intèndesi di luogo dove altri pigli ad esercitare pubblicamente alcun'arte o professione; *Aprir casa di banco, di commercio; Aprir bottega: Aprir studio di notaio, ecc.*

DISMETTERE, SMETTERE CASA, contrario di **METTER CASA**.

FAR CASA, dicesi dell'andare accumulando beni di fortuna.

Anche dicesi del prender moglie.

RIFAR LA CASA, oltre il significato proprio di rifabbricarla, ha pure quello di rifornirsi di beni che erano stati perduti.

RASSETTARE LA CASA, vale metterla in assetto, in miglior ordine, provvederla di varie cose per un più comodo abitarvi.

Adoprasi anche nel senso *neur.*, *pass.*, *Rassetarsi in casa*: ma allora si sostituisce all'articolo la preposizione *in*.

GINGILLARE, che anche dicono **GINGILLARE PER CASA**, vale andar aggirandosi per la casa, occupati in più coserelle, tanto per far l'ora; *E' s'alza tardi, poi gingilla gingilla sin che vengono le dodici.* È locuzione puramente d'uso famigliare. (V. **GINGILLO**, C. 1.^o, § 4.^o).

SCASARE, *v. att.* Privare altrui della casa, obbligarlo a lasciare l'abitazione.

Adoprasi anche in senso *neur.*: *Ho dovuto scasare: Mi trovo scasato.*

MUTAR CASA, TRAMUTARSI, è cambiar casa, trasferirsi in altra abitazione.

TRAMUTAMENTO, l'azione del Tramutare.

TRASLOCARE, voce dell'uso, e vale Trasferire da un luogo all'altro tanto le cose, quanto le persone.

TRASLOCAMENTO, l'atto del Traslocare.

NOTA 90. *Queste due voci, non registrate nei Vocabolari, ma introdotte, non so da quanto tempo,*

nella buona lingua parlata, in Toscana e altrove, mi sembrano benissimo formate, espressive, e non ineleganti: epperò m'attento di registrarle per quell'uso che altri ne volesse fare.

SLOGGIARE, DELOGGIARE, il partirsi le persone dall'alloggiamento, Lasciar l'alloggio.

SGOMBERARE, SGOMBRARE, trasportare la suppellettile e le masserizie da un'abitazione che si lascia, ad un'altra dove si va a stare.

**SGOMBRAMENTO, SGOMBRA-
MENTO, SGOMBERO, SGOMBRO.** *sust.*, l'atto dello sgomberare. Gli ultimi due s'adoperano anche *ad-dietivam.* per Sgomberato.

SGOMBERATURA, quasi lo stesso che Sgomberamento, ma prendesi per lo più per quei determinati tempi dell'anno, nei quali si sogliono fare gli sgomberi: *Oh prendiamo un'altra settimana, che non sia quella delle sgomberature.*

**SGOMBERATORE, SGOMBRATO-
RE**, colui che sgombera; ma non suol prendersi se non in senso trasl. per gran maglione. (V. § 11).

PALAZZO, PALAGIO, casa vasta talora isolata, con architettura più ornata, tanto al di dentro quanto al di fuori, specialmente nel muro di facciata.

NOTA 91. L'isolamento (mi si passi la parola) richiesto da alcuni Vocabolari, e da parecchie persone, perchè una sontuosa casa riceva la denominazione di Palazzo, non parmi condizione necessaria. Se ciò fosse, molti edifizî da abitare, che ammiransi nelle più belle capitali; e che pure son detti e tenuti come Palazzi, benchè non isolati, cioè non terminati da vie in ogni lato, non sarebbero se non semplici case, contro l'uso generale e radicato.

Vero è che i sontuosi Palazzi possono in certo modo dirsi isolati in quanto che non sogliono avere alcun muro comune con case attigue, e tra l'uno e l'altro dei muri maestri delle due case, suol esservi un'intercapedine, talora

non apparente al di fuori, o anche un chiassuolo. (V. § 1º Intercape-dine, Chiassuolo.)

Del resto il principal carattere di un palazzo lo manifesta la stessa speciale sua architettura.

PALAZZO, PALAZZETTO, *sust.*, per piccolo palazzo, non sono registrati nei Vocabolari, ma non potrebbero non dirsi voci di regola e anche d'uso.

PALAZZINA, *sust.*, suolsi chiamare una bella casa, la quale tenga come un luogo di mezzo tra un palazzo e una semplice modestissima casa. Diconlo per lo più di una bella casa in campagna.

PALAZZONE, *acceresc.* di Palazzo
PALAZZOTTO, palazzo non tanto grande.

NOTA 92. Gli antichi compilatori del Vocabolario, e con essi i molti compilatori ed editori successivi, dissero e dicono che Palazzotto è lo stesso che Palazzo grande, la qual cosa non è chiaramente provata da nessuno dei due esempi che vi si citano, anzi dal secondo parmi evidentemente contraddetta; poichè quando il CARO dice: lo darei per quel palazzotto con quella poca penisola, ecc. quante Tempe, e quanti Parnasi furon mai, egli fa evidente paragone di case riputate grandi e magnifiche con altre assai minori, ma a lui, carissime, le quali egli protesta di preferire; sicchè se la forza del paragone ha da reggere, anche il Palazzotto che è unso alla poca penisola, debbe avere una significazione diminutiva. Questa osservazione era già stata fatta dai MONTI nella Proposta. Oltre a ciò l'orecchio italiano e il comun uso parmi rifuggiamo ugualmente dall'attribuire lo stesso senso a Palazzotto e a Palazzone. (V. CASOTTO, NOTA 87.)

PALAZZACCIO, *pegg.* e *ovvilit.* di Palazzo.

FONDAMENTA. (V. ART. E MEST. MURATORE).

FACCIATA. (V. ART. E MEST. ARCHITETTO).

SCALINATA, ordine di scalini avanti una chiesa o altro edificio.

SCALEA, e più comunemente SCALÉE, *al plur.*, doppia scalmata, o due scalinate che mettono ambedue in uno stesso luogo, *Le scalee di Badia*, in Firenze.

GRADINATA, fu già lo stesso che Scalinata; ora intendesi più comunemente quella che è tra la balustrata e l'altare elevato.

CORDONATA, *sust.*, SCALINATA A PADIGLIONE, certo sdrucciolo o pendio, talora semicircolare, talora rettilinea, a due spigoli e tre padiglioni senza scalini, servendo in luogo di quelli, alcuni cordoni di pietra per rattenitivo dei piedi di chi vi sale e scende.

Codesta Cordonata è frequente avanti le porte di strada, in molte città italiane

V'ha chi chiamala anche *Bramantesca*, perchè credesi che il Bramante ne sia stato l'inventore.

PIUOLI, *plur.*, chiamano i Toscani quelle due pietre, per lo più in forma di colonnino tronco, che pongonsi a lato della porta d'una casa.

E anche simili pietre che si pongono da luogo a luogo lungo un viale, e nel bel mezzo di esso, quando si vuole riservato ai soli pedoni.

Talora in città i piuoli son molti, e circoscrivono una piazzuola avanti a una chiesa o a un palazzo.

PORTA, apertura donde s'entra nelle città, o terre murate, nelle chiese, ne' palazzi, nelle case, e in altri principali edifici; che nei minori più propriamente direbbesi Uscio, V.

Talora prendesi anche per Imposta, V.

LIMITARE, SOGLIA, l'inferior parte della porta o uscio, sulla quale posano gli stipiti.

SOGLIA LISCIA, quella che torna a piano del pavimento.

SOGLIA INTAVOLATA, quella che è alquanto rialzata sul pavimento, e forma battente all'imposta.

STIPITE, e anche STIPITO, e più frequentemente STIPITI, *plur.*, le due parti laterali e verticali della

porta, le quali in basso posano sulla soglia, e in alto reggono l'architrave.

ARCHITRAVE, la parte superiore orizzontale nelle porte dette quadre, la quale posa immediatamente sopra gli stipiti, ed è parallela alla soglia.

ARCO, apertura semicircolare, a un dipresso, la quale nelle porte dette arcate, è sostituita all'architrave.

Archi di varia forma. (V. ART. E WEST, MURATORE).

BATTENTE, BATTITOIO, quella parte degli stipiti dell'architrave, e anche della soglia (se è intavolata), la quale è battuta dall'imposta quando si chiude.

Chiamasi pure Battente ciascuna delle corrispondenti parti dell'imposta d'uscio o finestra.

PORTA MAESTRA, vale Porta principale, o la maggiore se ve ne siano più.

PORTA DI DIETRO, che è nella parte opposta a quella dove è la facciata.

PORTA DI FIANCO, quella che è in un lato contiguo a quello dove è la porta maestra o la porta di dietro.

PORTA SEGRETA, quella che è in luogo più riposto, l'uso della quale è straordinario, ovvero riservato a pochi, e donde si passa quasi senza esser veduti.

PORTA QUADRA, dicesi quella che in alto è terminata dall'architrave.

PORTA ARGATA, quella in cui all'architrave è sostituito un arco.

PORTA CIVILE, in opposizione a Porta rustica, dicesi quella che è riservata all'ordinario passaggio delle persone.

PORTA RUSTICA, detta anche PORTA DE' CARRI, è quella donde passano bestie da soma e carri; che non si possono o non si vogliono far passare per la porta civile.

PORTA CANCELLATA, quella che si chiude con cancello, V.

PORTONE, grande porta civile donde passa anche la carrozza.

PORTELLA, PORTICELLA, PORTICINA, PORTICIUOLA, POSTIERLA, *dimin.* di Porta.

L'ultima di queste denominazioni è antica, e quasi disusata.

SPORTELLO, piccolo usciotto in alcune porte grandi. Anche nelle imposte di alcune botteghe.

SPORTELLINO, *dimin.* di Sportello.

FINESTRINO, chiamano una piccola apertura che, nelle città Toscane, riesce nella stanza del Vinalo della casa, pel qual finestrino fanno passare il loro fiasco le persone che vanno a comperarvi vino a minuto. Il Finestrino è chiuso con un'unica imposticina, da cui pende il piccolo martello, che più comunemente chiamano *Picchiotto*.

VINALO della casa, quegli cui il padrone commette la cura di vendere il suo vino a minuto.

PORTRINAIO, PORTINARO, custode della porta.

Il *sem.* Portinaia, Portinara, talora vale semplicemente moglie di portinaio, talora indica ufficio proprio, specialmente nei monisteri di donne.

PORTIERE, lo stesso che Portinaio, ma dicesi più comunemente del custode di porta signorile.

GUARDAPORTONE, portiere di palazzo abitato da grande signora, è un servitore vestito a livrea, con in mano una mazza a grosso pomo o palla d'argento, armato di spada sospesa a larga tracolla di panno.

PORTERIA, ricetto d'una o più stanze al terreno, presso la porta di collegi, conventi o d'altri simili luoghi, per dimora del portinalo e per soffermarsi gli estranei.

CANCELLO, è un'imposta fatta di aste verticali di ferro o anche di legno, a poca distanza l'una dall'altra.

Prendesi anche per la stessa apertura di porta o uscio che ha il cancello.

Il cancello ponesi per lo più al pian terreno, o nel muretto di giardino, o tra le branche di una scala; e quando l'apertura del cancello

non ha architrave, le stecche di esso sogliono avere in cima altrettante punte di ferro, affinché il cancello non sia scavalcato.

REGOLI, le estreme stecche verticali del cancello, più larghe e più sode delle altre intermedie. I regoli formano colle spranghe come il telaio o l'assatura del cancello.

Nei cancelli a una sola banda, uno dei regoli porta la ferratura dei cardini, l'altro quella del serrame.

Nei cancelli a due bande, ai due regoli di mezzo è fermata la ferratura del serrame, ai due estremi laterali quella dei cardini.

SPRANGHE, larghe traverse orizzontali, una in cima, l'altra a piè del cancello, talora un'altra nel mezzo, le quali vanno a unirsi coi regoli. Alle spranghe sono fermate le stecche ovvero le aste.

STECCHIE, *plur.*, denominazione di quelle bacchette di ferro o di legno, le quali a poca distanza le une dalle altre, parallele ai regoli e perpendicolari alle spranghe, compiono il cancello, impedendo il passo ma non la vista. Le stecche son sempre quadrangolari; se il lavoro è di fondo chiamansi **ASTE** o anche **BASTONI**.

CONTRAFFORTE, è una spranga orizzontale, di cui l'un de' capi punta nel muro, l'altro nell'imposta; serve per tenerla più fortemente serrata, e per impedirli di brandire.

Questo arnese per lo più è tutto di ferro, talora è una stanga ferrata ai due capi; all'uno di questi il contrafforte è girevolmente fermato a un **OCCHIO** di ferro, ingessato nel muro; l'altro capo termina in **GANCIO** che entra liberamente in altr'occhio confitto nell'imposta. Talora il gancio del contrafforte ha una **FERITOLA** per farvi passare il gambo di un lucchetto.

PALLA, e più comunemente **PALLINO**, è un pomo metallico conficcato nell'imposta della porta o del cancello, e serve per tirarla a sè, e chiuderla, specialmente quando la

serratura è a colpo.

Talora allo stesso uso serve una campanella.

CAMPANELLA, grosso anello metallico, pendente dalla porta, a uso di tirarla a sè, come si farebbe col pallino.

Talora si fa anche servire di martello.

MARTELLLO, quell'arnese, per lo più di ferro, pendente dalla porta, a uso di picchiare per farsela aprire. Se piccolo, chiamano anche **PICCHIO**. (V. più sopra, **FINESTRINO DEL VINAIO**.)

PICCHIO, quel solido pezzo di ferro, conficcato nella porta, e sul quale batte il martello.

PICCHIARE LA PORTA O ALLA PORTA, BATTERE, BUSSARE ALLA PORTA, vale dare col martello, o con che che sia d'altro, uno o più colpi perchè essa ti venga aperta.

PICCHIATA, PICCHIO, BUSSO, colpo dato alla porta: o all'uscio col martello, perchè s'è sia aperto.

CAMPANELLO, specie di piccola campana, che si pone in alto, presso le porte o usci nelle stanze, a uso di tirare e chiamare sonando.

Il campanello (e così pure la campana) è in generale un vaso tondo, di metallo sonoro, di getto, a base circolare che va restringendosi in alto: i cui lati hanno una leggiera curvatura in dentro: e l'orlo, che chiamano **BORDO**, è alquanto proteso in fuori.

MANICO DEL CAMPANELLO, corto pezzo, pure di getto, con uno o più fori, che sporta fuori dalla parte superiore della culatta, e serve a fermare alla molla il campanello da uscio.

Il Campanello manesco, da tenersi sul tavolino, ha un manico tondo di metallo o di legno.

Nei grossi campanelli da strada, e nelle campane propriamente dette, in luogo del manico sono le **TRECCE**, che s'incastrano nel **Mozzo**, o **CERPO**, grosso legname con due **PERNI** per tenere la campana in bilico sul **CASTELLO**.

FONDO, CULATTA, quella parte

del campanello o della campana, dal cui centro pende liberamente il battaglio.

BATTAGLIO, nei campanelli è un filo di ferro, pendolo dalla parte centrale del fondo, e che inferiormente è unito alla **PALLA** metallica che batte nell'orlo o **BORDO**, cioè nell'inferiore interna parte del campanello.

Nelle campane il battaglio è di ferro, tutto d'un pezzo, il quale, sottile in alto, dove ha l'**OCCHIO**, va ingrossandosi in basso e termina in **PERA**, che è quella che batte.

CORDA DEL CAMPANELLO, è appunto una funicella, della quale uno de' capi, legato al campanello e pendente da una girella, serve a tirare e sonare. Questa parte della corda quando è pendente dalla parete nelle stanze, sia essa tonda o fatta a nastro, chiamasi **CORDONE**: se fuori della porta, dicesi **CORDA**.

La corda del campanello di casa, e che talora è una **CATENA**, esce dall'imposta, e talora dal muro, in vicinanza della medesima, passando tangenzialmente sul canale o **GOLA** scavata nella grossezza della periferia di una **GIRELLA**, per agevolarne la **TIRATA**, e per impedire il pronto logorarsi della corda; questa si tira impugnandone la **MANIGLIA**, o nelle stanze talora una **NAPPA**, o altro equivalente finimento.

Alla corda, nelle porte delle case, è talora sostituito un **PALLINO** metallico, il cui gambo ha un corto movimento orizzontale ovvero verticale nella feritoia di una piastra di metallo; si suona tirando il pallino a sè, ovvero abbassandolo: nei due casi esso è ricondotto al primiero suo posto dalla Molla di ritiro.

MOLLA DI RITIRO, così chiamasi quella molla che è annessa al campanello, perchè l'uffizio di essa è di riportarlo nella direzione verticale, dalla quale era stato rimosso nel sonarlo.

LIEVA DA TIRARE, chiamano così certi ferri variamente ripiegati, imperniati nel muro, specialmen-

te negli angoli delle stanze, e da per tutto dove la corda ha da cambiar direzione per arrivare al campanello, talora lontano, cui è legato.

TIRARE IL CAMPANELLO, modo ellenico, per dire tirare la corda di esso perchè suoni.

Dicesi anche *Sonare*, nello stesso senso *att.*, e senz'altro aggiunto.

SCAMPANELLARE, sonar molto il campanello, far di molte e frequenti tirate della corda del campanello.

SCAMPANELLATA, voce di regola e d'uso, e vuol dire una forte tirata di campanello.

SPIA, piccola apertura, quadra o tonda, nell'uscio di casa, attraversata da spranghette di ferro, per vedere la persona che picchia o suona, prima di aprire, e darle libero accesso in casa.

Anche si ottiene lo stesso scopo mediante un pezzo di catena, la quale, fermata internamente, permette di aprir l'uscio appena quanto basta per vedere, e anche per ricevere lettera, piego, o altra minuta roba.

ANTIPIORTA ANTIPIORTO, era già un androne o auditto tra due porte, una esterna, l'altra interna, che mettono immediatamente in una casa o in una città.

Nell'uso presente chiamano anche così la seconda delle due porte, cioè l'interna, che talora è un cancello.

VESTIBOLO, specie di portico che è avanti la maggior porta di un edificio, o immediatamente dopo di essa, e che mette alla corte, alla scala, e altre parti della casa.

ATRIO, specie di vestibolo interno.

NOMA 95. La significazione di ciascuna di queste due voci variò nei vari tempi; e nè pur ora è ben limpida la dichiarazione che ne diamo a Vocabolari.

ANDRONE, luogo coperto, stretto e lungo, che dalla porta di strada mette alla scala e alla corte, nelle case che non hanno atrio o vesti-

bolo.

ANDITO, specie di stanza molto stretta, più o meno lunga, a solo uso di passaggio, cioè per dare alle stanze una comunicazione o necessità o più libera.

ANDITINO, *dimin.* di Andito. E ancora direbbesi del vicolo del letto, (V. § 6.° DELLA CAMERA, ECC. VICOLO, VICOLETTO).

CORRIDOIO, CORRIDORE, lungo auditto nelle parti superiori e più riposte d'un edificio.

Anche dicono in luogo d'auditto o d'androne.

INVITO, uno o pochi scalini a poca distanza dalla scala, e che accennano alla medesima.

SCALA, in genere, è tutto ciò che è fatto accorcio al salire e allo scendere per distinti gradi, onde passarvi alternatamente un piede dopo l'altro.

SCALA STABILE, è quella che, fabbricata di pietre, di mattoni o di legno, non si può rimuovere dal sito, e trasportarla a piacimento altrove.

Tale è la scala che mette ai piani superiori o inferiori della casa o d'altro edificio. Questa consiste in una serie di piani lunghi e stretti, uguali tra di loro, che chiamansi Scalini, posti orizzontalmente lungo un piano inclinato; a uguali e comode distanze, a uso di salire e di scendere.

SCALINO, SCAGLIONE, GRADINO, GRADO, così chiamasi ciascuno di quei piccoli piani, sui quali si pongono alternatamente i piedi nel salire e nello scendere la scala.

NOMA 96. Le quattro denominazioni trovansi indistintamente adoperate dagli Scrittori citati dal Vocabolario. Tuttavia la ragione filosofica e l'uso (credo intendesse il moderno) persuasero già l'illustre Grassi (Saggio intorno ai Sinonimi, ecc.) che sian da farsi le differenze seguenti: cioè che Scalino si dice parlando di povera scala, specialmente di legno; e Scaglione sia come accrescivo di scalino; *lòschè* concorderà forte co-

m'io diceva, coll' uso moderno, non certamente coll' antico: perchè se è vero che gli Scaglioni del purgatorio, nell'ALIGHIERI, accennano ad aspri e grossi scalini intagliati nel masso, egli mi par non meno vero che gli Scaglioni saliti e scesi in Genova dal misero Fazio confinato Pisano (FRANC. SACCH., Nov 151.) erano scalini ordinari di privata umile casa.

I Gradini poi il GRASSI li vorrebbe riservati alle Chiese e altri nobili edifizii.

Del Grado il predetto autore non parla se non per dire che dal latino Gradus trae lo nobile sua origine il nostro Gradino. Il TOMMASO (Nuovo Dizion. dei Sinonimi, ecc. Firenze 1838) asserisce che gradi son quelli dove posano i candelieri sull'allare.

PEDATA, PIANTA DELLO SCALINO, è la parte piana di esso, sulla quale si pone il piede nel salire e scendere la scala.

ALZATA DELLO SCALINO, è la sua altezza, cioè la distanza verticale da uno scalino all'altro.

BRANCHE, chiamansi i pezzi di una stessa scala, interrotti da pianerottoli. *Scala a due, a tre branche.*

Le branche talora seguono una stessa direzione; più frequentemente prendono direzioni opposte.

PIANEROTTOLO, è quel piano che è tra branca e branca della scala.

Dicono anche **RIPIANO**.

SCALA DIRITTA, quella che da un piano all'altro è tutta andante, cioè che non è divisa in branche, e queste continuano nella stessa direzione.

SCALA A BRANCHE. (V. BRANCHE).

SCALA ERTA, quella che, per aver poca pianta, è molto ripida. (V. PIANTA DELLA SCALA).

NOTA 95. È comoda al salire quella scala, i cui scalini hanno la pedata lunga poco più di quanto è lungo il piede d'uomo, e l'alzata sia la metà o poco più.

SCALA A COLLO, chiamano quella

che è fiancheggiata di muraglia da una sola parte, cioè quella i cui scalini sono incastrati nel muro da una parte, e sono in aggetto dall'altra parte.

In questa scala gli scalini si reggono uno sull'altro, e tutti sul primo, e anche son tenuti in sesto dalla pressione del muro che sopra sta alle prese degli scalini incastrati.

SCALA CHE VOLA, SCALA A VOLLO, dicesi quella che non è fiancheggiata da muraglia, nè da un lato nè dall'altro.

SCALA A POZZO, chiamano quella le cui molte branche sono a collo, e rigrano intorno intorno, sì, che nel mezzo rimane uno spazio profondo, quasi a modo di pozzo.

SCALA A TANAGLIA, quella che comincia con due branche a collo, simili e similmente poste, cioè partenti ambedue dal terreno per arrivare alle due opposte estremità del primo pianerottolo, dal mezzo del quale sorge una branca unica a volo, poi altre due al collo, e così di seguito.

SCALA A CHIOCCIOLA, SCALA A LUMACA, quella che si rigira in sé stessa a modo di elica; chiamanta così per una certa somiglianza alle spire nella più parte delle chiocciote univalvi.

ANIMA, è una colonna, o altro simile sostegno, sodo, che sorge verticale nella direzione dell'asse della scala a chiocciola, quando questa non fosse a un tempo stesso a collo.

Intorno all'anima è spiralmemente fermata l'estremità centrale di tutti gli scalini.

Talora la scala a chiocciola è interamente isolata, e gli scalini sono sorretti unicamente dall'anima.

PIANTA DELLA SCALA, propriamente è la proiezione della scala sur un piano orizzontale; cioè la figura quadrilatera formata sul suolo da quattro piani verticali, due dei quali passino nei limiti della larghezza della scala, e due per quelli della sua lunghezza, cioè tra il piede e la

cima di essa.

E siccome desideratissima qualità della scala, è che essa non abbia troppo ripidezza, e questa non dipende dalla larghezza della sopra descritta pianta, ma sì dalla sua lunghezza, così a questa sola alcuni diedero il nome di Pianta.

In questo senso, e considerata la scala come un triangolo rettangolo, la pianta della scala non sarebbe più una figura, ma una linea, cioè l'orizzontale cateto, comparativamente all'altro cateto verticale, che rappresenta l'altezza della scala, e all'ipotenusa che ne rappresenta la lunghezza.

Quindi in ambi i casi le locuzioni adoperate da alcuni autori: SCALA DI MOLTA PIANTA, SCALA DI POCA PIANTA.

SCALA PORTATILE, è una scala da potersi portare con mano, nei vari siti dove ne occorra il bisogno.

Codeste scale sono o di legno o di corda.

SCALA A PIUOLI. una scala da tatile, di legno, i cui scalini, detti PIUOLI, son fatti di bastoni o anche di regoli, incastrati in due aste di legno o stanghe parallele, dette STAGGI.

Scale di questa foggia sono di uso frequentissimo nelle case di città e di campagna, e indispensabili in moltissime arti.

SCALA DA ANNESTARE, SCALA DA AGGIUNTARE, è una scala a piuoli, fatta acconcia a poter essere fermata in capo ad altra simile, per accrescerne la lunghezza.

SCALA DA SCORRERE, è una scala a piuoli, girevolmente imperniati nei due staggi, e che possono all'upo nascondersi nella grossezza di essi, facendo scorrere gli staggi uno contro l'altro, a formarne come uno solo, più comodo a riporsi in qualsiasi stretto sito della libreria, o d'altra stanza.

Codesto scorrimento non è dissimile a quello della doppia riga, o PARALLELE degli Architetti. (V. ART. E MEST., ARCHITETTO.)

Nel solo massimo scostamento

legli staggi i piuoli prendono la posizione orizzontale, e la scala trovasi acconcia all'ordinario suo uso.

SCALA A TACCHI, (V. AR. E M.)

SCALA A CAVIGLIOLI (MURAT.)

SCALA DI CORDA. (V. parte... §

5°, VEICOLI MOSSI SULL'ACQUA.)

SCALEO, specie di scala movevole di legno, di pochissimi scalini, anche soli due o tre, con pedata, e che si regge sulla propria base. Portato il portinale nell'atrio, o sul pianerottolo della scala, per accendere il lampione.

Adoprasi nelle stanze per arrivare ai piani superiori di un armadio, di uno scaffale di libri, e simili.

Scaleo chiamano anche una scala doppia a piuoli decrescenti in lunghezza dal basso in alto, e però a staggi non paralleli, mastiettati in cima, per potersi le due scale aprire angolarmente, sì che l'intera doppia scala si regga su di sé, senz'altro appoggio.

Questa maniera di Scaleo è adoperata molto negli appartamenti e nei giardini.

SCALETTA, *dimin.* di Scala.

SCALINA, per sinonimo di Scaletta, e registrato dal Bald. Voc. del Dis., ma ora è voce poco adoperata se non forse in modo vezzeggiativo.

SCALONA, scala molto lunga.

SCALONE, scala molto larga e nobile, quale si vede nei palagi.

SCALACCIA, *pegg.* di Scala, cioè brutta e cattiva scala.

RUZZOLARE LA SCALA, nel senso *neutr.* vale cadere da essa rovinosamente, come addiuvne talora a chi gli smuccia il piede, nel salire, e specialmente nello scendere una scala stabile. *Ruzzolò la scala: furon ruzzolati giù dalle scale; cioè furon fatti ruzzolare.*

Adopransi anche nel senso *att.* *Ruzzolare una botte.*

MANIGLIA, BRACCIOLO, della scala, denominazione generica di ogni appoggiatolo, lungo il muro delle scale, a uso di tenervisi colla mano per aiuto del salire, e per sicurezza dello scendere.

Tolera le maniglie sono due u-

na per parte: talora da una delle parti tien luogo di maniglia la stessa ringhiera.

NOTA 96. *Questi due vocaboli generici, che pur sono propriamente degli arrieri, non si sentono tuttavia così fermamente adoperati da essi e da altri, che troppo sovente non vi si supplisca con vocaboli spettati, derivati non dall'ufficio che fa codesto appoggialoto nelle scale, ma dalla materia o dalla forma di esso; così dicono tutto di: Ferro, Fune, Bastone, Cordonato, secondo che la maniglia è una fune, o una bacchetta di ferro, o un'asta di legno, ovvero un bottaccio, cioè un orto mezzo tondo di pietra o di colto.*

RINGHIERA, riparo di ferro, a mezza vita, lunghesso il margine della scala, dove non è muraglia, o anche di balcone o di ballatoio.

La Ringhiera è formata di BACCHETTE verticali, paralelle, semplici, ovvero variamente lavorate e ripiegate, comprese tra la Base e la Cimasa.

BALAUSTRATA, riparo ed ornamento di pietra, e talora di cotto, di gesso, di legno, lungo uno scalone, o anche intorno a un balcone o terrazzo, in luogo di ringhiera.

La Balaustrata è composta di Balaustrini, di Pilastrini, di Basamento o Base, e di Cimasa.

BALAUSTRINI, specie di colonnette a poca distanza le une dalle altre, fra il basamento e la cimasa della balaustrata.

PILASTRINI, sono appunto due piccoli pilastri i quali in serie col balaustri, fanno il principio e il termine della balaustrata. Talora, nelle lunghe balaustrate, alcune altri pilastrini si frappongono tra i balaustri, per ornamento e per fortificazione.

BASAMENTO O BASE, della balaustrata, è la parte inferiore di essa sulla quale s'innalzano verticali i balaustri e i pilastrini.

CIMASA, finimento superiore, piano e liscio, della balaustrata.

LANTERNA, LUCERNARIO, specie

di torrioncino, per dar lume alla sottoposta scala, quando essa non ha luce laterale. Il Lucernario è coperto di cristalli tenuti a padiglione in un telaio di ferro, difesi talora da rete metallica.

SOTTOSCALA, masc., quello spazio vuoto che al pian terreno resta sotto la scala.

VENTIERA, PIGLIAVENTO, VENTILATORE, SFIATATOIO, denominazioni di certe aperture fatte nel soffitto o nei muri delle case, delle chiese, dei teatri, delle carceri, ecc. perchè l'aria vi si rinnovi.

Cogli stessi nomi chiamasi un artificio poco dissimile, con cui si dà aria ad un camminetto, per ravvivarne il foco, e anche coll'intenzione d'impedire che il fumo non si spanda nella stanza.

Un condotto o tubo sotto il pavimento comunica con due aperture: una esterna, che dicesi *Bocca*, è nel muro esteriore, verso l'altezza del pavimento; l'altra interna che chiamasi *Soffione*, va a riuscire presso il focolare: a questa ponesi un pezzo di lamiera, a foglia di trappola o di ribalta, che apresi angolarmente più o meno, secondo il bisogno, e anche chiudesi del tutto nel piano stesso del focolare: alla Bocca s'ingessa una grattugine per impedire l'ostentivo nidificare degli uccelli, e l'importuno accesso ai topli.

NOTA 97. *Nelle stalle bovine del Piemonte, e forse altrove, sono in uso certi particolari sfiatoi fatti ad altezza d'uomo nel muro esteriore, al fine di stabilire la circolazione dell'aria.*

Sono specie di feritoie, cioè aperture rettangolari, larghe circa un palmo, alle quattro o più volte tanto, costruite in modo che il vano, nella grossezza del muro, sbocca e si torce, facendo gomito ovvero angolo; si che vien tolto il passaggio al lume ed alla vista, ma non all'aria.

E questa torta apertura si richiude, quando occorre, con un tuffolo di paglia.

Che sian queste le finestre torte di cui parla senz'altra spiegazione, il CRESCENZIO? Lib. IX, capitolo 95.

MULINELLO, così chiamano una girella di latta, bilicata nel piano e in un foro fatto in un foglio di latta, sostituito a uno dei vetri della finestra. L'aria esterna nell'entrare nella stanza per equilibrarsi, urta nelle ali oblique del molinello, lo fa volgere celeremente, e così interrotta si rinnova insensibilmente nella stanza, facendo l'ufficio di ventiera.

USCIO, apertura nell'interno delle case, che dà adito da un luogo all'altro. Anche dicesi di apertura esterna, se piccola.

NOTA 98. *L'uso in molti casi, difficili a specificarsi, adopera indistintamente Uscio e Porta. (V. PORTA.) L'uno e l'altra prendonsi anche in vece di IMPOSTA. V.*

USCIO DI MEZZA SCALA, quello che non mette sul pianerottolo, ma esce, di fianco, immediatamente sugli scalini della scala.

USCIO A MURO, chiamano quello la cui imposta è pareggiata al muro senza risalto di telaio, o d'altra cosa che aggetti. Talora l'imposta di questi Usci, nell'interno di stanza o di camera, si tinge o si cuopre di tappezzeria, come la rimanente parete, come per simularne la continuazione, e farne così un uscio secreto, cioè riservato.

USCIO A BILICO, quello la cui imposta, massimamente quando è molto grave, non è ingantherata, ma sostenuta inferiormente su di un PERNIO, che anche chiamano il BILICO, girevole su di un dado, o BALILINO di metallo, fermato al pari del pavimento, e nel cui centro è il PUNTO, cioè un incavo tondo e liscio in cui posa e gira il bilico.

Nella parte superiore l'imposta ha una spranga di ferro che gira in un anello.

Anche si fanno a bilico usci interni di stanze, per agevolezza di muoverli; e nella parte superiore di essi si suole sostituire una ma-

stietatura semplice, che dalla forma globosa è chiamata NOCELLA. VOLTA SOTTERRANEA. (V. ART. E MEST. MURATORE).

USCIO A SDRUCCIOLO, quello che rinchiodesi da sè per effetto di particolare forma della bandella inferiore, incurvata al di fuori in collo d'oca.

Per questa disposizione l'imposta nell'aprirsi, perde la sua direzione vertica'e, si che, abbandonata a sè, sguscia, ricade e si richiude.

Talora, per aumentare l'effetto, s'aggiungono poche e larghe spire nell'ago dell'arpione, lo quali entrano in corrispondenti vermi intagliati nell'occhio della bandella; e questo ferramento diconlo a *chiocciola*.

In qualche Provincia Italiana, in ambi i casi dicono *Porta volante*.

A codeste porte si suole apporre il Pietrino.

PIETRINO, MARMINO, piccol pezzo piramidale di marmo o d'altra pietra, talora anche di metallo, con che si tengono aperti a quel segno che si vuole gli usci a sdrucciolo.

Il Pietrino o si fa scorrere sul pavimento col piede, ovvero si trasporta mediante un'asticciuola metallica che vi è piantata verticalmente, e impiombata, e che termina in una maglia, o in un pallino, a uso di prendere.

Talora al Pietrino si sostituisce una ZEPPA di legno che si caccia tra il pavimento e il margine inferiore dell'uscio.

USCIO A CONTRAPPESO, chiamasi quello che si richiude da sè per effetto di un peso legato a una funicella, il cui altro capo è raccomandato all'architrave, dopo esser passato su di una girella infissa nell'alto dell'imposta, o anche semplicemente in un foro fatto in essa. Il peso, se è un sacchetto di rena, rimane penzolo contro la parte interna dell'uscio; se di legno, scorre a canale in una guida verticale o inclinata, inchiodata nell'uscio.

USCIO A VETRI, dicesi quello che in quasi tutta la sua ampiezza, o solamente nella parte superiore di essa, ha vetri o lastre di cristallo per dar lume.

USCIO FINTO, quello che, o dipinto, o anche con imposte, comunque ornate, non ha se non l'apparenza d'uscio, e fassi per lo più per ragione di simmetria. Dicesi anche di finestra.

USCETTO, USCIOLETTA, USCIO-LINO, *dimin.* di USCIO.

USCIALE, PARAVENTO, è un'imposta, che direbbesi accessoria, e più per difendere le stanze dall'aria, che non per una vera chiusura di esse.

BUSSOLA, specie d'usciale che chiude non direttamente contro gli stipiti e l'architrave dell'apertura, ma contro un telaio maestro, applicato ai margini di essa.

Chiamano anche Bussola: certa costruzione di legname fatta dalla parte interna attorno alle porte delle chiese, o a quelle d'ingresso negli appartamenti. Codeste Bussole hanno talora tre usci, uno in mezzo e due laterali.

PORTIERA (V. § 3.° MASSERIZIA E ARREDI DELLA CASA).

TIRARE A SÈ L'USCIO, dicesi di chi nell'uscire ne tira l'imposta dietro di sè, perchè essa non rimanga spalancata.

SOCCHIUDERE, RABATTERE, ACCOSTARE, parlandosi d'imposte, di usci, di finestre, o d'altro simile, significa non chiuderle affatto.

CHIUDERE, uscio, finestra, armadio, baule, o altro, significa volgerne l'imposta o il coperchio contro l'apertura. Talvolta prendesi anche per Serrare.

SERRARE uscio, ecc., è chiudere più fortemente, e per lo più s'intende con serrame, sia esso o stanga o puntello, o contrafforte, o chiave, o grucciona, o altro.

CHIAVE, GRUCCIA, ECC. (V. ART. E MEST., MAGNANO, SERRAMI).

MAZZO DI CHIAVI, unione di più chiavi, infilzate insieme in uno spago o catenella.

MATEROZZOLO, corto pezzo di bastone, alla cui cima si lega una o poche chiavi per non le smarrire.

CARTELLINO, così chiamano un pezzo di piastra di metallo, o un piccolo e sottile disco di legno legato con ispago o catenella all'anello di una chiave, e sul quale è l'indicazione del luogo dove essa apre.

IMPOSTA, legname commesso in piano, e che, girevole sui cardini, chiude l'apertura di porta, uscio o finestra. In alcuni casi, dicesi anche **Porta o USCIO: Imposta o Porta di noce, di metallo, dorata, ornata di scolture**, ecc.

IMPOSTA A DUE BANDE, chiamano quella che è divisa in due parti, separatamente ingangherate nei due stipiti.

IMPOSTA A BANDE RIPIEGATE che anche chiamano **IMPOSTA A LIBRICCINO**, è quella in cui a una delle bande, o a tutte e due, ve n'è unita un'altra con mastiettatura. Codeste imposte si tengono aperte con minore ingombro, perchè, ripiegate, non oltrepassano, o di poco, la grossezza del muro.

OSSATURA dell'imposta, tutto quel legname che forma sostanzialmente l'imposta, sia che esso si mostri tutto andante, sia che le sue parti estreme, in alto, in basso, e lateralmente, siano coperte di armature.

ARMATURA, que' legnami, che lateralmente e alle due estremità, sono sovrapposti all'ossatura per rafforzaria.

INTELAIATURA, è una specie di armatura, non sovrapposta, ma callettata coll'ossatura; e questa allora chiamasi **ANIMA**. V.

BATTITOI, le due parti laterali e verticali dell'intelaiatura.

BATTENTE, quell'intaccatura nelle imposte di tutte le maniere, la quale va incontro gli stipiti e l'architrave.

SPRANGHE, le due parti orizzontali dall'intelaiatura, una da capo l'altra da piedi: *Spranga di sopra; Spranga di sotto*.

SPRANGA PREDELLATA, quella

cui è aggiunta una Predella.

PREDELLA, specie di sopraspranga, che agguagnesi talora alla spranga di sotto, non tanto per ornamento, quanto per forza. La predella suol porsi specialmente alle porte di strada: *Spranga predellata; Porte predellate.*

PETTORALE, *sust. masc.*, così chiamano una spranga o più fra le due spranghe estreme.

ANIMA, tutta quella parte dell'imposta che è compresa fra i battenti e le spranghe siano queste solamente due o più.

ANIMA LISCIA, quella che è cassetta al pari, cioè tutta in un piano coll'intelaiatura.

ANIMA FORMELLATA, detta anche semplicemente **FORMELLA**, è quella che fa o risalto o incavo, rispetto al piano dell'intelaiatura.

CARDINI, GANGHERI, arnese di ferro che regge le imposte, e sul quale esse si volgono. I Gangheri son composti di arpione e bandella.

ARPIONE, ferro sul quale si volgono le imposte.

Gli arponi, in numero non minore di due, sono piantati lungo gli stipiti. Partì dell'Arpione sono l'ago e la coda.

AGO, PERNIO, l'esteriore estremità cilindrica dell'Arpione, rialzata a squadra, nella quale, come in un perno, gira l'imposta, insieme colla bandella.

CODA dell'Arpione, tutta la parte orizzontale di esso, la quale è variamente terminata, e fatta acconcia ad ingessare, o ad impiombare l'arpione, ovvero a conficcarlo.

ARPIONE DA INGESSARE, dicesi quello che ha la coda piatta ripiegata in cima, affinchè coll'ingrassatura stia ferma nello stipite, se è di muro.

ARPIONE DA IMPIOMBARE, ha la stessa, o poco dissimile coda che il precedente, ma è fermato con piombo fuso, se va nella pietra.

ARPIONE DA CONFICCARE, chiamasi quello la cui coda termina in punta per essere piantata nel legno

a colpi di martello.

BANDELLA, lama di ferro, inchiodata orizzontalmente nell'imposta a rincontro dell'arpione, e nel suo OCCHIO o anello s'infilza e gira l'ago dell'arpione.

FINESTRA, apertura, per lo più quadrangolare, che si fa nelle muraglie delle case e d'altri edifizii, per dar lume e aria alle varie parti interne di essi.

PARAPETTO, quella parte di muraglia che dal davanzale della finestra va sino al pavimento della stanza.

PARAPETTO A RINGHIERA, dicesi quello in cui al muro pieno è sostituita una ringhiera di ferro, nella linea medesima del muro dell'edifizio. Serve a dar più lume e più aria alla stanza, e anche giova ai bambini che vi si distraggono senza pericolo.

PARAPETTO A BALAUSTRATA, è quello che ha balaustri di pietra o di cotto, in luogo di ringhiera di ferro. (V. più sopra, **BALAUSTRATA**).

Questa specie di parapetto è più frequente nel balconi. (V. **BALCONE**).

DAVANZALE, è quel piano superiore del parapetto (che per lo più è una lastra di pietra, sporgente alquanto in fuori), sul quale s'appoggia colle braccia chi sta alla finestra.

NOTA 99. Il Davanzale è ciò che nelle porte si chiamerebbe Soglia. I due lati verticali dell'apertura della finestra diconsi Stipiti; l'orizzontale superiore chiamasi Architrave, come appunto nell'apertura della porte.

STROMBATURA, che anche dicono **STROMBO**, è quello sguancio nella grossezza del muro a' lati della finestra, per cui l'apertura di essa va allargandosi verso l'interno della stanza. Ciò fassi affinchè le imposte, meglio spalancate, diano meno ingombro e più lume. La Strombatura si fa talora anche alle porte.

STROMBARE, v., fare una strombatura nella grossezza del muro,

accanto all'apertura di porta o finestra.

FINESTRA QUADRA, FINESTRA ARCATATA. (V. PORTA QUADRA, PORTA ARCATATA.)

FINESTRA TONDA, FINESTRA OVALE, così dette dalla loro figura.

OCCHIO, piccola finestra rotonda od ovale, per lo più nella parte alta di alcuni edifici.

FINESTRA FINTA, è una finestra semplicemente dipinta al di fuori della casa per ragioni di simmetria.

Per questa stessa ragione fanno anche Porte o Usce finti, specialmente nell'interno delle case.

FINESTRA INVETRIATA, quella che è da potersi chiudere con vetri o cristalli.

INVETRIATA, sust., INVETRATA, VETRATA, VETRIERA, è la chiusura fatta con vetri all'apertura di finestra o anche di armadio, di uscielle e simili.

NOTA 400. Men bene, e contro il comune uso, alcuni scrittori moderni chiamano Vetrata o Vetriera quella specie di cassa o d'armadio, a vetri, in cui i libri, gli orologi e altri tengono esposte all'altro vista fuori della bottega una parte delle loro merci. (V. § 1° VETRINA.)

VETRO, parlando di invetriata, è ciascuna di quelle lastre di vetro ond'essa è composta; e questa suolsi indicare col plur. *i vetri*. Lo stesso dicasi di *cristalli*, e *cristallo*, che è vetro più denso, più limpido, e suole avere maggiore grossezza.

VETRI SMERIGLIATI, che anche chiamano **VETRI OPACHI**, sono quelli cui fu tolto il lustro colla polvere di smeriglio o altra.

Pongonsi talora a finestre basse o a botteghe, in cui lasciano passare una sufficiente luce diffusa, ma impediscono interamente la vista.

Si smerigliano anche i globi per lumi per non esserne abbagliati. Si smerigliano pure i turacci delle bocce e boccette, insieme colla corrispondente parte interna del loro

collo, affinché meglio chiudano.

VETRI ONDATI, che più comunemente dicono **VETRI DIACCIATI**, sono quelli la cui superficie è lustrata, ma fatta a mandorle, cioè a rombi allungatissimi. Non impediscono gran fatto la luce, ma sì la vista distinta delle persone e delle cose.

PIOMBO FILATO, così chiamansi quelle strisce di piombo, doppie, unite l'una all'altra lungo l'asse, aperte ai due margini, fra i quali son ritenute le lastre contigue di un'invetriata.

MESTURA, STUCCO, MASTICE, così chiamano i vetrai certa lor composizione tagliente, per sigillare le lastre nelle corrispondenti intaccature o capali degli sportelli, acciò vi stiano ben combacianti e ferme, e rimanga chiuso ogni passaggio all'aria e all'acqua piovana. Codesta mestura suol esser fatta di gesso e di biacca, impastati con olio cotto di noce.

GRISATOIO, TOPO, ROSICHINO, così chiamano indistintamente una piastrina bislunga di ferro, con alcune intaccature nel margine, a uso di rosicchiare i vetri e i cristalli, per iscantonarli o per ridurli a determinati contorni.

RIPULIRE LA VETRATA, è nettarne i vetri o cristalli, fregandoli con un cenolo umido, o con cenere stacciata, o con tripolo.

RIMETTER un vetro, un cristallo, è sostituire una nuova lastra a una che sia infranta o fessa.

FINESTRA IMPANNATA, quella che al di fuori è chiusa con un'impannata.

IMPANNATA, detta sustantivam., nell'uso d'oggi è una seconda invetriata aggiunta per di fuori alle finestre nell'inverno, a maggior riparo dall'aria e dal freddo.

Impannate chiamansi anche le finestre semplici, che hanno fogli di carta invece di vetri o di cristalli. In tempi non molto da noi lontani, anche nella città, eran più le impannate che i vetri: questi, e anche piccolissimi, si vedevan solamente

nelle case signorili; i cristalli vennero più tardi, e quasi ai tempi nostri.

NOTA 101. *Le impannate forse son così dette da ciò che, invece di vetri, s'usò già panno lino, tela incerata, o carta oliata; e pare che nelle calde regioni dell'Italia, le impannate si apponessero anzi nella state, per riparare le stanze dalla troppa gagliardia del sole.*

FINESTRA FERRATA, dicesi quella alla cui apertura è opposta una inferriata.

INFERRIATA, sust., e anche **FERRIATA** e **FERRATA**, unione di più spranghe di ferro ché chiamansi **BASTONI**, intraversati e ingessati o impiombati contro una finestra per impedire che altri vi passi. Gli spazi tra i bastoni attraversati chiamansi **VANI** dell'inferriata.

INFERRIATA A MANDORLA, quella i cui bastoni non s'incrociano a squadra, e perciò i vani hanno figura di rombo, o anche di romboide.

INFERRIATA DIRITTA, quella i cui bastoni sono nello stesso piano del muro, e sono paralleli al medesimo.

INFERRIATA A CORPO, quella che fa aggetto, cioè che sporge in fuori della dirittura del muro: essa è o a gabbia o inginocchiata.

INFERRIATA A GABBIA, quella che sporge in fuori in figura tondeggiante.

INFERRIATA INGINOCCHIATA, quella i cui bastoni longitudinali si ripiegano due volte a squadra, e la parte inferiore dell'inferriata fa corpo. (V. **INFERRIATA A CORPO**.)

FINESTRA RETICOLATA; quella che in luogo dell'inferriata, ha una rete di filo metallico.

RETE, lavoro di fili metallici, per lo più di ferro, intrecciati e rattorti alternativamente, in modo a formare vani o buchi, che si chiamano **MAGLIE**, di uguale grandezza, e da potersi a pena introdurre la punta di un dito. Questo reticolato, formato sur un telaio di ferro ponesi a certe finestre, o altre aperture,

alle quali fa una chiusura men forte, ma più fitta, che non quella d'un'inferriata.

Coteste reti pongonsi talora agli scaffali delle librerie, degli armadi e simili, invece dei cristalli, o a difesa dei medesimi.

Alla rete metallica, specialmente in villa e alle finestre dei granai, usasi sostituire una rete di spago; le fila allora non sono rattorte, ma annodate.

FINESTRELLA, **FINESTRETTA**, **FINESTRELLO**, **FINESTRINO**, *dim.* di Finestra.

NOTA 102. *Finestrino, chiamasi anche lo Sportellino del Vinto V.*

In Toscana, e specialmente in Firenze, è anche particolare denominazione di una piccola apertura nel muro delle stanze, in alcune case, e per lo più nel parapetto delle finestre, la quale riesce sulla pubblica via per uso dei bambini che vi mettono il loro capolino per distrarsi col vedere la gente e le cose: meschino compenso ai terrazzini sporgenti, che in alcune case moderne fanno tanto comodo ai bambini e non dambini, e che nelle case antiche son rarissimi.

FINESTRUZZA, **FINESTRUCOLO**, *dimin.* e anche *avvilit.* di Finestra.

FINESTRONE, *accresc.* di Finestra.

NOTA 103. *Finestrone e Finestrino, mascolini, derivano da Finestra, che è femminino. Sarebbe bella se si venisse a scoprire la ragione recondita e non avvertita dal popolo stesso, formatore della favella, per cui molti nomi femminini, passando a terminazione diminutiva o accrescettiva, possono cambiar genere, e farsi mascolini: così oltre il Finestrino e Finestrone, noi abbiamo Gonnellino e Gonnellone; Lantermino e Lanternone; Padellino e Padellone; Tegllione; Vegllione; Bestiuolo, Bestiolino e Bestione; Lucertone e Lucertolone; Cassetto, Cassettino e Cassellone; Granatino; Cenino; Insalatone, e più altri diminutivi o accrescettivi ma-*

scolini, dei quali le corrispondenti voci principali e fondamentali, o, come le chiama il MANNI, positive, sono di genere femminile, cioè Finestra, Gonna, Lanterna, Padella, Teglia, Veglia, Bestia, Lucertola, Cassa, Granata, Cena, Infaçta, ecc. Dissi molti nomi, ma non tutti: ché da Corda, per es., non si è mai fatto Cordino, né da Catena Catenino, né da Porta Portino o Porticino, anzi né anche Portina, ecc.

E se quello che succede oggidì potesse giovare a intender la ragione di ciò che si passasse nei tempi andati, si potrebbe citare una di queste trasformazioni di genere, operatasi a' di nostri in Livorno, dove per provvedere d'acqua potabile quella oramai sì vasta città, fu costruita una grandissima Cisterna, la quale subito chiamossi e chiamasi non la Cisterna, ma il Cisternone.

Ed è qui osservabile che questa mutazione di genere, assai frequente dal femminile al maschile, è poi rarissima dal maschile al femminile, né mai per peggiorativi, e quasi mai per gli accrescitivi: come nel farsi Mantellina, Barilletta e Martellina, dai mascholini Mantello, Barile, Martello, dei quali tre esempi si potrebbe a crescere il numero. Queste considerazioni potrebbero far nascere l'idea che il fenomeno filologico, che è l'argomento di questa Nota, provenga da un certo natural predominio del maschile; ma se con questo genere predominante si crede, e solamente in alcuni casi di rinvigorire un accrescitivo, come mai si poté a un tempo stesso presumere di ringentilirne i diminutivi e i vezzeggiativi? E anche abbiamo certi nomi femminini che prendono il maschile nell'accrescitivo, e lo rimutano poi in femminile nel peggiorativo; come: Stanza, Stanzone e Stanzaccia; Bestia, Bestione e Bestiaccia, ecc.

Le quali mutazioni, oltre le riferite, sono tante e tanto varie, che uno sarebbe tentato di chiamarle

capricciose e fatte dal caso, se non si sapesse, che, e caso e capriccio, sono parole che non hanno altro vero senso, se non quello di ascennare a cause da noi ignorate.

FINISTRATO, *sust.*, ferm. collett., ordine di finestre.

RISCONTRO DI FINESTRE, dicesi nell'uso comune tal situazione e corrispondenza di finestre, anche lontane le une dalle altre, per cui si formi una corrente d'aria, opportuna al rinfrescamento delle stanze, ma incomoda e dannosa a chi vi si trova esposto, massimamente se accaldato.

Nello stesso senso usasi anche dire: *Riscontro di porte: Riscontro d'arie.*

SPORTELLO delle finestre, ciascuno di quei telaini di legno, nei quali sono incastrati i vetri delle finestre, o le stecche delle persiane, e che sono mastiettati nel telaio. Gli sportelli son formati da quattro regoli calettati in quadro. Chiamano pure Sportelli le imposte delle finestre, specialmente quando sono più di due; e anche le imposte di un armadio o simile.

SPORTELLINO, *dimin.* di Sportello. Più specialmente chiamansi Sportellini quelli che sono dentro un altro sportello e mastiettati con esso.

REGOLI DELL'ABBOCCATURA, chiamansi quei due regoli verticali dei due sportelli, che vanno l'uno sopra l'altro con battente, o l'uno dentro l'altro, con dente e canale.

REGOLI DE' MASTIETTI, sono i due regoli verticali di ciascuno sportello, che vanno contro il telaio, e dove sono i mastietti.

REGOLO DA CAPO, il superior regolo orizzontale dello sportello.

REGOLO DA PIEDE, il regolo orizzontale inferiore dello sportello.

BACCHETTE, regoli orizzontali, nello sportello, tra il regolo da capo e quello da piede, a uso di tenervi i vetri incastrati.

MASTIETTI, quella varia congegnatura di due ferri, sui quali, come l'uscio su' cardini, si volgono

gli sportelli. Uno dei ferri del mastietto è conficcato negli sportelli, l'altro nel telaio.

TELAIO, quattro regoli commessi in quadro, ingessati intorno all'apertura della finestra, e nei quali è conficcato uno dei ferri del mastietto, a riscontro dell'altro che è confitto negli sportelli o negli scuri.

IMPOSTE della finestra, quei due legnami ingangherati, co' quali essa si chiude internamente, per far scuro nella stanza; e per ciò diconsi anche **SCURI**, **SCURINI**.

VENTOLA, imposta unica ed esteriore di finestra.

PALETTO, specie di chlavistello verticale, con cui si serrano in alto e in basso le imposte, gli sportelli delle finestre e quelli delle persiane

È una spranghetta di ferro, stacciata, di forma quadrangolare, scorrevole entro i **PIEGATELLI**, fermati contro una **PIASTRA** di ferro; il Paletto ha una coda più o meno lunga che termina in **PALLINO**, con cui si fa scorrere il paletto, sì che l'estremità di questo entri, o esca dalla **BOCETTA**, conficcata nel telaio.

Il paletto superiore ha una più lunga coda, per comodo di arrivarvi colle mani. (V. **ART. E MEST. SERRAMI**).

PALETTO A MOLLA, che più comunemente i magnani chiamano **PALETTO A MAZZACAVVALLO**, sorta di serrame a molla, sostituito talvolta al paletto propriamente detto, per aprire e serrare la parte superiore degli sportelli di finestra, armadio o simile.

È una leva, retta o curva, di cui uno dei capi entra nel **NASELLO**, e vi è rettenuto per forza di Molla, che preme contro l'opposto braccio della leva, e da questo pende un cordone per tirare e aprire. La seconda denominazione di questa maniera di paletto, deriva da una certa somiglianza al Mazzacavallo, con cui negli orti si attinge l'acqua dalle pozze.

NASELLO, ferro agnato, con un

risalto o Dente, che rattiene il paletto a molla. Il Nasello è conficcato verticalmente nel telaio, in riscontro al paletto.

NOTTOLINO, arnese per serrare gli sportelli delle finestre, armadii, o simili, specialmente nella parte inferiore, quando ciò non si fa con paletto.

È una spranghetta di ferro, o anche di legno, girevolmente conficcata nel telaio, e che volgendola sullo sportello, lo rattiene chiuso per semplice fregamento.

PERSIANA, specie di chiusura esterna delle finestre formata di due sportelli, attraversati ciascuno di spesse stecche, parallele, calettate obliquamente.

La persiana serve a parare a volontà la vista, la troppa luce, e il conseguente calore, senza impedire la circolazione dell'aria.

STECHE, chiamansi i regoli sottili incastrati ad angolo semiretto, negli sportelli della persiana.

STECHE FERME, quelle che sono fermamente calettate negli sportelli.

STECHE DA GIRARE, quelle stecche della persiana, le quali in numero minore, sono girevolmente impernate ai due capi, e possono rivolgersi a volontà, per dar più lume nella stanza, o per meglio vedere nella via. Queste sono talora annesse tutte a una bacchettina di ferro per poterle volgere tutte insieme; ovvero sono ferme, ma comprese tutto in uno sportellino, mastiettato in alto, e da potersi girare, cioè rialzare angolarmente.

REGISTRO, congegnaento di ferri, composto di gancio e scaletta, a uso di tener più o meno rialzati gli sportellini della persiana.

GANCIO della persiana, è un bastoncino di ferro, che all'un de' capi è mastiettato a occhio nel margine dello sportellino, e l'altro capo è ripiegato a squadra, a modo di contrafforte per introdurlo in uno dei buchi della scaletta. (V. più sopra, **CONTRAFFORTE**).

SCALETTA, stretta lamina di fer-

ro, incastrata verticalmente nel telaio della persiana, o nel muro contro gli stipiti, con più buchi a varie altezze, nei quali inserirvi il gancio, affine di tenere più o meno rialzato lo sportellino. Talora questa disposizione è a rovescio, cioè la scaletta è incastrata nello sportellino, e il gancio è mastiettato nello stipite della finestra, o nel telaio che vi è contiguo; in questo caso il bastoncino, che tuttavia chiamano Gancio, non è ripiegato in cima, e termina in punta smussa.

PERSIANA DA TIRARE, sorta di persiana a stecche libere, larghe e sottili, ritenute parallele da altrettante stoffe di trecciolo, cioè nastro di grosso refe, e da potersi volgere a varia inclinazione, e raccogliere e alzare tutte insieme, contra l'architrave, mediante funicelle che ricadono da lato contro i due stipiti della finestra.

Questa foggia di persiane comincia andare in disuso.

STECCONI, la prima e l'ultima stecca della persiana da tirare, le quali sono più grosse delle altre.

FORCHETTI, due regoletti, lunghi circa tre palmi, legati e pendenti da ambi i lati della finestra, biforcuti all'un dei capi, a fine di poter tenere alquanto sollevata e aperta la parte inferiore della persiana, da ambi i lati ovvero da uno solo.

CASSETTA, specie d'intelaiatura, fatta di tre assicelle, la quale talora si adatta alla finestra, di cui riveste gli stipiti e l'architrave, e sporge alquanto in fuori della dirittura del muro, per impedire che il vento laterale non iscuota la persiana, e le testate delle stecche col ciondolare della persiana e col frequente loro movimento in su e giù, non guastino gli stipiti della finestra.

GELOSIA, asse variamente traforata, la quale è infissa nella parte inferiore delle basse finestre al terreno, per impedire in grosso l'altro vista, e anche per vedere ciò che si passa al di fuori senza esser veduti.

BOTOLA, e volgarmente BODO-

LA, è quella specie di bussola, di legno o di pietra, a foggia di una mezza tramoggia, cioè a tre soli lati, solita apporsi esternamente alle finestre di monasteri, specialmente di monache.

Le botole sono talora traforate da feritoie, o da fori d'altra figura; ma in generale le **FINESTRE A BOTOLA** ricevono il lume dall'alto.

STUOIA, **STUOINO**, da finestra. (V. § 3°, **MASSERIZIA**.)

TENDA. (V. § 3°. **MASSERIZIA**.)

Le tende pongonsi alle finestre, per lo più al di dentro della stanza, talora anche al di fuori: in questo secondo caso si fanno di tessuto più grosso.

BALCONE. (V. **TERRAZZINO**.)

Nota 104. Veramente gli es. degli antichi, che si citano nel Vocabolario, pare mostrino che Balcone sia lo stesso che Finestra; ma oggidì i Toscani non l'userebbero, se non forse nello stil grave, e parlando di edifizî signorili. In Roma, in Napoli, e altrove, Balcone è ciò che in Toscana chiamasi Terrazzino.

TERRAZZINO, è un piano orizzontale, per lo più di pietra, il quale fa oggetto nella parete esteriore della casa, davanti a una finestra che non abbia parapetto, ed è ricinto da una ringhiera o da balaustri.

Il piano del Terrazzino suol essere a livello con quello della stanza. Ci si sta a sollazzo, e per meglio vedere ciò che si passa al di fuori.

In alcuni luoghi d'Italia il Terrazzino è chiamato *Poggiuolo*, voce che pare adoperata quasi nello stesso senso da antichi scrittori Toscani.

TERRAZZO, luogo scoperto nei piani superiori al terreno, qualche volta nel più alto della casa, aperta da uno, talora da più lati, sempre da quello della via, o della corte, o della campagna, e al quale fa parata una ringhiera, una balastrata, o un parapetto.

Il Terrazzo è a uso di sollazzo, di prender aria, di tenervi vasi di fiori, di sciorinar panni, ecc. Nel

tempi andati forse servi anche di vedetta.

VERONE, fu già detto per Terrazzo, Loggia, Andito, Corridolo.

Oggidi, specialmente in Contado, chiamano Verone quella specie di terrazzino, o pianerottolo con parapetto, o ringhiera, in capo ad una scala esterna, parallela al muro.

BALLATOIO, lunghissimo terrazzino che riesce sopra il cortile, o sopra la strada, per dare più spedito, e più libero accesso a varie stanze; e anche serve agli stessi usi del terrazzo. Alcuni chiamano RINGHIERA, presa la parte per tutto.

Ballatoio è anche quella specie di Terrazzino o Ringhiera, che rigira la base interna, o esterna della cupola di una chiesa, ovvero ricorre internamente nella chiesa medesima, e serve gli di piano lo stesso cornicione di molto oggetto.

PONDAMENTA, plur. fem., e FONDAMENTI, plur. masc., muramento sotterraneo, sul quale è innalzata la casa o altro edificio; anche un semplice muro.

Questo vocabolo, nel senso traslato o figurato; per origine, base, sostegno; norma, ecc., adoprasì sempre nel genere maschile, *singolare* o plur., non mai nel femminile.

STERRO, STERRAMENTO, l'azione dello sterrare, cioè del cavar la fossa in cui gettare le fondamenta.

E sterro chiamasi anche la terra stessa che è stata cavata e ammontata presso all'orlo della fossa, e che poi, se non si sa che cosa farne, suol portarsi ai pubblici scarichi.

SCARICO, *sust.*, così chiamano un sito appartato, e per lo più fuori dell'abitato, dove per comando e per licenza del Comune, si scaricano sterri, calcinacci, e altri inutili rottami di fabbrica.

RINTERRO, quella parte dello sterro, che si ripone nello spazio rimasto tra le fondamenta e il terreno sodo adiacente.

Rinterro, Sterro, Sterrare, ecc., hanno anche una significazione più

generale, da vedersi nel § 1.º

SOSTRUZIONE, denominazione la quale, oltre le fondamenta, comprende pure altri muramenti sotterranei, come pilastri, archi, volte e muri per giovarsi dei sotterranei.

PIANI DELLA CASA, chiamansi gli ordini orizzontali delle stanze, gli uni sopra gli altri.

Nell'uso, la numerazione ordinale dei piani comincia da quello, che è al di sopra del pian terreno e chiamano primo piano; quindi il secondo, poi il terzo, ecc.

SOTTERRANEI, *add.*, che suol adoperarsi sostantivamente, diconsi tutti quei luoghi a volta, sotto il pian terreno della casa, fra i quali è principale la cantina, talora anche la legnaia e la cucina.

CANTINA. (V. § 6º, DELLA CANTINA.)

PIANO TERRENO, STANZE TERRENE, e anche *sustantivamen.* TERRENO, tutte le stanze della casa che sono a un dipresso a livello della strada.

CORTE. (V. § 7º, DELLA CORTE, ECC.)

MEZZANINI, tutto quell'ordine di stanze che sono immediatamente sopra al pian terreno, o anche trammezzo ai piani superiori, quando esse stanze sono notabilmente più basse, e le corrispondenti finestre sono più piccole di quelle dei piani, fra i quali si trovano i mezzanini.

QUARTIERE, aggregato di più stanze, a uso di abitarvi una o più persone insieme.

Il Quartiere per lo più fa parte di maggiore abitazione, e non suole avere nè cucina, nè cantina da sé.

Un appartamento può esser diviso in due o più quartieri, talora con separato ingresso sulla scala.

QUARTIERINO, *dimin.*, di Quartiere.

APPARTAMENTO, denominazione che suol darsi a un quartiere più grande e più sontuoso, in cui siano maggiori comodità che non in un semplice quartiere.

STANZA, nome generico di tutti

quel luoghi dentro una casa, per lo più quadrangolari, e compresi fra le quattro pareti, il pavimento e il soffitto.

STANZA D'INGRESSO, D'ENTRATA, e anche *sustantivam*. **INGRESSO O ENTRATA,** è la prima stanza per cui s'entra nel quartiere o nell'appartamento.

STANZA DA DORMIRE, STANZA DA LETTO. (V. § 5°, DELLA CAMERA, ECC.)

STANZA DA STUDIO, e anche semplicemente **STUDIO,** quella stanza dove abitualmente si studia, ovvero si esercita l'ufficio dell'avvocato, del notaio, del procuratore e simili, o anche dove si attende a lavori attenenti alle parti del disegno.

STUDIOLO, *dimin.* e *vezzezz.* di Stanza da studio. Pigliasi anche nella significazione di stipo a uso di scrivere o scrivania. (V. § 4°, DELLO SCRITTOIO E DELLO SCRIVERE.)

SCRITTOIO, piccola stanza dove altri si ferma a leggere, scrivere o tenervi registri o altre scritture.

Nei fondacl e in altri simili luoghi si converte talora in Scrittoio un canto della bottega, ricinto da un assito all'altezza d'uomo o poco più, e chiamano pure Scrittoio. (S. 4°, DELLO SCRITTOIO E DELLO SCRIVERE.)

STANZA DA LIBRI, LIBRERIA, stanza a uso di tenervi molti libri, disposti nei PIANI O PALCHETTI degli SCAFFALI O SCANSIE.

Chiamasi anche Libreria il commercio de' libri e 'l luogo dove si vendono.

NOTA 105. *La greca voce Biblioteca è oggidì adoperata per Libreria ma solamente quando è pubblica; e così pure Bibliotecario, cioè il soprastendente della biblioteca.*

STANZA DA MANGIARE, quella nella quale si suol imbandire la mensa di famiglia. (V. § 10°, DELLA CREDENZA, ECC.)

STANZA DEL BILIARDO, che anche dicono brevemente **IL BILIARDO,** è quella stanza in cui, in alcu-

ne case agiate, specialmente in villa, è collocato il biliardo.

BILIARDO, soda tavola quadrangolare, più o meno bislunga di legno duro, ben piana, perfettamente orizzontale, coperta di panno lano verde, ben cimato, ben teso, e sulla quale, con palle d'avorio spinte con stecche di legno, si eseguiscono certi giuochi in partita.

COLONNINI, sono i piedi del biliardo, non meno di sei, talora otto, e su di essi è fermata la fascia.

FASCIA, solo telaio di legno, fermato ai colonnini, e sul quale sono inchiodate le mattonelle.

MATTONELLE, le quattro sponde di legno, che cingono a squadra i quattro lati del biliardo.

BATTUTA, chiamasi la parte interna delle mattonelle, elastica per imbottitura di crino, e contro alla quale urtano e si riflettono le palle.

Battuta, è anche denominazione nei due minori lati del biliardo, dove si principia il giuoco: *Lati di battuta; Lati di fianco.*

PRATO, tutto quel piano verde che è compreso fra le quattro mattonelle del biliardo.

BILIE, plur., così chiamano le sei buche del biliardo contro la battuta delle mattonelle, una per ciascun angolo del biliardo, e chiamansi **BILIE D'ANGOLO,** e una nella metà di ciascun lato di fianco, e diconsi **BILIE DI MEZZO.**

PALLE, sono appunto palle d'avorio, di circa tre dita di diametro, rotondissime, lustre, ora di colore naturale, ora tinte uniformemente, ora brizzolate, le quali sul prato del biliardo, percosse colla stecca, si urtano, si riurtano, si riflettono per venire infine a toccarsi in determinati modi, o esser cacciate nelle bilie.

PALLINO, palla bianca minore delle altre. Nel giuoco delle palotole chiamerebbesi *Lecco o Grillo.*

Le palle, quando entrano in qualche billa, son ritenute in essa, o cadono in sottoposta reticella, o passano a scorrere nel conduttore.

CONDUTTORE, chiamano un ca-

naletto di legno, alquanto inclinato che ricorre sotto le due più lunghe mattonelle del biliardo, ai di sotto di tutte le bilie o buche, per ricevervi le palle che vi cadono, e ricondurle tutte in una sola bilia di angolo, ed evitare così i troppo lunghi e frequenti giri che avrebbe a fare il pallaio che le debbe rimettere sul piano del biliardo.

STECGA, asta di legno, ben liscia, lunga due braccia o poco più, di forma leggermente conica, piana nella cima, e con questa il giocatore, fatta ad essa punto d'appoggio con una delle mani, percuote la propria palla.

PUNTA della stecca, la parte più sottile di essa, mozzata in piano, che suol coprirsi con un egual disco di cuoio.

CULATTA, è la parte posteriore della stecca, che va ingrossandosi quanto comodamente può aggravare la mano.

CALCIO della stecca, è la base della culatta, tagliata in piano, per lo più aggravata internamente di piombo per accrescere l'efficacia del colpo.

STECGA MEZZO LUNGA, quella che ha una lunghezza media tra la stecca ordinaria e la stecca lunga.

STECGA LUNGA, è una stecca che ha circa doppia lunghezza dell'ordinario, e serve per giocare una palla, cui comodamente non s'arrivasse colla stecca mezzo lunga. Chiamanla anche **STECcone**.

PONTE, PONTICINO, chiamano un semidisco di legno o di metallo, nella cui parte convessa sono alcuni incavi semicircolari, sull'uno o sull'altro de' quali, secondo che torna meglio, il giocatore appoggia l'estremità sottile dello steccone, affinché questo non brandisca nell'aggiustar il colpo.

MAZZA, specie di stecca a culatta corta, piana, ripiegata ad angolo ottusissimo, per comodo di farla strisciare colla mano sul prato del biliardo, e spingerla contro la palla che si vuol percuotere perchè questa vada ad urtarne un'altra.

BIRILLI, sono cinque piccoli rulli di legno o d'avorio, fatti al tornio, ritti nel mezzo del biliardo, posti in quadrato, uno di essi nel centro, a tal distanza che appena la palla ci passi tra l'uno e l'altro. Giocando si dà ne' birilli, ma non colla palla propria, e per la caduta di uno o più, si accusa un certo numero di punti.

CARAMBOLA ITALIANA, chiamano quel giuoco di biliardo, in cui si giuoca fra due giocatori, e con due palle, una per ciascuno, ed evvi inoltre un pallino.

CAROLINA, che anche chiamano **GIUOCO ALLA RUSSA**, fassi con cinque palle, due bianche, una per ciascuno del due giocatori; una gialla che ponesi nel centro del prato: una rossa e una tarchina, che in principio del giuoco vengono collocate nell'asse longitudinale del prato, a uguale distanza dalla gialla e da ciascuno dei due lati di battuta.

GIOCARE, PRENDERE, BATTERE DI CALCIO, vale colpire la palla dell'avversario colla propria che abbia prima toccato una mattonella.

GIOCARE DI RINTERZO, vale colpire la palla avversaria dopo aver toccato colla propria due mattonelle.

GIOCARE DI RINQUARTO, quello che si farebbe toccando tre mattonelle prima di colpire quella sulla quale si giuoca.

PALLAIO, è come il ministro della Bisca, o luogo dove si tiene pubblico giuoco, ed è un garzone che nei pubblici luoghi attesta il biliardo dà le palle ai giocatori ne segna i punti e le partite, ne risolve i dubbi, ne compone le contese.

CARTELLINA, assicella bucherata e manicata, tenuta in mano dal Pallaio, il quale con un bischerello, che ei pianta nei vari buchi presso a corrispondenti numeri progressivi segna i punti che van facendo i giocatori.

CARTELLA, specie di quadro di legno, appeso al muro nella stanza del biliardo, attraversato da fili me-

tallci paralleli, in cui sono infilate più pallotole di legno, di vario colore con numeri che vi corrispondono, per notare i punti e le partite in giuochi più complicati, pei quali non basterebbe la cartellina.

STANZA DEL TRUCCO, quella in cui è il giuoco del Trucco.

TRUCCO, sorta di biliardo, ma più lungo, con maggior numero di bilie o buche. Giuocasi a stecca, a mazza e anche a mano, per lo più con otto palte e un pallino.

STANZA DEL BAGNO, che anche dicesi brevemente BAGNO, è una stanzuola dove è la tinozza per fare i bagni in casa.

BAGNI, plur., che con voce greca diconsi TERME, e anche ACQUE, soglion chiamarsi que' luoghi o case dove si fanno i bagni in acque naturalmente calde e minerali, per curare certe malattie, o col bagnarsi, o anche col berne.

BAGNO, è l'immersione per un certo tempo del nostro corpo nell'acqua minerale, o anche pura, per sanità o per pulitezza.

BAGNATURA, l'operazione del bagnarsi, ma più comunemente prendesi per quella serie di bagni che si fanno in una stagione. *La passata bagnatura non m'ha punto giovato: si rivedremo alla prossima bagnatura.*

TINOZZA, vaso cupo di rame, di latte, di cotto, o di marmo, talora anche di legno, in cui è contenuta l'acqua a uso di bagnarsi.

FORNELLO DA TINOZZA, arnese in forma di bocca o anche di cilindro che si mette dentro la tinozza, per scaldarne l'acqua.

Dalla base di codesto vaso o fornello, e da due parti opposte, inferiori alla gratella dei carboni accesi, partono due minori tubi, che risalgono sino all'altezza della bocca del fornello, e servono al passaggio dell'aria necessaria alla combustione; le tre aperture rimangono fuori dell'acqua.

Nota 109. *Codesto arnese, o vaso, o fornello i costruttori Toscani e con essi il popolo chiamano, for-*

se con non molta proprietà, il Tubo della Tinozza.

FARE UN BAGNO, FARE I BAGNI, dicesi del bagnarsi una volta o più in giorni successivi, sia nell'acqua pura, ovvero mista naturalmente o artificialmente con sostanze minerali.

MEZZO BAGNO, quello che si fa dalla cintura in giù, stando la persona seduta nella tinozza.

SEMICUPIO, bagno della sola parte di mezzo del corpo, tenute asciutte le estremità inferiori e l'imbusto.

Anche chiamano Semicupio la minor tinozza, adatta a questo particolare uso.

PEDILUVIO, bagno dei piedi, e talora anche della inferior parte delle gambe.

BAGNOLO, è un bagno locale, che si fa a una sola piccola parte del corpo, come braccio, mano, occhio o simile.

Il Bagnolo si fa o col tener sommersa la parte, quando cioè è possibile, o col mantenerla bagnata, mediante una spugna, o un piumacciuolo, cioè pezzolina a più doppi, come quella con cui i flebotomi cuoprono e comprimono la vena jncisa.

STANZINO, CAMERINO, CAMERETTA, LUOGO COMUNE, LUOGO COMODO, NECESSARIO, PRIVATO, AGIAMENTO, DESTRO, CACATOIO, RITIRATA, denominazioni, che per convenuta sinonimia, indicano tutte quel luogo riposto, dove altri si ritira a fare i suoi agi, le sue comodità, insomma a scaricare il ventre.

(V. LATRINA, CESSO. § 7°, DELLA CORTE, ECC.)

Nota 107. *Tanta copia di termini per indicare una stessa cosa, potrà ripularsi inutilità e ingombro, e forse ciò è vero; se non che bassi a riflettere, non solamente alle cagioni generali che dovettero produrre tante sinonimie nel linguaggio degli Italiani, ed anche alla facile e quasi naturale cedevolezza della lingua nostra, ma altresì, e forse più, a una certa ri-*

tenutezza che mal si accomoda a chiamare le cose abbiette, comunque naturalissime, col solo proprio nome, amandosi anzi di andarne sostituendo altri e poi altri, come per velarne la bassa significazione. Della quale tendenza a nominare copertamente l'anzidetta domestica indispensabile bisogna, hassene anche una prova in certe locande, nella quali l'estertore numerazione dei quartieri e delle stanze, si fa ricorrere anche allo stanzino, ma in modo che al medesimo è sempre opposto il numero 100, il quale resta così un nuovo sinonimo di convenzione, dato a una cosa che ne ha già altri moltissimi. Dalla stessa origine penso provengano quei tanti e diversi nomi che si soglion dare ad altre cose, per verità naturalissime, ma che la decenza e il pudore (e talora le qualità contrarie) inducono a chiamare con vocaboli variatissimi, ora traslati, ora figurati, ora fantastici, talvolta anche di forlutta derivazione, non nota se non a due o pochissime persone.

SEDILE, ASSE, del comodo, quella grossa tavola fermata al muro con apertura tonda nel mezzo, sulla quale uno si adagia per andare del corpo. Il sedile è di legno o di marmo bianco.

CIAMBELLA, è una zona o disco annulare, di sala intessuta, la cui apertura circolare (è pari alla bocca del sedile del cesso, cui si adatta per sedervisi, ed evitare l'immediato contatto del sedile, che possa esser umido e freddo. Questo arnese è di uso affatto individuale, e adoprasi specialmente in quei luoghi cui hanno accesso più altre persone.

CARELLO, CARIELLO, propriamente fu già un guanciale di grosso panno, ripieno di borra; e forse perchè s'adoperebbe anche a meglio coprire la bocca del cesso, fu poi ed è tuttora preso per sinonimo di coperchio da cesso.

COPERCHIO del cesso, pezzo cir-

colare di grossa tavola di legno o di marmo bianco, il quale bene si adatta e chiude la bocca del cesso, ed ha nel centro un'impugnatura per rimuoverlo e per riporlo.

PEZZA D'AGIAMENTO, è una tovagliuola o ceucio che tiensi nello stanzino per pulizia. CASA Galat. 12. *Conciano in guisa le tovagliuole, che le pezze degli agiamenti sono più nette.*

CANNA DA SERVIZIALE, e anche assolutamente CANNA, quando il contesto escluda l'ambiguità, tubo di stagno lungo circa due palmi, grosso quanto appena aggavigna la mano, il cui vano perfettamente cilindrico, si riempie di liquido per cacciarlo nell'intestino retto col mezzo dello stantuffo.

SERVIZIALE, LAVATIVO, CLISTERE, CLISTERO, CRISTERE, CRISTERO, CRISTIERE, CRISTIERO, CRISTEO, ARGOMENTO, liquido tepido, che per lo più è acqua o pura ovvero mista di ingredienti medicamentosi, da esser cacciata in corpo pel podice oolla canna.

NOTA 108. *Chi si sentisse inahinevole a fare nella lingua italiana l'indiscreto rimprovero di tanta varietà di nomi e di ortografie, veda la precedente Nota 107.*

MAZZA della canna, bastone cilindrico, di legno duro, lungo poco più della canna, che dall'un dei capi termina in palla o in mela, per maneggiarlo comodamente, e dicono il MANICO della mazza, l'altro capo è munito del rocchetto.

ROCCHETTO, così per una certa somiglianza chiamano gli Stagnai la estremità della mazza, dove sono inflati e fermati paralleli due dischi metallici, di poco minori della cavità della canna, distanti un tre dita l'uno dall'altro, spazio questo da essere occupato dagli stretti ravvolgimenti della stoppa, sino alla richiesta grossezza dello stantuffo.

STANTUFFO, STOPPACCIO, STOPPACCILO, che alcuni anche scrivono latinamente EMBOLO, ingrossamento cilindrico fatto con cioc-

chette di canapa o di lino, allargate e strettamente ravvolte intorno al rocchetto della mazza, e di tal grossezza che lo stantuffo, che ne risulta, entri giusto giusto, anzi con forza nella cavità della canna, per spingere il liquido di che essa è ripiena. Lo stantuffo ungesi d'olio per agevolare lo scorrimento.

CANNELLO, tubetto di legno o di avorio fatto al tornio, e che s'innesta alla cima della canna. Dal cannello introdotto nello sfintere, il liquido sospinto dallo stantuffo passa nell'intestino. Il cannello è talora rafforzato dal cappelletto.

CAPPELLETTO, specie di ghiera di stagno la quale, inflata nel cannello, va ad invitarci alla cima della canna per tenerlo più saldo.

CANNELLO TORTO, è un cannello di stagno, che termina in becco ricurvo, perchè uno possa darsi da sé il clistere.

SCHIZZETTO, SCHIZZATOIO, DA BAMBINI, così suol chiamarsi per decenza un arnese simile in tutto alla canna da serviziale, ma piccolissimo, col quale s'introducono nell'uretra liquidi medicinali.

SCHIZZETTO A ULIVA BUCHERATA, è maggiore del precedente e minore della canna da serviziale: ha cannello curvo che termina in bottone allungato e bucherato. Serve ad iniezioni vaginali.

STANZETTA, STANZIUOLA, STANZIOLINA, STANZINO, STANZINUCCIO, STANZIBOLO, tutti *dim.*, ma in vario grado di Stanza.

BUGIGATTO, BUGIGATTOLO, sono come *avviliti* di Stanzino, in tutti i suoi significati, eccetto quello di Luogo comune.

L'uso ammette pure STANBUDIO, e i suoi *dimin.* STANBUGETTO, STANBUGELLO, STANBUGINO, così pure il *pegg.* STANBUGIACCIO.

NOTA 109. *Parè che tutti questi vocaboli accennino a Buso, Buco, o Pertugio, nomi che, per una specie d'iperbole usatissima, danno anche a uno stanzino, e ad ogni altro piccolo ricetto nella casa.*

STANZONE, *accese.* di Stanza. Nel-

l'uso comune chiamasi più particolarmente Stanzone una grande Stanza non abitata, unicamente destinata a riporre grosse masserzie, farvi bucato, e simili. Nell'inverno i vasi d'agrumi si tengono nello Stanzone, che alcuni dicono anche Aranciera.

STANZACCIA, *pegg.* di Stanza.

STAMBERGA, stanza o stanze ridotte in pessimo stato, ove appena si possa abitare. *A camere come stiamo? — A stamberghe si sta bene.* FAC. *commed.*

STAMBERGACCIA, *pegg.* di Stamberga.

ANTICAMERA, propriamente sarebbe stanza avanti alla camera, cioè prima di venire ad essa. Nell'uso comune prendesi per quella stanza meno distante dall'uscio di entrata, e nella quale si sofferma chi volendo vedere i padroni di casa, ne richiede ai servitori.

SALA, stanza grande, senza letto, destinata nei grandi palagi a più solenne ricevimento di visite, a pranzi, a festini.

Parlando di case private i Toscani usano dire Salotto.

SALONE, *accese.* di Sala.

SALOTTO, *dimin.* di Sala, malgrado della terminazione in otto. (V. la NOTA 92).

SALOTTO BUONO, SALOTTO di RICEVIMENTO, di CONVERSAZIONE, di COMPAGNIA, denominazioni che si danno al salotto meglio arredato, in una casa dove ne sian due.

SALOTTINO, piccolo Salotto.

GABINETTO, stanza appartata dove altri si ritrae per lavorare in libertà; prendesi anche per Studio.

NOTA 110. *Gli Italiani hanno Pensatoio, sust., voce registrata nel Vocabolario, nel senso di cosa che dà da pensare o della mente occupata in pensare. Tuttavia la desinenza in olo che nella lingua nostra suol indicare frequentativo, di luogo, come Serbatoio, Ammionstatoio, Spogliatoio, ecc., e il vedere nei citati es. la parola Pensatoio, accompagnata dai verbi Mettere, Entrare e simili, hanno fatto en-*

trare anche me nel Pensatoio, e parvami che questa voce sarebbe opportunissima a riempire nella nostra lingua una lacuna che non è nella francese, la quale ha il Boudoir. In questo caso il Pensatoio sarebbe anche quell'elegante stanzi- no, dove si riduce la signora quando vuole starsene sola, o interte- nersi con intime persone.

STUFA, e più comunemente **STU- FETTA**, oltre alle altre significazio- ni, ha pur quella di una stanza a pavimento intavolato, tenuta calda appunto con una stufa, (V. § 8^o), o con camminetto, o con un caldano, e dove nelle province settentriona- li, anche dell'Italia, suol raccogliersi la famiglia nell'inverno.

GUARDAROBA, è quella stanza nella quale sono armati da tenervi vestimenta, biancherie, e altre simili masserizie.

PAVIMENTO, *term.* generico di o- gni sorta di coperta fatta soda e stabile, o sopra i palchi, o sopra le volte, o sul terreno, per poter cam- minare comodamente nelle stanze o nelle vie. Codesta coperta fassi o di legno, o di mattoni, o di pietre, in vari modi, e così ne risultano al- trentante specie di pavimento.

NOTA 111. Questa generale di- chiarazione del Pavimento, che è a un di presso quella stessa del BALDINUCCI, manca, che io sap- pia, in tutti i Vocabolarii Italiani, alcuni dei quali la fanno ristretta ai soli pavimenti delle stanze a pal- co, altri l'allargano alla copertura di volta, o anche di terreno, ma solamente negli edificii, quasi che il pavimento della stalla e del cor- tile, che talora è lastricato, talora acciottolato, differisca essenzialmen- te da quello delle pubbliche vie, che pur è fatto allo stesso modo.

PAVIMENTO, INTAVOLATO, dice- si quello che è fatto di tavole.

VESPAIO, è un certo spazio tra un pavimento di legno e 'l sottopo- sto terreno, il quale si riempie di ghiaia monda e asciutta, mescolata con carbone, a preservamento del- l'umido.

Talora vi si ammette qualche circolazione d'aria, mediante buchi nelle muraglie, i quali si chiudono con gratugia, o pezzo di lamiera tra- forata. (V. VENTIERA.)

PAVIMENTO INTARSIATO, quello che è fatto non di tavole lunghe ma di più pezzi piani e lisci, a più colori, o anche a uno solo, commessi in modo che formino disegni rettilinei.

PAVIMENTO SCACCATO, è quello che è fatto di quadretti di legno, o anche di marmo, gli uni di colore chiaro, gli altri oscuro, alternata- mente commessi, come in uno scac- chiere.

PAVIMENTO SCACCATO A RETE, chiamano quello le cui lastre siano quadrangolari, ma non rettangole, cioè che abbiano la figura di ROM- BO, o, come dicono gli artefici, a MANDORLA.

PAVIMENTO A SMALTO, PAVI- MENTO BATTUTO, che anche chia- mano *sustantivamen.* **BATTUTO**, e **PAVIMENTO ALLA VENEZIANA**, è quello che è fatto di frantumi di marmo di due o più colori, incastra- ti in uno strato di forte smalto o stucco fresco, anch'esso variamente colorato, il tutto ben battuto e li- sciato.

Questo pavimento non si suol fare se non sopra le volte o sul ter-reno, non sopra un soffitto pel pe-ricolo del battere.

PAVIMENTO AMMATTONATO, che anche dicesi *sustantivam.* **AM- MATTONATO**, e **MATTONATO**, è un pavimento fatto con materiali di quadro, con mattoni, campigiane e altri simili lavori di terra cotta, posti o per coltello e chiamano *de- coltellato*, ovvero di pianta, e di- conlo *Impiantito*.

AMMATTONATO A SPINA PESCE, detto anche brevemente **AMMAT- TONATO A SPINA**, è un impiantito in cui due mattoni son posti a squa- dra l'uno contro l'altro, in modo che un lato minore dell' uno, faccia continuazione di un lato maggiore dell'altro. A questa specie di squa- dra, che è come l'elemento del pav- imento a spina, se ne aggliongono

altre e poi altre, simili e similmente poste. Fassi anche accottellato.

AMMATTONARE, MATTONARE, vale fare un Ammattonato.

IMPIANTITO, sust., chiamano un ammattonato, fatto con campigiane, o con mattoni posti di pianta.

IMPIANTITO TERSO, IMPIANTI-TO ARROTATO, quello le cui campigiane, o mattoni furono fregati, splanati e liscciati sur una pietra, con rena, e raddrizzati gli spigoli e gli angoli sì che bene combacino tra loro.

SQUADRINO, quello tra i lavoratori che dà opera allo squadrare mattoni, campigiane, pianelle, e altri simili materiali di cotto. (V. ART. E MEST., FORNACCIAIO).

PAVIMENTO LASTRICATO, SELCIATO, ECC. (V. § 1.° STRADA LASTRICATA, SELCIATA, ECC.)

MURO, costruzione di sassi o di mattoni, commessi con calcina l'un sopra l'altro ordinatamente, a uso specialmente di far case o altri edificii. (V. ART. E MEST., MURATORE)

PARETE, term. relat. cioè appellazione speciale che prende un muro, in quanto esso cinge, rinchiude e limita uno spazio, come una casa, una stanza.

Talora chiamasi Parete anche una cosa che non sia muro propriamente detto, ma che ne faccia l'ufficio anzi detto, come sarebbe un tramezzo di stuoia, un assito o simile. E per estensione dicesi anche della superficie, per lo più interna, di vasti, siano essi naturali, come il ventricolo, la vescica, ecc., siano essi artefatti, come un bicchiere, una catinella, e simili.

SOLAIO, quel piano orizzontale di legnami che separa due stanze l'una sopra l'altra, e che alla stanza inferiore serve di palco, alla superiore di pavimento. (V. sopra, PAVIMENTO.)

Il Solaio è composto di una o più travi, di plane, di pancocelli o di assi; questi commessi insieme a dente e canale per lo lungo, inchiodati nelle testate, e ingessati intorno intorno al muro.

SOFFITTO, nell' uso più comune

è termine generico di tutto ciò che forma il cielo della stanza, ossia la parte superiore, sia essa un semplice solaio, o un palco, o una volta.

SOFFITTO A STUOIA, detto anche semplicemente Stuoia, è un palco ricoperto con stuoie di canne riflesse, schiacciate, grossamente intesute insieme, e rivestite di un intonico, cuoio o cortecchia di calcina pura o mista con gesso, poi liscciata, tinta o anche dipinta.

Il soffitto a stuoia ora è piano, ora centinato e curvo a foggia di volta.

SOFFITTO A TELA, dicesi quello in cui alla stuoia di canne è sostituita una tela imbullettata ben tesa, sì che non faccia mai sacca, poi se le danno più mani di gesso a colla, quindi si tinge o si dipinge.

SOFFITTARE, lo stesso che fare soffitto.

PALCO, la superficie inferiore del solaio, cioè quella che sta sopraccappo a chi è nella stanza impalcata.

PALCO SCOMPARTITO, è quello i cui legnami formano vari compartimenti in rilievo o in cavo, ornati di dorature, sculture, ecc.

Veggonsene in alcune chiese e nelle stanze di antichi palazzi.

PALCO REGOLATO, chiamano quello di semplici assi, le cui commessure sono ricoperte da **REGOLINI** incastrati colle loro testate in altrettante tocche fatte nelle plane, e nelle travi prominenti del palco.

REGOLINI LISCI, REGOLINI ANDANTI, diconsi quelli che sono solamente riquadrati.

REGOLINI BOZZOLATI, diconsi quelli cui è tolto il canto vivo, sostituitavi una modanatura per ornamento.

Questa talora fassi anche alle plane e alle travi del palco.

PALCO MORTO, SOPPALCO, l'ultimo palco immediatamente sotto il tetto, quando lo spazio fra ambedue non è abitabile, nè anco a uso di soffitta.

Palco morto chiamano anche quel palco che si costruisce quasi immediatamente al di sopra di un altro, o di una volta; nei piani infe-

rioli, per render uniforme il livello delle stanze, annullando uno o pochi scalini.

CATERATTA, BOTOLA, che i Toscani d'oggi dicono comunemente **BODOLA**, è una buca, per lo più quadra, che in alcune botteghe o in povere case è nel palco o soffitto a uso di dare con scala, per lo più a piuoli, una comunicazione diretta tra due stanze l'una sopra l'altra, e chiudesi con una ribalta.

RIBALTA, sportello orizzontale che chiude e apre la Botola o Cateratta.

IMPALCAMENTO, l'operazione dell'impalcare.

IMPALCATURA, talora vale impalcamento, talora significa il palco stesso.

IMPALCARE, è far palco, costruire un palco.

SPALCARE, contrario di Impalcare, disfare il palco.

SOFFITTA, STANZA A TETTO, stanza nel più alto piano della casa, talora senz'altro palco che il tetto; in alcune soffitte serve di finestra un abbaino.

ABBAINO, apertura, a modo di finestra, sopra il tetto, per passare su di esso, e per dare qualche lume al soppalco. L'abbaino è coperto da un tettuccio che fa risalto sul tetto dell'edificio.

TETTO, ciò che cuopre la più alta parte della casa, e la difende dalla pioggia, dal vento e da altre intemperie dell'aria.

Dicesi anche per Casa, specialmente nella poesia, presa la parte per tutto. Il tetto è composto di due parti principali, la Travatura e la Coperta.

TETTO A PADIGLIONE, O A QUATTRO ACQUE, dicesi quello che pende da quattro lati.

TETTO A MEZZO PADIGLIONE, quello che è a tre pendenti.

TETTO A CAPANNA, quello che pende da due soli lati, uno opposto all'altro.

NOTA 113. *Certi tettucci possono avere anche una sola pendenza, ma allora sono una specie di Tetoia.* (V. § 7°, DELLA CORTE ECC.)

TRAVATURA, il complesso delle

travi e d'altri legnami, che reggono la coperta del tetto, collegati insieme mediante intaccature, stecchi, cavicchie, chiodi, chiavarde, staffe, e altre imbracature di ferro.

CAVALLETTO, congegnatura di travi, e altri legni, ordinati in triangolo verticale. I cavalletti, parte principalissima della travatura, son posti a intervalli nella lunghezza del letto.

ASTICCIUOLA, CORDA, TIRANTE, quella trave orizzontale che forma la base del cavalletto e il sostegno dei puntoni.

PUNTONI, le due travi inclinate che formano i lati del cavalletto. Alcuni costruttori li chiamano **ARCALI**.

MONACO, corta travetta verticale, che, presa in mezzo dalle due estremità superiori dei puntoni, piomba verso l'asticciuola senza giungere a toccarla.

RAZZE, due corti legni che inclinati puntano nel monaco e nei puntoni con incastratura.

CORRENTI, masc. plur., PIANE, fem. plur., legni riquadrati a foggia di travicelli che s'inchiudono in buon numero sui puntoni tra cavalletto e cavalletto, parallelamente al comignolo del tetto.

CORRENTINI, sono regoletti riquadrati che ricorrono spessi e paralleli, nel verso del pendio del tetto, a sostegno immediato dei tegoli.

COPERTURA DEL TETTO, che anche dicesi *sustantivam*, il **COPERTO**, denominazione generica delle lastre, tegoli, embrici, paglia o altro che si ponga sopra la travatura, a compimento del tetto.

TEGOLO, TEGOLA, lavoro curvo di terra cotta, lungo tre o quattro spanne, arcato per lo lungo a modo di doccia, largo a presso a poco una spanna all'un de' capi che chiamano il **LARGO**, alquanto meno dell'altro, e dicono **STRETTO**. I tegoli servono a coprire il tetto, o soli, o insieme cogli embrici di cui coprono le congiunture.

TEGOLINO, tegolo di minore grandezza.

EMBRICE, sing. masc., lavoro pia-

no di terra colta, in figura di trapezio, con ORLO rilevato a squadra in ciascuno dei due lati non paralleli: la parte piana dicesi PIANTA, la cui larghezza è un po' minore della lunghezza, e questa a un di presso come quella di un tegolo.

Con embrici, mediante il *Largo* e lo *Stretto* (V. TEGOLO), imboccati gli uni negli altri in file parallele, si fanno ottime coperture di tetto: le congiunture degli orli di due file contigue copronsi con una fila di tegolini, perchè l'acqua non vi passi.

COMIGNOLO, è quello spigolo o linea nella più alta parte del tetto, dove si uniscono due opposti pendenti.

VENTAROLA, BANDERUOLA, e scientemente ANEMOSCOPIO, istrumento che si rizza sul comignolo delle case, in cima al campanili, o in alto di altri edifizi, come finimento, e affinchè col suo volgersi a tutti i venti, ne indichi la direzione. È un gran foglio di latta di lamiera, uno de' cui lati è incartocciato in forma di tubo, entro cui s'infilava una lunga asta rotonda di ferro, di minor diametro, la quale si pianta verticalmente sui comignoli delle case, ecc.

GRONDA, tutta quella parte di tetto che sporge in fuori, e dalla quale cade l'acqua piovana. Alcuni edifizi non hanno gronda, o per meglio dire essa sporge pochissimo, e lo spazio angolare che è al disotto è riempito da un cornicione.

DOCCIA, canale per lo più di latta, tinto a olio, che si pone lungo l'estremo lembo della gronda per ricevere l'acqua piovana che viene dal tetto.

In alcune case rustiche si fa servire di doccia un'abetella risegata per lo lungo e incavata angolarmente con iscalpello.

GRONDAIA, pezzo di tubo di latta, lungo un braccio o due, che saldato nel corpo della doccia, ne riceve l'acqua, la quale dall'altro capo che è più basso e sporgente, cade spagliata a terra.

Una doccia lunga ha più gron-

daie. Anche dicono Grondala l'acqua stessa che si spaglia e cade dalla grondala. Il cuoco, menzionato da BURCHIELLO, per lavar la carne, tenevala sotto la grondaia.

GRONDARE, v. n., propriamente è il cadere che fa l'acqua dalla grondaia. Nel senso traslato (che diventò più usato del proprio) vale il venir fuori copiosamente qualsiasi altro umore, come sudore, lagrime, sangue.

CANNONCINI, tubi di latta o d'altro metallo, i quali fermati contro il muro, comunicano colla doccia, e ne menano l'acqua fin presso al suolo o anche sotto di esso, in un condotto sotterraneo.

STILLICIDIO, propriamente è il cadere l'acqua a stille da un tetto mal coperto, o altro liquido da che che sia d'altro.

Pigliasi anche per Plovitoio.

PIOVITOIO, e anche STILLICIDIO, quello spazio di terreno intorno alla casa, sul qual il padrone ha diritto di far cadere l'acqua del suo tetto.

GORNA, COLATOIO, specie di grondaia di pietra che esce dal corpo stesso di un muro per dar uscita all'acqua di luoghi più interni, e inferiori al tetto principale.

RIPULIRE il tetto, è il ripassarne i tegoli per nettarli da lordure, come fuscilli, muffe, e altre superfluità, il cui ammassamento impedisce il libero fluire dell'acqua.

RACCONCIARE il tetto, vale risarcirlo, col sostituire tegoli o embrici nuovi ai rotti.

NOTA 113. Chi ne abbia l'opportunità, che io non ebbi, potrà rintracciare la denominazione che più convenisse dare a quella maggiore elevazione al di sopra del tetto, che si dà talora ai muri maestri e divisorii di un lungo edificio, per togliere l'immediata comunicazione tra le varie travate di uno stesso tetto, al fine di impedire tra l'una e l'altra la comunicazione d'incendio.

In un dialetto d'Italia codesti muri a ventola chiamansi Tagliafuoco.

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 3. MASSERIZIE E ARREDI DELLA CASA (*)

Indice Metodico.

<p>Masserizia Suppellettile Arredi</p> <p style="text-align: right;">NOTA 114.</p> <p>{ Nobili { Mobilia { Mobiliare { Ammobiliare Mobiliato Smobiliare Smobilato Letto. (V. § 5.º DELLA CAMERA.) Tavola</p> <p style="padding-left: 20px;">Piano Fascia Gambe Piedi</p> <p style="text-align: right;">NOTA 115.</p> <p>— a ribalta { Tavolino } Tavolina Tavoletta Tavoluccia Tavoluzza Tavolino Tavolinetto Tavolinuccio Tavolotto Tavolone Tavolaccia Sedile Sedia { Scanno { Sedgio</p> <p>— { a iccasse — { pieghevole — { a libriccino</p> <p>Deschetto</p>	<p>Sede Scranna Ciscranna Seggiola</p> <p>Intelaiatura { Piano { Sedere Gambe Spalliera — piena — aperta Cartella { Traverse { Mazze Perni Stecchi — imperniata — { sperniata — { sfilata</p> <p>Seggiola di legno — di paglia — imbottita — di stoffa — a bracciuoli Dondolarsi } sulla Bilicarsi } seggiola — a ruote — meccanica</p> <p>{ Seggiolina { Seggiolino Seggetta. (V. § 4.º, DELLA CAMERA.) Seggiolone Poltrona Seggiolame { Canapè { Sofà { Lettuccio da sedere</p> <p style="text-align: right;">NOTA 116.</p>
---	---

(*) Le Masserizie di casa, che in questo paragrafo non si trovassero registrate, e che non fossero state da me dimenticate, sono da cercarsi in altri, cui più specialmente appartengono, come a dire in quello della *Cantina*, della *Cucina*, della *Camera*, ecc.

Spalliera
 Bracciuoli
 Testate
 Guanciali
 Rulli
 Panca
 — semplice
 — a spalliera
 — imbottita
 Pancaccia
 { Pancacciere
 { Pancaccialo
 Pancata
 Pancale
 { Panchetta
 { Panchettina
 { Panchetto
 { Panchettino
 { Sgabello
 { Scabello
 NOTA 117.
 { Sgabelletto
 { Sgabellino
 Predella
 Predellino
 Cassapanca
 { Cassettone
 { Cantarano
 { Piano
 { Coperchio
 Flancate
 Fondo di dietro
 — da piede
 Contraffondo
 Guide
 Cassette
 Maniglie
 Pallini
 { Armadio
 { Armario
 — in muro
 Sportelli
 Patchetti
 — in muro
 Armadino
 Armadione
 Baule
 Fondo
 Coperchio
 Mastietti
 Regolini
 Lamiera
 Maniglie
 Linguetta
 Boncinello

Feritoia
 Stanghetta
 Chiave. (V. ART. E MEST.,
 MAGNANO, SERRAMI.)
 Cigne
 { Stecche
 { — da stringere
 Bauletto
 Fare il baule
 { Far baule
 { Far fagotto
 Disfare il Baule
 Valigia
 Lucchetto
 { Cassa
 { Corpo
 Gambo
 Occhio
 Dente
 — a segreto
 — a { lettere
 { parola
 { numeri
 { combinazione
 NOTA 118.
 { Portamantello
 { Portacappe
 { Sacca da notte
 { — da viaggio
 { Attaccapanni
 { Attaccavestiti
 { Cappellinaio
 Cappelliera. (V. C. 1° § 12°)
 Biancheria
 — { di bucato
 — { imbucaata
 — fradicia
 NOTA 119.
 — umida
 — { umidetta
 { umidiccia
 — umidina
 — stirata
 — insaldata
 Turchinetto
 — { sudicia
 { sporca
 — da tavola. (V. § 10°, DELLA
 CREDENZA ecc.)
 — da letto. (V. § 5° DELLA CA-
 MERA, ecc.)
 — da portare in dosso. (V. C.
 1.° DEL VESTIRE.)
 Cantoniera
 Stipo

Stipetto	{ Biado
{ Stipettaio	{ Biòdolo
Ebanista	— da stanze
Scrigno	Sparto
Scrignetto	Stuolino da piedi
{ Forziero	Cassetta a setolino
{ Cassa di ferro	Ferro da piede
{ Cassa	{ Cassettina da fuoco
{ Forzierino	{ — da piedi
{ Forzieretto	NOTA 124.
{ Cassettina da viaggio	Scaldapiedi
Forzieruzzo	Stufetta
Scancello	Nonne
NOTA 120.	{ Guardapiedi
Toeletta. (V. C. 1°, § 3° ARREDI DA	{ Borsa di pelo
DONNA.)	{ Veggio
Specchio	{ Laveggio
Feglia	{ Caldano
NOTA 121.	{ Scaldino
— a bilico	{ Incotto
Luce	{ Vacche
Spera	{ Trabicolo
NOTA 122.	{ Tamburo
{ Parato	{ Tamburlano
{ Addobbo	Coperchio
{ Parare	Rete
{ Addobbare	{ Caldano
Parato di letto. (V. § 5°, DELLA	{ Braciare
CAMERA, ecc.)	Trabicolo da letto. (V. § 5°, DELLA
Tenda	LA CAMERA, ecc.)
Campanelline	Granata
Bacchetta	Manelle
Ganci	Manico
Occhi	Scopa. (V. § 7°, DELLA CORTE, ecc.)
Cordone.	Granatino
Nappa	Granataio
Cappi	Spazzare
Palchetto	{ Spazzatore
Bracciuoli	{ Spazzino
Tirare la tenda	Spazzaturaio
Rialzare la tenda	Spazzatura
Portiera	NOTA 125.
Tappezzeria	Cassetta da spazzatura
Tappezzare	NOTA 126.
Tappezziere	{ Innaffiare
Tappezzieria	{ Annaffiare
NOTA 125.	{ Innaffiatoio
Arazzo	{ Annaffiatoio
Arazzeria	NOTA 127.
Arazziere	Annaffiatoio conico
Tappeto	— a secchio
Tappettino da piedi	Fascia
Stuola	Fondo
— da finestre	Tettino
	Beccuccio.

{ Mela
 { Cipolla
 Bocciuolo
 Manico
 Spolverare
 Spolveraccio
 { Stropicciare
 { Strofinare
 Spazzola
 — di padule
 { Pennacchio
 { Pennarolo

{ Spazzoletta
 { Spazzolino
 spazzolare
 Setola
 { Setoletta
 { Setolina
 { Setolino
 Cassetta da sputare
 Sputtacchiera. (V. § 5° DELLA CAMERA, ecc.)

MASSERIZIA, denominazione *collet.* di tutti quegli arnesi che occorrono in una casa abitabile, come Letti, Sedie, Tavole, Cassettoni, ecc. Dicesi anche SUPPELLETILE.

Con vari aggiunti Masserizia assume più speciali significazioni: *Masserizia di cucina, di cantina, di bottega, di agricoltura*, ecc., nei quali casi vale *Arnesi, Strumenti*.

ARREDO, e per lo più ARREDI, plur., talora lo stesso che Masserizia, Suppelletile.

Più comunemente diconsi così quelle robe, il cui uso non si riferisce propriamente alla casa abitabile, ma si alle persone e ad altre cose. *Arredi da uomo, da donna*, cioè Vestimenta, Panni, Biancherie, ecc.: *Arredi sacri; Arredi della nave*, ecc.

NOTA 114. La voce Suppelletile, più che *Masserizia e Arredo*, si volge a senso traslato e figurato.

MOBILI, *masch. plur.*, MOBILIA, *fem. sing.*, denominazione speciale che l'uso presente dà a certe particolari masserizie di casa, per lo più di legno, come letti, sedie, tavole, cassettoni, armadi, scansie, e simili.

MOBILIARE, AMMOBILIARE una casa, una stanza, vale rifornirla di mobili, che l'uso chiama collettivamente Mobilia.

MOBILIATO, *add.*, corredato di mobili.

SMOBILIARE, *verb.*, levare i mobili da luogo dove essi stavano come suppelletile di casa.

SMOBILIATO, *add.*, detto di casa, stanza o altro luogo, che attualmente non abbia mobili.

LETTO. (V. § 5° DELLA CAMERA, ECC.).

TAVOLA, arnese formato di un piano di legno, sostenuto per lo più su quattro piedi, e serve a vari usi, come di mensa, di scrivere, ecc.

PIANO DELLA TAVOLA, è la parte superiore orizzontale di essa.

Il piano per lo più è quadrangolare, talora tondo od ovale.

In certe piccole tavole il piano è anche di marmo.

FASCIA, denominazione di quei legni più o meno larghi che fanno il giro della tavola sotto il piano presso gli orli.

La faccia della tavola suol essere intelaiata, e calettata colle gambe o piedi, e giova specialmente in quelle tavole che hanno una cassetta sotto il piano, talvolta due o più, secondo la lunghezza della tavola.

GAMBE DELLA TAVOLA, sono quei colonnini, o legni, o trespoli, sui quali essa si regge.

L'uso chiamale anche PIEDI,

benchè questi propriamente non ne siano se non le estremità inferiori che posano in terra.

NOTA 115. *Parli una svista quella del Vocabolario che dicono i piedi di una tavola essere uno o più. Alcune tavole, per verità, hanno un sol colonnino o gamba centrale, ma questa in basso si divide in non meno di tre branche o piedi che posano in terra; lo stesso dicasi delle tavole a due gambe, le quali da basso fanno quattro punti d'appoggio, e questi sono i veri piedi.*

In generale niuna tavola che si regga da sé non può aver meno di tre punti d'appoggio o piedi.

È cosa da notarsi che una tavola o altra simile cosa, è più salda su tre piedi; che non su quattro o più. Un maggior numero di piedi la fa più soggetta a lentennare.

TAVOLA A RIBALTA, quella il cui piano si può allargare o allungare mediante una parte di esso mastietata, che sia pendente, e che all'uopo si rialza orrizzontalmente, e le si dà il sostegno di due mensoline che si tirano. (V. MENSOLINE, § 4°.)

TAVOLINO A RIBALTA, è anche un semplice asse che pende gahgerata nella strombatura e contro il parapetto di una finestra, la quale asse orrizzontalmente, è fermata per di sotto con un contrafforte (V. CONTRAFFORTE, § 2°), forma da sé tutto un tavolino di compeuso, senza permanente ingombro nella stanza.

TAVOLINO, TAVOLINA, TAVOLETTA, TAVOLUCCIA, TAVOLUZZA, TAVOLINETTO, TAVOLINUCIO, *diminutivi* in vario grado, di Tavola.

TAVOLOTTO, tavola alquanto grande.

TAVOLONE, *accresc.* di Tavola.

TAVOLACCIA, *pegg.* di Tavola.

SEDILE, denominazione generica di arnese, per lo più immobile, a uso di sedervi sopra.

Il sedile suol esser di legno, e serve ad una sola persona o a più in una volta. V. PANCA.

I sedili fansi anche di pietre; di siffatti se ne vedono attorno a certe piazze e nei pubblici passeggi.

SEDIA, SCANNO, SEGGIO, prendonsi frequentemente per sedile ad una sola persona; se non che adopransi anche in senso traslato e figurato, nello stil grave e in poesia.

Sedia dicesi anche per Seggiola. SEGGIO A ICCASSE, SEGGIO PIEGHEVOLE, detto anche SEGGIO A LIBRICCINO, arnese da sedere senza spalliera, e che si può ripiegare in due.

In questa sorta di seggio tien luogo di piano un pezzo di tessuto di passamano imbullettato su due traverse, le cui gambe nella loro metà s'incrociano a foggia della lettera *ccas* (X), e vi sono imperniate. (V. § 5° DELLA CAMERA, ECC. LETTERA A ICCASSE.)

DESCHETTO, arnese rustico da sedere che consiste in un piano circolare in cui sono conficcate tre sole gambe a distanze uguali.

SEDE, lo stesso che Sedia, ma non suole usarsi se non in significazione di dignità o di luogo di residenza; *Sede Pontificia; Sede Vescovile; Sede del Governo.*

In senso più ristretto, ma pur traslato, usasi tuttodai medici, quando dicono che nel tal viscere è la sede del male.

SCRANNA, voce antica, rimasta in alcune province italiane, per Seggiola.

Fu già adoperata forse in vece di Cattedra, donde la locuzione tuttora viva *Sedere a scranna*, che vale parlare con piglio magistrato, farla da dottore, sputar sentenze.

CISCRANNA, parola di non ben chiaro significato, dicendosi dai Vocabolari che era una sedia o panca con appoggioio mobile per servirsene da ogni banda.

SEGGIOLA, che anche dicesi SEDIA, arnese su quattro gambe o piedi, con spalliera e senza bracciuoli, e che nelle case serve all'ordinario uso di sedervi sopra.

INTELAIATURA DELLA SEGGIOLA, quei legni calettati in quadro,

sui quali è fermato il piano di essa.

PIANO, SEDERE DELLA SEGGIOLA, è appunto quel piano orizzontale, sostenuto dall' intelaiatura, e sul quale uno vi si siede.

GAMBE, quattro legni calettati ai quattro angoli dell' intelaiatura, e sui quali si regge la seggiola.

Chiamante anche piedi, benchè questi più propriamente sarebbero le estremità che posano sul pavimento. (V. GAMBE DELLA TAVOLA.)

SPALLIERA, quell' appoggiaio della schiena, alla formazione del quale concorrono le gambe di dietro prolungate in alto.

SPALLIERA PIENA, dicono quella che o tutta di legno, o imbottita non ha aperture o trafori.

SPALLIERA, APERTA, è quella che è formata da una semplice cartella, giuntevi talora alcune traverse tra essa e il piano della seggiola.

CARTELLA, quell' assicella alquanto larga, talora curva, o centinata, o altrimenti ornata, la quale da sé sola, meglio poi con l'aggiunta di qualche inferiore traversa, forma la spalliera.

TRAVERSE, che anche dicono **MAZZE**, quei regoletti, o stecche, o bastoncini che sono al di sotto della cartella nella spalliera; e quelli pure che sono tra gamba e gamba al di sotto del piano di alcune seggiole.

PERNI, certi piccoli cavicchi o piuoli di legno duro, tondi e leggermente conici, piantati a forza in fori fatti in due pezzi calettati della seggiola (e così pure in altri lavori del legnaiuolo), per fermarli maggiormente.

Talora i piuoli predetti sono piramidalmente quadrangolari, a guisa di chiodi, e allora chiamansi **STECCHI**.

SEGGIOLA IMPERNIATA, quella le cui calettature sono raffermate con piuoli, siano essi perni o stecchi.

SEGGIOLA SPERNIATA, SEGGIOLA SFILATA chiamano quella che non è ben soda, o perchè i perni

sono usciti fuori, o perchè cominciano essi a lentreggiare, e più non serrano bene, dal che proviene un molesto cigolare della seggiola.

SEGGIOLA DI LEGNO, intendesi quella in cui anche il piano è di legno.

SEGGIOLA DI PAGLIA, quella il cui piano ha l'impagliatura di Sala che anche chiamano Paglia. (V. ART. E MEST. SEGGIOLAIO.)

SEGGIOLA IMBOTTITA, SEGGIOLA DI STOFFA quella il cui piano, e talora anche la spalliera, sono imbottiti di crino, di lana o simile, ricoperti di stoffa.

SEGGIOLA A BRACCIUOLI, quella che ha appoggiatoi per le braccia.

DONDOLARSI, BILICARSI SULLA SEGGIOLA, è quel dimenarsi su di essa, tenendola sostenuta su due soli de' suoi piedi, quelli di avanti o quelli di dietro.

SEGGIOLA A RUOTE, grossa seggiola, i cui piedi si reggono su quattro ruote matte, cioè congegnate in modo da poter girare in tutte le direzioni nelle quali il pesante seggiolone venga spinto per tramutarlo di luogo, senza doverlo trasportare di peso.

Questa sorta di ruote pongonsi anche, e per la stessa ragione a grosse tavole o a letti.

SEGGIOLA MECCANICA, grossa seggiola a braccioli e a tre ruote, sulla quale chi vi sta seduto si trasporta in una voluta direzione, volgendo colle sue mani due manovelle, o tutte e due ugualmente, per andar diritto, o una più che l'altra, o anche una sola per le voltate.

Una delle tre ruote è matta, ed è nella parte di dietro, le due anteriori sono guernite di denti a corona (cioè perpendicolari al piano della ruota), nei quali imboccano i fusi di una lanterna verticale, nella cui asta, prolungata sino al corrispondente bracciolo, s'incrosta una manovella.

Talora alle due ruote predette se ne sostituiscono due da lato, semplici e più ampie, che la perso-

na fa muovere direttamente volgendone le razze con la mano.

SEGGIOLINA, SEGGIOLINO, *dimin.* di Seggiola, o dicesi particolarmente di seggiola da bambini, o abbia il piano andante e pieno, o l'abbia con apertura centrale a uso di seggetta.

SEGGIOLONE. (V. § 5.º DELLA CAMERA, ECC.)

SEGGIOLONE, *aperesc.* di Seggiola, e suole intendersi di seggiola a bracciuoli.

POLTRONA, così chiamasi oggidì in Toscana e altrove, un ampio seggiolone imbottito, guarnito di guanciali, e fatto acconcio all'uso di sedersi più adagiatamente per maggiormente riposarsi e anche dormirsi.

SEGGIOLAME, nome *collett.* di seggiole d'ogni maniera, e d'altri consimili arnesi a uso di sedere. *Fabbricante di seggiolame; Vendita di seggiolami.*

CANAPÈ SOFÀ, specie di panca a Spalliera e Bracciuoli, per lo più imbottita, su cui possono star sedute tre o più persone, o uno può anche adagiarsi disteso.

Talora i bracciuoli sono rappresentati da due Testate piene e imbottite: e per maggior agio si aggiungono *Guanetati* rizzati contro la spalliera, e anche due *Rulli*, uno per parte, alla base di ciascuna testata. Il Rullo è una specie di guanciale di forma cilindrica.

NOTA 116. *Ciò che ora diciamo Canapè, e fuor di Toscana anche Sofà, ai tempi del BOCCACCIO e del FIRENZUOLA (come lo dimostrano gli esempi che ne cita il Vocabolario), chiamavasi LETTUCCIO DA SEDERE, e in fatti serve appunto al doppio uso di starvi seduto, e di porvisi disteso anche per dormire.*

Questa appellazione è da un pezzo andata in disuso, ma, cosa notevole, si è conservata, e vive tuttora nella locuzione oggidì familiarissima: Alternare tra 'l letto e 'l lettuccio, per dire di un malato che va tramutandosi dal canapè al letto, e da questo a quello.

*Del resto la denominazione di Lettuccio da sedere trae la sua origine da tempi assai più antichi che quelli non sono del FIRENZUOLA e del BOCCACCIO, cioè quando i Greci e i Romani mangiavano nel triclinio, mezzo sdraiati sul sinistro fianco sopra di un canapè, che appunto chiamavano Lectus e Torus. La quale, che per noi sarebbe strana e scomodissima foggia di stare a mensa, vedesi spiegata con figura nel GRONOVIO *L. actiones Plantinae*. V. Plauti, *Comœdiæ, nei Class. Lat. Pomba, Torino, 1823; tom. V. pag. 375.**

PANCA, arnese mobile di legno, sul quale possono sedere più persone.

PANCA SEMPLICE, quella che è formata di una sola asse piallata, retta da quattro o più gambe collegate con traverse.

PANCA A SPALLIERA, quella che da uno dei lati più lunghi ha una spalliera o appoggiatio.

PANCA IMBOTTITA, quella il cui piano è imbottito, cioè riempito di capecechio, o di crino, e non suole avere spalliera.

PANCACCIA, di regola sarebbe *pegg.* di Panca. Fu già appellazione speciale di ogni panca in luogo pubblico, specialmente accanto a botteghe di caffè o simili, sulla quale chi che sia vi siede per passatempo o per conversare.

PANCACCIERE, PANCACCIAIO, così chiamasi quello sfaccendato che passa gran parte del tempo alla pancaccia.

PANCATA, tutta quella quantità di persone che seggono insieme su di una panca.

PANCALE, panno o drappo, con cui, per ornamento, copresi una panca a spalliera.

PANCHETTA, *dimin.* di Panca.

PANCHETTINA, è propriamente *dimin.*, di Panchetta, ma intenesi sempre che sia specialmente a uso d'inginocchiarsi o di appoggiarsi i piedi quando si sta seduti, o per salire in letto.

PANCHETTO, PANCHETTINO, vo-

ci di uso, lo stesso che l'anchetta e Panchettina.

SGABELLO, e talora anche SCABELLO, arnese di varia altezza, per lo più di tutto legno senza spalliera a uso di sedervisi una persona sola o di appoggiarvi i piedi, o anche di salire in letto.

NOTA 117. I nostri Vocabolari restringono l'uso dello Sgabello a quello solo di sedervisi sopra; ma questa restrizione, oltre che non parmi consentita dall'uso comune, mi sembra anche in manifesta opposizione collo stesso unico esempio che vi si cita, *Trat. gov. fam.* « sedente sopra l'eccelso trono, e la terra tenente per suo sgabello » cioè che rammenta lo Scabellum pedum tuorum del Salmista.

Aggiungasi che a Scabellum il FORCELLINI dà per equivalente ὑποπόδιον ποδῶν sotto i piedi.

Per tutte queste considerazioni io ho creduto di dover dare alla parola Sgabello quella maggior estensione che ho espressa nella dichiarazione.

SGABELLETTO, SGABELLINO, *dim.* di Sgabello.

PREDELLA, lo stesso che Sgabello. Questa voce è oggidì poco usata, fuori che nel senso di quel piano più o meno elevato, sul quale sta il celebrante.

Anche dicesi per Seggetta. (V. § 5.° DELLA CAMERA, ECC.)

PREDELLINO, *dimin.* di predella ma nel solo significato di piccolo arnese da posarvi i piedi.

CASSAPANCA, è una panca, per lo più con ispalliera, e il cui piano mastiettato serve di coperchio ad una cassa.

Le cassapanche soglion tenersi nella prima sala d'entrata, a uso specialmente dei servitori che vi tengono certe masseriziuole domestiche, come a dire Granate, Spazzole, Spolveracci, e simil.

CASSETTONE, CANTARANO, grosso mobile di legno su quattro piedi, lungo e alto circa due braccia, largo un po' meno, nel quale sono collocate le une sopra le altre tre o

quattro cassette lunghe che si tirano fuori per dinanzi. Il Cassettone sta sempre contro a un muro, e le sole parti visibili sogliono essere impiallacciate o anche ornate d'intarsiature.

PIANO O COPERCHIO DEL CASSETTONE, è la parte superiore orizzontale di esso, la quale per lo più è di legno, talora di marmo.

FIANCATE, le due parti laterali e verticali del Cassettone.

FONDO, denominazione comune alla parte verticale che sta contro il muro, e a quella orizzontale che è inferiormente presso il pavimento; la prima chiamasi specialmente *Fondo di dietro*, la seconda *Fondo da piede*.

CONTRAFFONDO, è un'asse orizzontale, dalla quale una cassetta è separata dall'altra per tutta l'ampiezza del cassettono.

I contraffondi si pongono affinché chi ha accesso a una delle cassette non l'abbia anche a quella che vi sta di sotto, benchè chiusa a chiave.

GUIDE, due regoli conficcati uno per parte nelle fiancate, e sui quali scorre ciascuna cassetta.

Alle guide si fa un'intaccatura per la giustezza di quello scorrimento.

CASSETTE, quei recipienti quadrangolari di legno in numero di tre o quattro, in dimensioni appropriate a quelle del cassettono, entro il quale scorrono. Nelle cassette si ripongono vestimenta, biancheria, o altro.

MANIGLIE, due prese d'ottone, pendenti una per parte sul davanti di ciascuna cassetta per tirarla fuori con ciascuna mano. Talora vi si sostituiscono PALLINI fermi che servono di presa per tirare e per spingere le cassette.

ARMADIO, ARMARIO, è un mobile di legno or affisso, ora semplicemente accostato al muro, e chiudesi sul davanti con uno o due SPORTELLI, o imposte. Serve a conservare vestiti sospesi a grucce, perchè non prendano il grinzio, ovvero

a riporre biancherie o altro, e in questo caso l'armadio è diviso orizzontalmente da alcuni PALCHETTI o piani, e anche suol avere una cassetta, talora due, una accanto all'altra, nella stessa linea orizzontale. Le altre parti dell'armadio sono i due Fondi, le due Fiancate, il Coperchio e i Piedi, come nel Cassettone. V.

ARMADIO IN MURO, dicesi quello che consiste nei soli sportelli i quali chiudono una cavità fatta nella grossezza del muro e intelaiaata.

ARMADINO, *dimin.* di Armadio.

ARMADIONE, *accresc.* di Armadio.

BAULE, cassa quadrilunga, senza piedi, coperta di pelle rafforzata con REGOLINI, per lo lungo, e con strisce di LAMIERA, specialmente nelle cantonate: due MANIGLIE, una per ciascun fianco o testata, per comodo di trasportarlo.

Il Baule serve a riporre biancherie, vestimenta o altro, specialmente in viaggio.

Le due parti principali del baule sono il Fondo e 'l Coperchio.

FONDO DEL BAULE, è tutta quella parte di esso, nella quale si ripone la roba.

Internamente è foderato di tela o di carta tinta, e su di esso con MASTIETTI è formato il coperchio.

COPERCHIO, parte superiore del baule, della stessa materia del fondo, più o meno convessa, e da potersi serrare a una o due chiavi, e altrettante Linguette.

LINGUETTA DEL BAULE, quella lamina di ferro, lunga al più di un palmo, mastiettata all'un dei capi nello anteriore del coperchio del baule: munita al capo opposto e per di sotto di un BONCINELLO o staffetta che entra nella FERITOLA della serratura alla piana, conficcata nella parte anteriore e superiore del fondo, e vi riceve la STANGHETTA, mossa dalla chiave. (V. ART. EMEST. MAGNANO, SERRAMI.)

Talora la linguetta ha un semplice fesso o feritoia, la quale riceve un boncinello fermato nel baule

stesso, e in questo boncinello si fa passare il gambo di un lucchetto.

Uttili accessori di un baule sono le cigne e le stecche.

CIGNE, due strisce di passamano, ciascuna delle quali ha uno dei capi imbullettato nella parte interna e anteriore del fondo a ugual distanza dall'una all'altra testata, e il capo libero passa sopra la roba e va a stringersi coll'opposto RISCANTRO munito di fibbia.

La roba così stretta è impedita dallo scuotersi in viaggio: ma questo strignimento produrrebbe strozzature e ringonfiamenti nella roba stessa, e i panni prenderebbero il grinzoso, cioè male pieghe. A ciò rimediarsi coll'artificio delle stecche.

STECCHE, chiamate anche **STECCH**E DA STIGNERE, sono appunto due o tre stecche di legno, ben lisce, lunghe poco meno che il baule, attaccate parallele a nastri di refe, da allargarsi sulla roba che è nel baule, e da stringersi poi colle tigne. Per la rigidità delle stecche la roba stretta a questo modo non rimane scomposta e mal conca.

BAULETTO, *dim.* di Baule. Prendesi anche per FORZIERINO. V.

FAR IL BAULE, vale disporvi la roba da portare in viaggio.

FAR BAULE, **FAR FAGOTTO**, locuzioni che, oltre il senso proprio, hanno anche quello di Apparecchiarsi a un viaggio, Disporvi a partire.

DISFARE IL BAULE, vale cavarne la roba, riporla altrove.

VALIGIA, specie di bauletto, tutto di pelle, o anche di cuoio, per lo più di forma cilindrica, a uso di trasportar poca roba sul cavallo, dietro alla sella. Chiudesi con catenella, e con lucchetto.

LUCCHETTO, piccolo serrame amovibile, che si può applicare a un baule, a una valigia, ecc.

Il lucchetto è formato della **CASSA O CORPO**, di ferro o d'ottone di figura varia: di un **GAMBO** arcato, mastiettato dall'un dei capi alla cassa, assottigliato dall'altro capo, e questo ha un **OCCHIO**, ovvero un

DENTE, per ricevere e ritenere la stanghetina di una piccola toppa o serratura che è dentro la cassa del lucchetto, mediante l'uso di una chavettina.

LUCCHETTO A SEGRETO, è un lucchetto a chiave, ma che non si apre senza prima mettere in giuoco qualche occulta molla, o altro nascosto ingegno.

LUCCHETTO A LETTERE, A PAROLA, A NUMERI, che anche chiamano a **COMBINAZIONE**, è un lucchetto che si apre senza chiave, e col solo volgere e disporre in una determinata maniera più rocchi o segmenti girevoli, nei quali è diviso un cilindro d'ottone, sì che alcuni fra i segni alfabetici, che vi sono in buon numero intagliati nella circonferenza, ricondotti, e disposti in una sola riga orizzontale, vengano a formare una convenuta parola, o numero; dopo ciò, tirando con ambe le mani in contrario verso, il lucchetto è bello e aperto, perchè esso si separa in due parti, e così rimane dischiuso ciò che era stato serrato.

NOTA 118. *Questi lucchetti hanno due gravi inconvenienti: uno è che talora essi, allentati dall'uso, s'aprono da sé per l'effetto dei continui scotimenti nel viaggio: l'altro è che caduto di mente il numero o la parola, è perduto il modo di aprirli.*

PORTAMANTELLO, è una specie di piccola valigia, di panno lano, o altro, a uso specialmente di riparvi il mantello chi viaggia a cavallo, legandovela su di esso, dietro alla sella.

Gli antichi dicevano *Portacappe*, registrato dalla Cr. con es. di **GIOVANMARIA CECCHI** nella Commedia *La dote*.

SACCA DA NOTTE, SACCA DA VIAGGIO, è una tasca in cui chi viaggia ripone qualche biancheria o altro, specialmente per uso della notte, e per averla più prontamente a mano.

La sacca chiudesi con cordone passato in una gualina, o in uechielli, ovvero serrasi con fermaglio me-

tallico o con lucchetto.

ATTACCAPANNI, ATTACCAVESTITI, CAPPELLINAIO, arnese or mobile, or fisso, a uso di appendervi vestiti, cappelli a altro. Nel primo caso è un'asta di legno che si regge su tre o quattro piedi, e alla cui cima sono due o più grucce; nel secondo caso sono più caviglie piantate orizzontalmente in fila nel muro, o in un asse fermata al medesimo.

CAPPELLIERA. (V. **CAPPELLQ, C.** 1.º § 2.º).

BIANCHERIA, *sing.* o *Biancherie*, *plur.*, *term. collett.* di panni bianchi, lini, canapi, o bambagini, come camice, lenzuola, tovaglie, ecc.

BIANCHERIA DI BUCATO, BIANCHERIA IMBUCATA, quella che non fu per anco adoperato, dopo che fu messa in bucato.

BIANCHERIA FRADICIA, quella che è eccedentemente molle, bagnata d'acqua o di sudore.

NOTA 119. *L'add. Fradicio Fradicio, in questo senso di molle, bagnato, è registrato dalla Crusca, ed è voce comunissima fra i Toscani.*

BIANCHERIA UMIDA, meno che fradicia, quella che ha in sé alquanto d'acqua o d'altro liquido.

BIANCHERIA UMIDETTA, UMIDICIA, UMIDINA, dicesi quella che è meno che umida, e la cui umidità a pena si riconosce al tatto: quella che conviene all'operazione dello stirarla.

BIANCHERIA STIRATA, quella che è stata spianata col ferro da stirare. (V. **ART. E MEST.**, **STIRATORA.**)

BIANCHERIA INSALDATA, quella cui prima di stirarla, fu data la salda, cioè acqua nella quale è stato stemprato amido o gomma.

TURCHINETTO, materia di color turchino, mischiata colla salda, affinché le biancherie ricevano una leggera tinta azzurra.

BIANCHERIA SUDICIA, SPORCA, quella che per essere stata sufficientemente, o anche molto, adoperata, è da porsi in bucato, per ri-

donarle la nettezza.

BIANCHERIA DA TAVOLA. (V. § 40.° DELLA CREDENZA ECC.)

BIANCHERIA DA LETTO. (V. § 4.° DELLA CAMERA, ECC.)

BIANCHERIA DA PORTARE IN DOSSO. (V. C. 1.° DEL VESTIRE § 1.°.)

CANTONIERA, sorta di piccolo armadio il cui fondo di dietro è unicamente rappresentato dalle due fiancate riunite ad angolo retto, onde poterlo adottare agli angoli delle stanze, e riporvi, su parecchi palchetti, molte e varie minute masserizie che si vogliono avere a mano.

La Cantoniera ha tre gambe, più tosto alte, talora due sole, il terzo appoggio potendo esser formato dal muro medesimo.

In Toscana v'ha chi scrive CANTONIERE, *masc.*

STIPIO, sorta di piccolo armadio elegante, d'ebano, di maogano o mogògnano, che altri dicono più brevemente Mògano, o d'altro legno nobile, e con molti comodi di sportellini e cassettoni, a uso di riporvi scritture importanti, o minute robe preziose.

Talora lo stipio, senza piedi propri, si colloca su di una tavola, contro al muro.

STIPIETTO, *dim.* e *vez.* di Stipio.

STIPIETTAIO, che anche dicono EBANISTA, colui che fa stiipi, e altri simili lavori gentili che non farebbe il legnaiuolo.

SCRIGNO, specie di stipio, meno ornato, a uso di tenervi danaro o scritture di pregio, nelle case private.

SCRIGNETTO, *dimin.* di Scrigno.

FORZIERE, specie di scrigno, ma più stabile, più forte, e meglio serrato, cioè a più chiavi a segreto.

Il forziere è per lo più tutto di ferro, e perciò in alcuni luoghi chiamano CASSA DI FERRO, o anche semplicemente CASSA.

FORZIERINO, FORZIERETTO, CASSETTINA DA VIAGGIO, è una piccola cassetta maneggiabile, per lo più di legno nobile, con coperchio che serrasi con chiavetta.

In opportuni compartimenti interni, seghion allorgarsi boccettine d'acque odorose, o gentili masseriziuole di uso personale, specialmente in viaggio, come a dire arnesi di toeletta, di cucito, d'ornamento femminile e anche gioielli e danaro. I Francesi chiamano *Necessaire*.

FORZIERUZZO, varrebbe lo stesso che Forzierino, se non che tiene alquanto dell'*avvilitt.*, e s'adoprirebbe più per un cotai vezzo del discorso, che non per ordinaria appellazione dell'arnese suddetto.

SCANCELLO, specie di stiipo o di armadio, da riporvi scritture o altro.

NOTA 120. Questo vocabolo, registrato dall'ALBERTI, che lo ha tolto da non so qual opera del CARDINAL BEMBO, potrebbe forse riferirsi a un mobile non guari dissimile a un cassellone, ma più stretto e più alto, e con maggior numero di cassette; e allora corrisponderebbe appunto al Serrepapiers dei Francesi.

TOULETTA. (V. C. 1.°, § 3.°, ARREDI DA DONNE.)

SPECCHIO, generalmente è qualsiasi corpo di superficie liscia, atta a riflettere l'immagine degli oggetti.

Più particolarmente chiamasi specchio una lastra di cristallo, coperta, in una delle due superficie, di foglia metallica, per cui la lastra si rende atta a riflettere l'immagine dei corpi che si rappresentano alla superficie opposta.

Specgio per Specchio è voca poetica.

FOGLIA, parlandosi di specchio, intendesi una sottilissima lamina di stagno, amalgamato, cioè penetrata e quasi disciolta dal mercurio, applicata, e con forti pesi fatta aderire a una delle facce dello specchio.

NOTA 121. *Uso adoperare il verbo Aderire nel significato proprio, che è usitatissimo presso i fisci, e anche nel familiare linguaggio, cioè per combaciare, unirsi, stare aderenti, attaccato. I futuri Vocabolaristi vedranno se*

sta da aggiungersi, anzi farlo precedere al senso traslato, il solo finora registrato.

SPECCHIO A BILICO, quello che sospeso a due perni in due punti opposti, verso la metà della sua altezza, può prendere e conservare ogni inclinazione che riesca altrui più comoda allo specchiarsi.

LUCE, parlando di specchio, intendosi comunemente la sola lastra di cristallo (che sia alquanto grande) colla sua foglia, esclusa la cornice e ogni altra intelaiatura.

SPERA, lo stesso che Specchio, non già in tutte le significazioni di quest'ultima voce, ma in quella solamente di arnese di cristallo a uso di specchiarsi dentro.

NOTA 122. A questa voce Spera, più che l'unico es. di FRANCESCO DA BARBERINO, citato dal Vocabolario, pare dia autorità l'uso in Toscana, dove frequentemente dicesi Spera per Specchio.

I due vocaboli tuttora non sono rigorosamente sinonimi: che non si direbbe Spera ustoria per Specchio ustorio, né Spera di un telescopio catottrico. Quest'ultimo vocabolo mi dà qui l'opportunità di fare avvisato ogni futuro Compilatore di Vocabolario, di un abbaglio preso dall'antica Crusca (se pure non fu errore di stampa), nel quale come in pietra d'inciampo, troppo ciecameente urtarono, gli uni dopo gli altri, tutti i Vocabolarii che scrivono: Catottrica, parte di matematica che tratta dei raggi REFRAZIONI; egli è evidente che s'ha a dire Reflexi.

E anche alla voce Spera non sarà da darsi per equivalente greco δίοπτρον ma κατοπτρον.

PARATO, ADDOBBO, nome collett. di masserizia sontuosa, come tappezzerie, cortinaggi, e simili, per uso e per ornamento di stanze.

PARARE, ADDOBBARRE, è ornare di molti mobili sontuosi.

PARATO DILETTO. (V. § 5º, DELLA CAMERA, ECC.)

TENDA, parlando di masserizie domestiche, è un ampio panno, li-

no, bambagino o serico, talora di viso per lo lungo in due, appeso alla finestra dalla banda interna per parare il sole, l'aria, la vista, e anche per ornamento.

Nel lato superiore della tenda sono cucite più **CAMPANELLINE**, o anelli di metallo, infilati o scorrenti in una orizzontal **BACCHETTA** di ferro, ripiegata in **GANCIO** ai due capi, e questi entrano in due **OCCHI** a lungo gambo ingessato in alto del muro. Queste tende si tirano, cioè si aprono e si chiudono tirandò il **CORDONE** terminato in **NAPPA** (che in alcuni luoghi chiamano men propriamente **FIOCCO**). (V. **NAPPA** e **FIOCCO**, C. 1º, § 5º.)

Talora alle Campanelle sono sostituiti **CAPPI** di nastrino, o trecçolo, che s'appocano ad altrettanti arpioncini, conficcati in fila nel **PALCHETTO**, cioè un'asse fermata per di sopra. Codeste tonde non si tirano, ma si rialzano sui **BRACCIUOLI**, uno per parte della finestra.

Una tenda di traliccio, o d'altra simile stoffa ordinaria, mettesi pure alle botteghe, dalla banda di fuori, e da bastoni tenuta in forma di padiglione.

PORTIERA, quella tenda di materia più grave, che ponesi alle porte negli appartamenti, per parare l'aria, la vista, e anche per ornamento.

TAPPEZZERIA, drappo o altra stoffa, o anche carta tinta o figurata, con che copronsi per ornamento le interne pareti delle stanze.

TAPPEZZARE, v., ornare le pareti con tappezzeria; ciò fa il tappezziere

TAPPEZZIERE, colui che esercita il mestiere di tappezzare.

TAPPEZZERIA, indicazione solita appiccarsi in cartello alle botteghe Toscane, dove si esercita l'arte del tappezziere, e anco vi si fa vendita di tappezzerie, di tappeti, e d'altre simili cose di addobbo per gli appartamenti.

NOTA 223. Siffatte opportunità desinenze, di cui poco o nulla dicono i nostri Vocabolarii, sono

frequenti in Toscana e altrove, dove a ogni piè sospinto tu leggi Sartoria, Calzoleria, Drogheria, Copisteria, Prenditoria, e altre simili.

ARAZZO, sorta di tappezzeria, tutta, o quasi tutta di lana, tessuta a alto laccio, cioè a ordito verticale, e che imita una pittura. (V. ART. E MEST., DEL TESSERE.)

ARAZZERIA, quantità, commercio, fabbrica di Arazzi.

ARAZZIERE, fabbricante di Arazzi

TAPPETO, panno per lo più lano, tessuto a opera, cioè a disegni che si distende nell'inverno su tutta l'ampiezza del pavimento di una stanza addobbata.

Anche dicesi tappeto quel panno, con cui, per ornamento, tiensi coperta una tavola.

TAPPETINO DA PIEDI, masserizia di uso affatto moderno, venuti di fuori, ed è un pezzo quadrilungo di tappeto che tiensi steso sul pavimento davanti a un canapè, o ai lati di un letto.

STUOIA, denominazione generale di una specie di tessuto di piante, come sala, giunchi, canne palustri, talora anche terrestri, ma rifesse e stacciate. Queste ultime servono per soffitti. (V. SOFFITTO A STUOIA, § 2°.)

STUOIA DA FINESTRE, quella che nel paesi dell'Italia meridionale ponesi per di fuori alle finestre per tener le stanze più buie e più fresche.

Questa stuola è di steli di biado, i quali verso le due estremità, e in alcuni luoghi intermedi, sono rattenuti orizzontali, ravvicinati e paralleli da un doppio spago che accavalca ciascuno di essi, incrociandosi alternatamente. La Stuola si rialza tirando due funicelle che la fanno ravigliare su di sé dal basso in alto.

BIODO, BIDOLO, denominazione volgare di più piante palustri, specialmente del genere *Scirpus*, a stelo cilindrico, grossetto, internamente molto spugnoso, pieghevollissimo. Fansene stuole da finestre, sporte, masserizie rustiche, e an-

che si fa servire a uso di camiciolo, che alcuni usan tenere in capo del letto.

STUOIA DA STANZE, sorta di tappeto intessuto di biado, oppure di sparto, a uso di coprire i pavimenti delle stanze nell'inverno.

SPARTO, sorta di pianta graminacea, chiamata volgarmente giunco marino, a stelo sottile, duretto, tuttavia assai pieghevole, intessuto in larghe trece, che poi si cuciono insieme per farne stuole da stanza, lasciatevi talora molte fia o capi liberi, rivolti tutti da una delle due bande, schiacciati o rifessi, rabuffati, a modo di vello.

STUOLINO DA PIEDI, e anche semplicemente Stuolno, disco di alcuni palmi di diametro, fatto di trece di sparto, cucite in piano spiralmemente, lasciatevi talora molte fia o capi liberi, rivolti tutti da una delle due bande, schiacciati o rifessi, rabuffati, a modo di vello.

Questo stuolno tiensi d'inverno sotto ai piedi; e anche tiensi presso la soglia degli usci per ripulirsi e rasciugarsi le suole dei calzari, prima di entrare negli appartamenti.

CASSETTA A SETOLINO, specie di cassetta senza coperchio, a tre basse sponde, nel fondo della quale è fermato un largo setolino di ciniglia. Tiensi in terra in vece di stuolno, al primo ingresso di appartamenti signorili, a uso di meglio ripulirsi le suole dei calzari quando si vien di fuori.

FERRO DA PIEDE, lastra di ferro confitta verticalmente nel suolo, o in uso pezzo mobile di pietra, a uso di torsi il fango dai calzari prima di salire la scala, o di entrare nel quartiere.

CASSETTINA DA FUOCO, CASSETTINA DA PIEDI, e anche brevemente **CASSETTINA**, quando lo special senso del vocabolario sia fatto chiaro dal contesto, è una piccola cassetta con coperchio traforato, affinché i soprapposti piedi ricevano il calore proveniente da brace, o da ciniglia, posta dentro la cassetta.

NOTA 124. Chi è amico dei vocaboli proprii delle cose, siano essi

semplici ovvero composti, farà forse buon viso a due altre denominazioni di questo comunissimo arnese. Una è SCALDA PIEDI, che pare ammissibile quanto lo Scaldaletto e lo Scaldavivande, che pur son di Crusca e d'uso comunissimo in Toscana e altrove. L'altra denominazione è STUFETTA, che mi accada di sentir adoperata da persona toscana; vero è che mi si disse esser uso di porvi acqua calda in vece di brace, ma l'effetto è il medesimo.

L'ALBERTI registra anche NONNE, sust. fem. plur., che dice voce dell'uso: ma io ignoro il dove.

GUARDAPIEDI, specie di cassetta di legno o anche BORSA DI PELO, cioè borsa di pelle, guarnita internamente di lungo pelo d'orso, o altro, a uso di mettervi i piedi, per conservarli caldi, chi sta lunghe ore alle scritte o in viaggio.

I Francesi chiamano Chancelière.

VEGGIO, LAVEGGIO, CALDANI-NO, SCALDINO, vaso di terra cotta, con manico pure di terra, curvo, elevato, fermo a due punti opposti della bocca. Tien si fra le mani per scaldarselo. Alcune donne usano anche tenerlo sotto, il qual uso, se sia smoderato, produce l'incotto.

INCOTTO, sust. sing., che anche dicono VACCHE, plur. sono certi lividi, e macchie, che vengono alle cosce, pel soverchio uso del Veggio, tenuto sotto.

TRABICCOLO, TAMBURO, TAMBURLANO, arnese composto di sottile assicella piegata in fondo, a modo di cassa senza fondo: COPERCHIO libero, cioè amovibile: una RETE di spago a larghe maglie tesa internamente per porvi panni lini da rasciugare o da scaldare al fuoco di un veggio, o di un caldano, sopra il quale il trabiccolo vien collocato.

CALDANO, BRACIERE, largo vaso a basse sponde, per lo più di rame o di ferro, con due maniglie pendenti, o fiasse, ovvero con un'asta di ferro, la quale, fermata nel cen-

tro del fondo, sorge verticale, e termina in occhio; in questo secondo caso il caldano si trasporta sospeso a un uncino di una bacchetta di ferro. Serve a tenervi brace accesa per scaldare, e per scaldarsi. Suol anche porsi entro una forte incassatura da tenersi in bottega.

TRABICCOLO DA LETTO. (V. § 5°, DELLA CAMERA, ECC.)

GRANATA, arnese di saggina detta Spargola, o anche Saggina da granate, *Oleus saccharatus* Lin., a uso di spazzare il pavimento delle stanze.

La granata è composta di distinti mazzetti, chiamati MANELLE, le quali in numero di tre o quattro, sono legate le une accanto le altre in forma di ventaglio aperto; gli steli o gambi, lasciati di una sufficiente lunghezza, e legati tutti insieme in tondo fortemente con vinchi, di distanza in distanza, ne formano il MANICO. Talora gli steli sono recisi più corti, e vi si pianta un bastone, che allora serve di manico.

SCOPA. (V. § 7°, DELLA CORTE ECC.)

GRANATINO, non è dim. di Granata, ma sì una semplice manella di saggina, o d'altro, a corto manico, e serve a spazzare tavole, farina, cenere, e simili.

GRANATAIO, colui che fa o che vende Granate.

SPAZZARE, è ripulire il pavimento con la granata.

SPAZZATORE, SPAZZINO, colui che ha abituale cura e officio di spazzare.

SPAZZATURAIO, propriamente colui che con cavallo e baroccio va raccogliendo, e anche comperando, le spazzature serbate nelle case.

Tuttavia in Firenze chiamano Spazzaturai anche que' Spazzini, che bene o male spazzano le vie della Città, spingendo innanzi a sé la biforcata scopa, e colla pala di legno mettendo il più grosso dentro a un corbello portato a spalla, o in un baroccino tirato a mano.

SPAZZATURA, ciò che si toglie

via dal pavimento nello spazzarlo.

NOTA 125. *Fo questa leggiera variazione alla dichiarazione che è nei Vocabolarii, perchè chiamare immondizie le spazzature, parmi un confondere il genere con la specie: chè la spazzatura dei fetti di chiassuoli di Firenze, rammentata dal Boccaccio, nell'Introd. al Decam., ordinata dal Comune, in occasione della fiera pestilenzia, non è di certo la stessa cosa che la Spazzatura della bottega dell'orafa, menzionata da FR. SACC., Nov. 215, la quale ogni anno valeva più di ottocento fiorini.*

CASSETTA DA SPAZZATURA, recipiente quadrangolare di legno o di latta, a tre sole sponde basse, verticali, le due opposte, triangolari, quella di mezzo, quadrangolare, e a questa è fermato verticalmente un lungo manico verticale di legno. Colla granata vi si fa entrare la spazzatura di una o più stanze, per trasportarla altrove.

NOTA 126. *Grande; a dir vero, è il nome delle cose, di uso diversissimo, chiamate col nome di Cassetta, e colla inevitabile accompagnatura di parole indicanti i particolari usi di questa o di quell'altra cassetta.*

In Romagna la Cassetta da spazzatura, per es., chiamarla con vocabolo composto Porta-immondizie, la qual ultima parola sembrano risvegliar l'idea di maggiore sporcizia che non ne abbia questo arnese di casa. (V. la NOTA precedente.)

Nel dialetto Bolognese chiamasi con unico vocabolo la Ruscarola, dal trasportarvi che si fa con essa la spazzatura, che chiaman Rusco, creduto dirsi per Brusco, Bruscolo, cioè minuzzoli di paglia, legno, o altra simil cosa che si riferisce a spazzatura.

INNAFFIARE, ANNAFFIARE, parlando di pavimento, vale spruzzarlo con acqua perchè non faccia polvere nello spazzarlo. Ciò fassi coll'innaffiatoio.

INNAFFIATOIO, ANNAFFIATOIO,

vaso di latta o di rame, il quale per forellini spande acqua a modo di minuta pioggia, sì che non faccia nè stroschia, nè guazzo.

Sonne di due maniere: uno è di forma conica con interior beccuccio diritto o inchinato, e adoprasi unicamente ad inaffiare i pavimenti delle stanze, l'altro è a foggia di vaso o secchio, non dissimile a quello che, più grande, serve all'inaffiamento di piccole piante nei vasi o nelle aiuole.

NOTA 127. *L'uso dell'innaffiatoio conico è incomodo anzi che no: a trasportarlo nelle stanze pieno d'acqua, s'ha a tener chiusa col polpastrello dell'indice di una mano l'estremità inferiore foracchiata, e reggerne coll'altra mano l'orlo superiore; a portarvelo vuoto occorre l'accompagnamento di secchio con cazza o romaiolo.*

V'ha chi ingegnosamente immaginò di fare l'inferior beccuccio a foggia di cammella, cioè con chiovella da volgere per arrestarne a volontà i zampilletti; aggiuntovi un manico girevole come nelle secchie.

Le parti dell'Inaffiatoio a secchio sono le seguenti:

FASCIA, la parte cilindrica dell'innaffiatoio, la quale ne forma le pareti e 'l corpo, ed è saldata intorno al fondo.

FONDO, la parte inferiore e circolare dell'innaffiatoio.

TETTINO, specie di mezzo coprichio, or piano, or convesso, saldato all'orlo della bocca, di cui cuopre la sola parte davanti verso il beccuccio.

Il tettino impedisce che l'acqua, nell'inclinare il vaso per inaffiare, non versi dalla bocca, ma esca tutta dal beccuccio, e si spanda dalla mela.

BECCUCCIO, tubo che, saldato dall'un de' capi alla parte inferiore ed esteriore della faccia, sorge inclinato fin verso l'altezza della bocca, allontanandosi ognora più da essa, e termina assottigliato e ripiegato quasi orizzontalmente per in-

serlrvr la mela.

MELA, CIPOLLA, specie di palla stacciata e foracchiata, che spande minutamente l'acqua con che s'innaffia.

BOCCIUOLO, specie di gambo vuoto della mela, per annestarla all'estremità del beccuccio.

MANICO, quell'arco superiore e girabile, di grosso fil di ferro con che l'innaffiatoio si trasporta a modo di secchio.

Anche quella presa laterale, fermata alla fascia, dalla banda opposta al beccuccio, e che serve per tener inclinato l'innaffiatoio, nell'atto di servirsene.

SPOLVERARE, levar via la polvere da che che sia: detto assolutamente suol intendersi del levarla dai mobili con lo spolveraccio, colla spazzola di padule, o con altro.

SPOLVERACCIO, panno o cencio con che si leva la polvere depostasi su che che sia, specialmente sui mobili, dopo spazzata la stanza. Spolveraccio è anche un arnese fatto di due o tre code di volpe; liberamente pendenti da un lungo manico. Serve specialmente per ispolverarne i muri, gli ornamenti di stucco, i capitelli, nei grandi saloni, nelle chiese, ecc.; adoprasì picchiando a modo di frusta, o di correggiato.

STROPICCIARE, STROFINARE, vale nettare fregando; e dicesi di tavola o d'altro mobile, che si ripulisce bene con cencio, per togliervi ogni segno di cosa liquida o umida, da cui fosse stato, o potesse rima-

nere macchiato.

SPAZZOLA, manella di saggina o di altro simile, con che si ripuliscono dalla polvere i panni od altro.

Pigliasi anche per Setola, e Setolino. V.

SPAZZOLA DA PALUDE, specie di granatino, fatto con le piumose cime non affatto mature dell'*Arundo phragmites* Lin., che è pianta acquatica, detta anche Canna a spazzole.

PENNACCHIO, PENNAROLO, mazzo di penne lunghe, legate in cima d'un corfo manico, e serve per ispolverare cose gentili e facili a guastarsi.

SPAZZOLETTA, SPAZZOLINO, dimin. di Spazzola.

SPAZZOLARE, ripulire colla spazzola.

SETOLA, arnese da ripulire dalla polvere i panni, specialmente lani, i cappelli di feltro, ecc., fatto di molti pennelli di setole o anche di crino, fermate in altrettanti bucolini con spago contro una delle facce di un'assicella di legno.

SETOLETTA, SETOLINA, SETOLINO, dimin. di Setola.

CASSETTA DA SPUTARE, è una cassetta di sottili assicelle, quadrangolare, senza coperchio, contenente segatura di legno, o rena, e tiensi nella stanza a uso di sputarvi dentro, per non lordare il pavimento o il tappeto, e quando ciò non si vuol fare nel proprio fazzoletto.

SPUTACCHIERA. (V. § 5°, DELLA CAMERA, ECC.)

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 4. DELLO SCRITTOIO E DELLO SCRIVERE.

Indice Metodico.

Scrittoio	{ Ceralacca
— { d'indicazione	{ Cera di Spagna
— { d'avvisi	{ Bacchettina
Studio	{ Cannello
Studiolo	{ Sigillo
Gabinetto	{ Suggello
Scrivanìa	— alzata
Ribatta	Stecca
Mensoline	Polverino
Scannello	Polvere
Carta. (V. ART. E MEST., CARTAIO.)	Carta { sugante
Carte	{ succhiante
Cartolaio	{ succhia
Cartolerìa	{ straccia
Calcalettere	NOTA 129.
Calamaio	{ Matita
— a guazzo	{ Amatta
— a stoppaccio	{ Lapis
— a scrivania	{ Matitaiolo
— da tasca	{ Toccalapis
Fusellino	Rigo
Pennaiuolo	Riga
Inchiostro	Tiralinee
Inchiostrare	Falsariga
{ Sgorbiare	{ Paralello, <i>sust.</i>
{ Scorbare	{ Parallele
{ Sgorbio	{ Temperino
{ Scorbio	{ Temperaiolo
{ Rastino	Lama
{ Rastiatolo	— dritta
{ Cassatolo	— falcata
{ Raschiare	Còstola
{ Rastiare	Taglio
Gomma elastica	Filo
NOTA 128.	— vivo
Limbelluccio	— morto
Mollica	Punta
Sandaracca	Ugnata
Ostia	Tallone

Mànico

Molla
Collarino
Pernio
Piastrille
Impallacciatura
Pernietтини
Spaccatoio

Arrotolare

Rota

{ Affilare
Raffilare

Pietra a olio

NOTA 130.

Striscia } (V. ART. E MEST., BAR-
Cuoietto } BIERE)

Temperare

Temperatura

Taglio

{ --- di troncamento
Troncamento

Taglio accennato

--- a smusso

--- da lato

--- laterale

--- a cono

--- Scarpa

--- di spuntatura

Spuntare

Spuntatura

Becco

{ Baffi
Punte

{ Spacco

{ Fesso

--- d'incisura

{ Taglieretto

{ Fenditolo

NOTA 131.

--- fresco

Ritoccare

Temperino { a macchina
meccanico

NOTA 152.

Penna

--- destra

--- sinistra

--- concia

--- verde

--- vetrina

--- che schizza

--- metallica

NOTA 133.

Mazzo di penne

Quaderno

NOTA 154.

{ Quaderni

{ Quinterni

{ Quiderni

Risma

Mezzetti

{ Quadernaccio

{ Scartabello

{ Scartafaccio

{ Stracciafoglio

Quadernuccio

Giornale

Vacchetta

Registro

Repertorio

Interfogliare

Interfogliazione

Cartella

Scrivere

--- come la penna getta

--- a dattatura

Asteggiare

Asta

Asteggio, *sust.*

Molleggiare

Svolazzo

{ Scrivacchiare

{ Scombiccherare

{ Schiccherare

{ Scarabocchiare

{ Scarabocchio

{ Scribacchino

{ Schiccheracarte

{ Impiastrafogli

{ Scarabocchiatore

{ Scarabocchino

Scrittura

Scritta, *sust.*

{ Lettera

{ Pistola

{ --- missiva

{ --- Missiva

{ --- riservata

{ --- per consegna

Scrittore

Scrivente

{ Scrivano

{ Scritturale

Menante

Scriba

{ Scrittoria

{ Scriveria

Amanuense

Copista

Copiatore

NOTA 135.

{ Copiarò
 { Trascrivere
 Copia
 Copiatura
 Copisteria
 Bozza
 Minuta; *sust.*
 Minutare
 Originale
 Autografo
 Rimessa, *sust.*
 Chiamata, *sust.*
 Scorso di penna

{ Dipennare
 { Dar di penna
 { Cancellare
 { Cancellatura
 { Cassare
 { Cassatura
 { Lasciar nella penna
 { Rimanere
 { Restare } nella penna
 A penna
 Stenografia
 Stenografo
 Calligrafia
 Calligrafo

NOTA 136.

SCRITTOIO, stanzino a uso di scrivere e tenervi scritte che si vogliono avere frequentemente, a mano; diconlo anche *Gabinetto*.

Scrittoio chiamano anche un canto di bottega, o d'officina, ricinto di un assito, che all'altezza d'uomo suol esser terminato in forma di cancello, e serve a tenervi scritte, registri e ogni cosa occorrente allo scrivere.

SCRITTOIO D'INDICAZIONE, **SCRITTOIO D'AVVISI**, dicesi a botteguccia, o altro luogo, dove a prezzo altri trova indirizzo a parecchie sorta di negozii e faccende, come comperare o vendere stabili, dare o torre danaro a frutto, casa o quartiere a pigione, allogare servitori, e simili cose.

STUDIO, così chiamano il loro scrittoio gli Avvocati patrocinanti, i Notai, i Procuratori, gli Architetti e simili.

Anche danno il nome di studio al loro laboratorio più interno coloro che fanno professione di Scoltura, di Pittura, o che attendono ad altre arti del disegno.

STUDIOLO, *dimin. o vezzezz.* di studio, nel senso di Stanza o Scrittoio.

GABINETTO, talora significa semplicemente Stanza piccola, talora

piagliasi per Scrittoio, e anche per Stanza intima, dove altri si riduce quando vuole stare appartato. (V. § 2º, DELLA CASA ECC.)

SCRIVANIA, generalmente è un mobile ad uso di scrivere, il cui piano non è permanentemente patente, ma si scuopre tirandolo nell'atto di volersene servire; potendosi poi richiudere in vari modi.

Più particolarmente Scrivania è una specie di tavola, con piccolo armadio, ovvero con palchetto aperto, a scompartimenti o cassette, accocchia all'uso di scrivere, e di richiudervi ciò che si è scritto, girandone la ribalta.

Anche chiamano Scrivania una specie di calamaio. (V. più sotto CALAMAIO A SCRIVANIA.)

RIBALTA, piano della scrivania, sul quale si scrive, e che è mobile su mastietti, per poterlo abbassare, rialzare e chiudere a chiave.

MENSOLINE, due regoli, uno per parte, che si muovono orizzontalmente nella grossezza della scrivania, e si tirano fuori a sostegno della ribalta, quando si tiene aperta.

SCANNELLO, specie di cassetta a foggia di un leggio, con un coperchio o fermo, o da potersi aprire, ma sempre in piano inclinato, a u-

so di scrivere più comodamente, e tenervi fogli per entro.

Lo scannello tiensi sul piano stesso della scrivania, o sopra altra tavola a uso di scrivere.

CARTA; (V. ART. E MEST., CARTAIO.)

CARTE, nel num. del più, pigliasi anche *collettivam.* pei fogli scritti.

CARTOLAIO, colui che vende carta a minuto, e più altre cose a uso dello scrivere, come penne, inchiostro, lapis, ceralacca, ostie, libri bianchi e simili.

CARTOLERIA, bottega e traffico del Cartolaio.

CALCALETTERE, pezzo di marmo o di metallo, piano e liscio per disotto, talora con una presa qualunque dalla parte superiore.

Il Calcalettere ponesi sopra lettere spiegate e ammontate, o su altre simili carte sciolte che s'abbiano a mano sulla scrivania o su altra tavola, affinché restino meglio separate da altre che sian vicine, o una folata d'aria non le disordini o le disperda.

CALAMAIO, vasetto di varie forme e materie, con entro inchiostro, in cui s'ingie la penna per scrivere.

CALAMAIO A GUAZZO, quello in cui si pone inchiostro solo, senza stoppaccio.

CALAMAIO A STOPPACCIO, quello il cui inchiostro immolla stoppa o bambagia, o seta crespa proveniente da calza disfatta, o spugna o altra simile cosa solta e cedevole sotto la pressione della penna.

CALAMAIO A SCRIVANIA, e anche brevemente SCRIVANIA, specie di calamaio fermato sur un vassoio di legno, o di metallo, o di mattonica giuntovi il polverino, le ostie, e altre cose relative allo Scrivere.

CALAMAIO DA TASCA, è un piccolo calamaio di legno, con pozzetta di metallo, e a cui è unito a vite il polverino per disotto, e il coperchio per di sopra. Talora serve di coperchio un pennaiuolo, cioè un bocciuolo da tenervi una o più penne, e che rinchiudesi a modo di un

agoraio.

FUSELINO, è uno stecchetto di legno o d'avorio, o un ferrino, a uso di rialzare lo stoppaccio, quando o per esser questo molto pigiato, o pel troppo inchiostro, questo vi sta tutto sopra, con pericolo di fare sgorbi nello scrivere.

PENNAIUOLO, arnese da tenervi dentro più penne temperate che si hanno a mano.

Talora è un astuccio cilindrico, fermato a vite sulla bocca del calamaio da tasca, V.; talora è un vasetto aperto, alto e stretto, nel cui fondo è un pezzo di spugna umida e tiensi ritto sulla tavola dove si scrive.

Pennaiuolo dicesi pure colui che vende le penne; anche quelle di struzzo, o altre per ornamento. (V. PENNAIO., C. 1°, § 5°.)

INGHIOSTRO, quel liquido nero in cui s'ingie la penna per scrivere.

Qualche volta adoprasi inchiostro rosso, verde, azzurro, ecc., ma ciò fassi o per vezzo, ovvero per opportunità di fare certe distinzioni nella scrittura.

INCHIOSTRARE, nel senso *att.* e per lo più *avvilit.*, vale Vergare, Scrivere, Scrivacchiare, Andare scrivendo bene o male: *Troppi fogli so ho inchiostreati.*

In senso *n. pass.* vale bruttarsi d'inchiostro le dita, scrivendo.

SGORBARE, SCORBIARE, fare sgorbio.

Nel senso *n. pass.* dicesi Scorbarsi la scrittura fatta di fresco, quando il foglio si ripiega, o si sottopone ad altri, prima che la scrittura ne sia rasciugata.

SGORBIO, SCORBIO, macchia di inchiostro sulla carta, cadutovi dalla penna troppo tinta.

RASTINO, RASTIATOIO, CASSATOIO, specie di coltellino di forma adatta a RASTIARE o RASCHIARE la carta per torne sgorbio, o lettera, o parola.

GOMMA ELASTICA, così chiamasi volgarmente un prodotto vegetale, che nell'arte della scrittura, e in quella del disegno, serve al doppio

uso, di torre d'in su la carta i segni della matita, e di render atto a ricevere nuova scrittura il luogo dove la carta sia stata tocca col rastino, che altrimenti essa bevverebbe, cioè l'inchiostro vi si spanderebbe.

Ai due accennati usi serve pure la MOLLICA del pane, particolarmente se fresco: ovvero un bioccolo di LIMBELLUCCI di alluda fine e bianca, stretto fra le dita; al secondo uso adoprasì anche la polvere di SADRACCA, fregando con essa il luogo raschiato.

NOTA 128. *La Gomma elastica è un succo gommoso-resinoso, tratto per incisione da alcune piante indiane: da prima lattinoso, mullasi poi, per effetto dell'aria, in sostanza bruna, elastica, della consistenza e pieghevolezza del cuoio. Ce la porta il Commercio in forma di Aschette.*

OSTIA, sottilissima falda, fatta con pasta liquida, rossa, o d'altro colore, cotta fra due forbite lastre metalliche ben riscaldate, che rappresentano come due bocche piane di una tanaglia. Taglitasì con uno stampo, in pezzetti circolari, e con uno di questi, bagnato d'acqua o di saliva, si sigilla una lettera, o si uniscono fogli. Collo stesso arnese si fanno anche i Cialdoni. (V. § 43, ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, ECC.)

CERALACCA, detta anche CERA DI SPAGNA, sorta di resina orientale, naturalmente rossa, che talora si ritigne dello stesso, o d'altro colore, e riducesi in bacchettine a uso di sigillare.

BACCHETTINA, CANNELLO di ceralacca, specie di bastoncino, di forma cilindrica o cilindroide, della grossezza d'un dito, della lunghezza d'un palmo circa; si strugge a uno dei capi, accendendolo a una fiamma, per sigillare lettera o altro. Prima che la ceralacca si rassodi, si calca con sigillo che vi lascia l'impronta, a maggior sicurezza della cosa sigillata.

SIGILLO, e anticamente, ovvero

nello stil grave o poetico, anche SUGGELLO, pezzo piano di metallo o di pietra dura, su cui è incisa arme gentilizia, o altra impresa, ovvero una o più lettere iniziali, talora separate, più comunemente addossate in forma di cifra, per farne la impronta, che pur si chiama Sigillo, sia essa fatta in ostia o in ceralacca.

SIGILLO ALZATO, parlandosi di lettera missiva, intendesi quello, per lo più d'ostia, che è appiccato alla ripiegatura superiore, e non all'inferiore della lettera, la quale così rimane aperta. Ciò usa farsi in lettera commendatizia, che si dà al raccomandato, affinchè questi, letta, la sigilli interamente prima di consegnarla alla persona cui la lettera è indirizzata. Può benissimo esservi improntato il sigillo proprio dello scrivente.

STECICA, stretto e sottile pezzo di legno d'osso, o d'avorio, vieppiù assottigliato nei due margini, col quale si ragguagliano le pieghe delle lettere, e si tagliano i fogli stati prima piegati.

POLVERINO, vasetto a coperchio sforacehiato, per uso di spandere la polvere sulla scrittura fatta di fresco, per raschiugarla più presto.

POLVERE, tutto ciò che si spande sulla scrittura per raschiugarla, come rena finissima, smalto sottilmente pesto, minuta segatura di legna, o altra cosa simile.

Talora allo stesso fine adoprasì la carta sugante.

CARTA SUGANTE, SUCCHIANTE, CARTA SUCCHIA, CARTA STRACCIA, dicesi quella che, per essere sottile e senza colta, non è atta allo scrivere, ma, distesa sulla scrittura, ne suzza alquanto l'inchiostro.

Adoprasì specialmente su fogli cuciti in quaderni, registri, o simili, dove occorra un frequente interpolato scrivervi ora in un luogo, ora in altro, dello stesso quaderno; nei quali casi l'uso della polvere riesce incomodo e lento.

NOTA 129. *L'uso della polvere o della carta sugante, ammesabile*

e anche opportuno, in scritture di men grande conto, o quando si abbia fretta, è da proscriversi nei casi contrarii. Le scritture, lasciate prosciugare da sé, rimangono più nere, più nitide, e si conservano meglio e più tempo negli archivi.

MATITA, AMATITA, e volgarm. anche **LAPIS**, corpo naturale o artificiale, di color vario, per lo più piombino, incassato ordinariamente in cilindretti di legno, a uso di tirar linee sulla carta, orizzontali per andar diritto nello scrivere, ovvero verticali, per segnar limiti di margini, divisioni di colonne, e simili.

MATITATOIO, TOCCALAPIS, è un cannello metallico, lungo circa un palmo, grosso quanto una penna da scrivere, o poco più, e alle cui estremità rifesse si adatta un pezzo, comunque corto, di lapis, tenutovi stretto con un anello corsolo.

RIGO, *sust.*, *term. collett.* usitatissimo, per indicare quelle linee di lapis, o anche d'inchiostro molto chiaro, fatte sulla carta per guida dello scrivere, o per ben collocare le note e altri segni della musica, o simili. *Scrivere senza rigo; Non sapere scrivere se non col rigo.*

RIGA, stecca di legno sodo, o di metallo, o d'altro, lunga alcuni palmi, larga poche dita, diritta, piana, sottile, a lati paralleli, uno di essi a smusso, o anche a intaccatura. La riga serve di guida al lapis, al tiralineo, o alla penna, per menare linee diritte sulla carta.

TIRALINEE, arnesetto di ferro, col quale, menato contro la Riga, si seguano linee d'inchiostro sulla carta. (V. ART. E MEST. ARCHITETTO.)

FALSARIGA, è un foglio lineato di grossi righe neri, il quale ponesi sotto quello che si scrive, affinché, veduti essi per trasparenza, siano guida allo scrivere diritto.

PARALLELO, *sust.*, e più comunemente **PARALLELE**, *fem. plur.*, specie di doppia riga, da potere con essa, e senza uso di compasso, tirare linee parallele.

Son due righe in uno stesso piano, imperniate ciascuna in due

staffe o spranghette oblique d'ottone, e per ciò da potersi, esse righe, scostare più o meno l'una dall'altra obliquamente, conservando tuttavia il parallelismo.

Talora le due spranghette sono snodate nella loro metà, e le due parti prendono la forma di un V; allora il movimento di ciascuna riga si fa in direzione perpendicolare ai lati delle righe stesse, e le linee parallele si possono segnare su qualsiasi lungo foglio, senza che occorra di riportare di tempo in tempo, in mezzo al medesimo, l'intero strumento.

TEMPERINO, TEMPERATOIO, sorta di coltellino taglientissimo, a uso di temperare le penne da scrivere. Le sue parti sono le seguenti:

LAMA, è quella laminetta di ferro, molto più lunga che larga, appuntata, e che da un lato ha il taglio, dall'altro la costola.

LAMA DIRITTA, quella il cui taglio è in linea retta. Questa foggia di lama allora solamente è utile, quando si fa alla penna il taglio di incisione sul taglieretto; che su questo la punta di lama falcata facilmente si romperebbe.

LAMA FALCATA, quella che dalla parte del taglio ha una leggiera curvatura, creduta più opportuna nel temperare le penne, specialmente se lo Spacco, dopo averlo addegnato, si compia collo Spaccatoio. (V. queste voci.)

COSTOLA, la parte grossa della lama, opposta al taglio.

TAGLIO, tutta la parte tagliente della lama.

FILO, l'estrema linea del taglio.

FILO VIVO, quello che è taglientissimo e sodo.

FILO MORTO, chiamano quello che soverchiamente assottigliato, riesce vano e cedevole, e si ripiega su di sé nell'atto del tagliare. Il filo morto, prodotto quasi inevitabilmente dalla rota, si toglie passando e ripassando la lama sulla pietra da olio nel verso del taglio.

PUNTA del temperino, l'estremità acuta della lama.

UGNATA, *sust.*, intaccatura lunata, presso la costola della lama, per aprirla coll'aiuto dell'ungghia. La ugghia fassi anche ai coltelli da serrare, cioè che non sono in asta.

TALLONE della lama, la parte inferiore di essa, alquanto più stretta che non è la base della lama, e che ha un foro in cui passa il pernio, e questo è fermato al collarino del manico.

MANICO, tutta la parte del temperino che si tiene in mano nell'atto di temperare la penna. Nel fesso che è lungo il manico viene a nascondersi la lama quando il temperino è serrato; nel dorso del manico è la molla.

MOLLA, spranghetta di ferro, elastica, fermata lungo il dorso del manico, e libera verso il collarino, dove essa ha il dente o risalto che s'incastra fra il tallone e la costola per tener salda la mano aperta del temperino.

COLLARINO, specie di ghiera di ferro, che fa finimento e forza alla parte superiore del manico. Nel collarino sono fermati e pareggiati ambi i capi del pernio.

PERNIO, ferrino rotondo inflato liberamente nel tallone e intorno a cui si volge la lama, che vi gira attorno, nell'aprirla e nel serrarla. Ambi i capi del pernio sono ribaditi contro al collarino.

PIASTRELLE, due laminette di ferro che formano la parte interna del manico, e sono ricoperte dall'impiallacciatura.

IMPIALLACCIATURA, due lastre di osso, di corno, di madreperla o di altro, applicate a ciascuna piastrella del manico, e ritenutevi con pernetтини.

PERNIETTINI, pezzetti di filo di ferro, con bullate senza capocchia che rattengono l'impiallacciatura contro ciascuna piastrella.

SPACCATOIO, còdolo per lo più d'avorio, all'estremità inferiore del manico, finiente in punta ottusa, la quale, introdotta nella penna, e questa compressa verso la punta dal pollice dell'altra mano, serve

la modo di lieva, ad allungare lo spacco della penna, meglio che non si farebbe col taglieretto.

RUOTA, ROTA, disco di una particolare pietra arenaria che gira su di sè verticalmente, e sulla cui grossezza, tagliata leggermente a campana, vale a dire alquanto a sghebbio, s'arrota la lama quando più non taglia.

Sulla periferia della rota girante si fa cadere acqua a gocce.

ARROTARE, che anche dicesi semplicemente **ASSOTTIGLIARE**, è dare o ridonare colla rota il taglio alla lama del temperino, o d'altro ferro.

BRUNITOIO, disco di legno, simile alla rota, cui si sostituisce, quando si vogliono fordire le lame arrotate, cioè toglier loro le tracce, o segni lasciati dalla rota.

Il brunitolo adoprasì con olio e smeriglio.

PIETRA A OLIO, specie di pietra arenaria, piana e liscia, non molto dura, a grana finissima, sulla quale sparsevi poche gocce d'olio, si passa la lama del temperino (o anche del rasoio) avanti e indietro, sempre contro il filo.

NOTA 130. Codesta pietra a olio non è da confonderci colla Cole, pietra arenaria anch'essa, ma di grana meno fine, con la quale bagnata d'acqua, si rimettono in taglio falci, accette, grossi coltelli, e altri simili ferri, fregandone il filo alternativamente a destra e a sinistra.

AFFILARE, RAFFILARE, è assottigliare o raddrizzare il filo della lama a mano, sulla pietra a olio.

TEMPERARE, parlandosi di penna nuova e intera, vale dare alla estremità del cannoncello di essa, con varii tagli, tal forma da potersene servire per iscrivere.

TEMPERATURA, l'azione del temperare la penna; anche la forma stessa che prende la penna temperata.

TAGLIO, l'azione del tagliare la penna in varii luoghi e maniere per farne e compierne la temperatura.

TAGLIO DI TRONCAMENTO, e anche semplicemente **TRONCAMEN-**

TO, è quel primo taglio obbliquo con cui si mozza e si porta via di netto tutta la punta del cannoncello.

TAGLIO ACCENNATO, è un principio di taglio che si fa non colla punta, ma col forte della lama, nella parte superiore della mozzatura o troncamento, il qual taglio si allunga poi collo spaccatoio per compierne lo spacco.

TAGLIO A SMUSSO, è quel lungo e largo taglio un poco a sbieco, con cui si recide la parte posteriore del cannoncello, quasi nella stessa direzione del suo asse.

TAGLIO DA LATO O LATERALE che anche chiamano TAGLIO A CONNO, quello che si fa su ambi i margini del taglio a smusso, per fare la punta della temperatura, e compierne la scarpa.

SCARPA DELLA TEMPERATURA, è la forma risultante dai due precedenti tagli, a smusso e da lato: onde dicesi che la temperatura ha corta o lunga la scarpa, poca o molta.

L'ultima delle due maniere della scarpa, rende la penna acconcia al molleggiare. (V. più sotto MOLLEGGIARE.)

TAGLIO DI SPUNTATURA, quello con cui si raccorda nel giusti limiti la punta della penna dopo fatti i due tagli da lato.

SPUNTARE LA PENNA, SPUNTATURA DELLA PENNA.

BECCO, chiamasi la punta della penna, quando è divisa in due dallo spacco.

PUNTE O BAFFI, chiamano le due punte che formano il becco.

SPACCO, FESSO DELLA PENNA, dicesi il taglio che divide in due il becco della penna.

Lo spacco, per la proprietà che i fisici chiamano Forza capillare, produce il regolato fluire dell' inchiostro.

TAGLIO D'INCISURA, quello che coll'estremità della lama fanno alla punta della penna coloro che usano farne lo spacco sul tagliere.

TAGLIERETTO, FENDITOIO, è una piastrellina di legno duro e nero, sul quale alcuni fanno alla pen-

na il taglio d' incisura, e quello di spuntatura.

NOTA 131. *Quest'arnesino è ormai andato in disuso quasi da per tutto. La prima delle anzidette due operazioni è Calligraf moderni l'eseguiscono collo Spaccatoio; la seconda la fanno sur un'altra penna, che vi s'imbocca: o più brevemente fannola sull'unghia del pollice, tenendo la penna fra l'indice e il medio della stessa mano.*

Nell'uso del Tagliere accade sovente che si rompa la punta del temperino, specialmente se la lama non abbia il taglio rettilineo; cioè se sia falcata: la qual ultima foggia si è creduta più acconcia ai rari tagli della temperatura. Per queste ragioni vedesi generalmente preferito l'uso dello Spaccatoio.

Vero è che in quest'ultima maniera le penne, nelle quali lo spacco si forma non netto, cioè a margini disuguali, ovvero se riesce in linea serpeggianti, s'avrebbero tutte a buttar via, come inette a ricovere una buona temperatura; le quali penne difettose possono essere tuttavia di qualche uso, facendo loro lo spacco sul tagliere colla punta della lama.

TAGLIO FRESCO, dicesi il rinnovamento dell'intera temperatura, tanto della scarpa, quanto degli altri tagli.

RITOCARE LA PENNA, vale raggiustare alcune parti della temperatura, senza rinnovarla interamente. Dicesi più particolarmente del raccoriarne il becco, e rifarne la spuntatura.

TEMPERINO A MACCHINA, TEMPERINO MECCANICO, è uno strumento che ha una buca o specie di cassetina, entro cui sono ferrini d'acciaio taglientissimi, fra i quali è presa e stretta la penna che si cava bell'e temperata in un sol colpo.

Alla penna debbe essere stato fatto da prima un lungo primo taglio a smusso, col temperino ordinario (ovvero con una lama annessa allo stesso strumento), quindi introdotta nello strumento per un'a-

pertura lunata.

Sonne di due specie: una è a gualsa di pinzette senza punte, e si dà la stretta serrandone colla mano le due branche; l'altra è a foggia di un astuccio parallelepipedo di legno, avente verso l'un dei capi un coperchino imperniato che si gira, e si comprime.

NOTA 132. *Questo strumento è di qualche buon uso per coloro specialmente che punto punto non sanno o non possono temperarsi le penne col temperino ordinario, e che si accomodano a una temperatura qualunque. Del resto la temperatura fatta nel modo suddetto, raro è che non abbisogni di essere ritoccata: codesto strumento ha inoltre gl'inconvenienti della maggiore spesa, della difficoltà di raccomodarlo quando si guasta, e di fare una stessa invigriabile temperatura, che mal si confà alle varie desiderabili grossezze e maniere di scrittura.*

PENNA, nell'arte dello scrivere, intendesi una di quelle penne maestre che sono impiantate nell'ala dei grossi uccelli, specialmente del cigno e dell'oca, fattavi la temperatura del cannoncello, a uso di scrivere. (V. PENNA-PIUMA. § 7.º DELLA CORTE; e C. 1.º § 3.º NOTA 54.)

PENNA DESTRA, quella la cui curvatura corrisponde alla parte destra di chi tienla fra le dita, e perciò si confà alquanto meglio allo scrivere. La penna, che in questo senso chiamasi destra, era impiantata nell'ala sinistra dell'uccello.

PENNA SINISTRA, quella che nella mano dello scrivente è curvata a sinistra, cioè in dentro, e che stava impiantata nell'ala destra.

PENNA CONCIA, dicesi quella il cui cannoncello non tenere calda o altro artificio è stato privato di ogni umido e del naturale grassume, per renderla migliore all'uso dello scrivere.

PENNA VERDE, quella che non è stata concia.

PENNA VETRINA, quella che, per

mancanza di una certa pastosità scroscia sotto la lama del temperino, si scaglia anziché tagliarsi, lo spacco non viene diritto, ma in linea serpeggiante, il taglio della spuntatura non riesce mai netto.

PENNA CHE SCHIZZA, penna mal temperata, che ha troppo lungo o troppo sottile e acuto uno dei baffi, e questo getta spruzzetti in sulla carta.

PENNA METALLICA, corto tubetto o laminetta d'acciaio, d'ottone, di argento o d'altro metallo, fatta a doccia, coi tagli a foggia di penna temperata, infissovi un cilindretto di legno per tenerla fra le dita, a foggia di penna ordinaria.

NOTA 133. *In questa sorta di penne dura molle la tempera: ma l'uso di esse mal si confà a chi scrive in fretta, e non ha leggiera la mano*

MAZZO DI PENNE, certo numero di penne nuove, determinato dall'uso, vario ne' varii paesi, legate insieme, per esser vendute tutte in una volta.

QUADERNO, più fogli di carta, cuciti insieme l'uno nell'altro, cioè nella ripiegatura di mezzo. Sul quaderno s'inscrivono, in minute, memorie, notizie, appunti, e altre simili cose che occorrono giornalmente prima di porle stabilmente a registro.

NOTA 134. *Quaderni o Quinderni, e volgarmente Quiderni, sono anche termini di Cartiera, e sono più fogli, l'uno nell'altro, ma non cuciti, de' quali quiderni ne vanno ottantacinque, ovvero cento a fare la Bisma, secondo che la carta è da scrivere, ovvero da stampa, e secondo i diversi usi nei varii paesi. Alcuni primi quaderni della risma sono chiamati Mezzetti, che sono fogli di scarto, come giunta della derrata. (V. ART. E MEST., CARTAIO.)*

QUADERNACCIO, SCARTABELLO, SCARTAFACCIO, STRACCIAFOGLIO, specie d'avvili di Quaderno, e tiensi nello scrittoio, a uso di farvi alla sfuggita bozze di conti o notarvi appunti, ricordi, e simili.

QUADERNUCCIO, quello scartabello su cui gli scolari scrivono giornalmente la loro lezione.

GIORNALE, *sust.*, scartabello o libro, su cui si vanno giornalmente scrivendo appunti, ricordi, spese minute, e simili, a uso anche di famiglia, ma specialmente di mercatura.

VACCHETTA, è un giornale cui, a maggiore conservazione, si snodò la coperta di vacchetta o di altra pelle.

REGISTRO, libro bianco su cui si van trascrivendo cose di cui debbasi o vogliasi conservare la memoria.

REPERTORIO, chiamano i Cartolai la rappresentazione delle lettere dell'alfabeto, scritte ordinariamente le une sotto le altre lungo il margine di certi registri tagliati a scasetta. A ciascuna lettera corrispondono più fogli del registro.

Codesto repertorio fa che si trovino prontamente le cose che vi sono registrate in ordine alfabetico.

INTERFOGLIARE, vocabolo oggidì usitatissimo, per dir Cucire tra i fogli di un registro, di un codice a penna, e specialmente di un libro stampato, parecchi fogli bianchi, per fare su di essa giunte, correzioni, note, ecc.

INTERFOGLIAZIONE, l'azione dell'interfogliare.

CARTELLA, foglio di cartone, ripiegato in due, in forma di coperta di libro; entro la cartella si ripongono schede, scritte, disegni o simili.

SCRIVERE, in senso proprio e assoluto, è *verb. neutr.*, e significa fare in sulla carta, colla penna, lettere dell'alfabeto, e con esse formar parole, righe, pagine, ecc.

In senso *att.* questo verbo riceve speciale significazione dall'*accusat.* indicante la cosa che si scrive, come un biglietto, una lettera, ecc.

Vale anche Comporre, Dettare. *Scrivere una storia, un'orazione, un trattato, un'ode.*

SCRIVERE COME LA PENNA GETTA, *modo figuratam. proverbiale.* e nel solo senso di comporre, per

dire Scrivere come vien viene, senza un motto riflettere, senza far bozza o minuta, senza volersi impegnare a ponderare appunto ciò che si scrive, meno poi ricorreggere e limare ciò che si è scritto.

SCRIVERE A DETTATURA, vale scrivere le parole che un altro va dettando edagio, e pronunziando chiaramente perchè altri le scriva.

ASTEGGIARE, *verb.*, primo esercizio di chi impara a scrivere calligraficamente, e consiste nel fare righe oblique e parallele, le une accanto alle altre, con tante gambe di m o di n, e chiamanle **ASTE**, perchè rappresentano appunto le aste, cioè quel prolungamento superiore o inferiore rettilineo, di alcune lettere, come b, d, h, l, p, q.

Asteggiare, preso *sustantivam.* dicesi anche **ASTEGGIO**.

MOLLEGGIARE, *verb. neutr., ter.* di Calligrafia, ed è quell'agevole piegarsi del becco della penna, e delle falangi delle prime tre dita fra le quali essa è tenuta, senza che a tale movimento partecipino le rimanenti parti della mano. Col molleggiare, cioè col variar la pressione della penna, vengono bene i chiariscuri, e le attaccature delle lettere.

SVOLAZZO, è una grande lettera iniziale, o un tratteggio garbato, o altra simile cosa, fatta tutta di un tratto, col pugno, e coll' avambraccio rialzati, senz' altro appoggio sulla carta fuorchè quello del becco della penna, e dell' estrema parte laterale esteriore del dito mignolo.

SCRIVACCHIARE, **SCOMBICCHERARE**, **SCHICCHERARE**, **SCARABOCCHIARE**, *pegg. o avvilit.*, di Scrivere, in tutti e tre i significati di questo verbo.

I due ultimi verbi sonò anche adoperati nel senso di designare o dipingere malamente. Scarabocchie non s'adoperebbe per Sgorbio, V.

SCRIBACCHINO, **SCHICCHERACARTE**, **IMPIASTRAFOGLI**, colui che va scrivendo cose di poco e niun pregio.

SCARABOCCHIATORE, **SCARA-**

BOCCHINO, lo stesso che Impiastrafogli, e dicesi anche di disegnatore, di pittore, inetto o principiante.

SCRITTURA, l'arte dello scrivere, e anche la cosa scritta. Così pure la forma de' caratteri scritti, onde dicesi: Scrittura bella, chiara, inintelligibile, ecc.

SCRITTA, *sust.*, breve scrittura, come motto, iscrizione, o simile.

Più comunemente prendesi per contratto, obbligo, o altra convenzione in iscritto.

LETTERA, PISTOLA, scrittura, per lo più breve, manoscritta, o anche stampata, indiritta a una determinata persona, per tenere con essa ragionamento di che che sia.

LETTERA MISSIVA, e anche *sustantivam*. **MISSIVA**, dicesi quella che ordinariamente è scritta sur un solo foglio a persona assente, e che si manda per la posta o altrimenti.

LETTERA RISERVATA, che alcuni dicono anche *Confidenziale*, chiamasi quella che l'intenzione espressa o implicita dello scrivente, o il dovere, o la prudenza di chi la riceve vietano di comunicare altrui; e più ancora di divulgarla.

LETTERA PER CONSEGNA, chiamasi quella la cui spedizione si fa attestare nei registri della posta, e non si consegna poi se non in mani proprie della persona cui è indirizzata.

SCRITTORE, colui che scrive, nei due ultimi significati del verbo, cioè in quello di Autore di composizione scientifica o letteraria.

SCRIVENTE, *particip. add.*, è aggiunto di persona che attualmente scrive. Prendesi anche *sustantivam*. per colui che scrive, o che ha scritto una determinata cosa, ma sempre nel secondo significato del verbo. (V. SCRIVERE).

SCRIVANO, SCRITTURALE, fu anche preso per *Copiatore, Copista*, V. Oggi in Toscana per Scrivano si intende solamente colui che esercita la computisteria, cioè che fa professione di far computi, conteggi, si nei Tribunali, e si per privati; altrove dicono *Liquidatore*.

MENANTE, lo stesso che Scrivano; voce oggi poco usata.

SCRIBA, dicesi anche per Scrivano, ma è *term.* di scherzo o di spreigio.

SCRITTORIA, SCRIVANERIA, esercizio, impiego, uffizio di pubblico Scrivano.

AMANUENSE, lo stesso che Copiatore, e dicesi per lo più di coloro i quali, prima dell'invenzione della stampa, ricopiavano scritture, e ne facevano codici, cioè libri a penna.

COPISTA, colui che abitualmente dà opera a copiare scritture per altri.

COPIATORE, verbale di Copiare; colui che copia.

NOTA 135. Il Copiatore può dunque non esser Copista. Questo inoltre non dicesi se non di chi copia scritture; e Copiatore estendesi anche a colui che ritrae disegni, pitture o sculture altrui, e non lavora d'invenzione. Finalmente il copiatore di scritture ne trascrive fedelmente le parole senza badare alla precisa imitazione della forma de' caratteri, all'ampiezza e al numero de' fogli, e d'altre simili cose accessorie; laddove il copiatore in Belle Arti si studia di imitare l'originale in ogni cosa.

COPIARE, TRASCRIVERE, vale scrivere appuntino e nella medesima lingua ciò che è in altra scrittura, o in una stampa.

COPIA, *term. relat.* la cosa copiata, cioè quella che ritrae l'originale.

COPIATURA, voce d'uso e di regola, l'atto del copiare, e la cosa copiata.

COPISTERIA, esercizio e impiego di Scrivano, e luogo o uffizio dove si danno copie autentiche.

BOZZA, parlandosi di scrittura, è quella che accenna alle parti principali, per servir poi di norma a noi o ad altrui, per altra scrittura più compiuta e ripulita. Bozza di lettera, di trattato: Bozza di scritta, ecc.

MINUTA, *sost.*, bozza o scrittura di primo getto, che talora si emenda per metterla poi in pulito.

Presso i curiali Minuta è la stes-

sa prima scritta originale, che rimane nell'ufficio, e dalla quale si traggono le copie che ne siano domandate.

MINUTARE, *verb.*, voce dell'uso, ed è il far Bozza o Minuta.

ORIGINALE, *add.*, e anche *sust.*, chiamasi il primo manoscritto di che che sia. Per lo più è term. relat. a Copia, V.

Nelle stamperia chiamasi Originale anche una cosa stampata, quando questa serve al compositore per ricomporla. (V. ART. E MEST., STAMPATORE.)

AUTOGRAFO, *add.*, che adoprasi anche *sustantivam.*, e vale scritto di mano propria, scrittura fatta di proprio pugno di un tale, sia questo o non sia l'autore di cosa scritta.

RIMESSA, *sust.*, denominazione generale di Aggiunta, Postilla o Correzione, fatta qua o colà nelle scritture, specialmente nel margine o in fine, alle quali si rimanda con una Chiamata.

CHIAMATA, *sust.*, asterisco, numero, o altro segno, posto nel luogo della scrittura, dove ci va una Rimessa scritta altrove, alla quale quello stesso segno è ripetuto.

SCORSO DI PENNA, errore che si fa per inavvertenza nello scrivere; come nel favellare dicesi Scorso di lingua.

DIPENNARE, **DAR DI PENNA**, **CANCELLARE**, vale far colla penna un frego su cosa scritta, come per annullarla.

CANCELLATURA, luogo della scrittura dove è parola depennata, cancellata.

CASSARE, fra altri significati propri e traslati, ha pur quello propriissimo di annullare col Cassatoio. (V. CASSATOIO). Prendesi anche per Cancellare.

CASSATURA, luogo della scrittura dove è qualche cosa di cassato, anche di cancellato.

LASCIAR NELLA PENNA, nel senso aff. vale tralasciare, scrivendo alcuna cosa inavvertitamente, o an-

che volontariamente.

RIMANERE, **RESTARE NELLA PENNA**, nel senso *neutr.*, dicesi della cosa tralasciata nello scrivere.

A PENNA, modo elittico, in opposizione di Stampato. Codici, Testi a penna cioè scritti a mano.

STENOGRAFIA, etimologicamente è l'arte di scrivere con abbreviature. Oggi s'intende questa medesima arte in quanto se ne giova lo Stenografo a scrivere ciò che sta recitando un oratore. Il che è diverso dallo scrivere a dettatura, V.

STENOGRAFO, colui che sa od esercita la Stenografia.

CALLIGRAFIA, l'arte di bello scrivere, nel 1° signif. di questo verbo, cioè di ben formare i caratteri della scrittura.

CALLIGRAFO, colui che insegna od esercita la Calligrafia.

NOTA 136. L'esercizio della Calligrafia è utile anche a chi non mira a farsi Calligrafo di professione: quell'esercizio potendo e dovendo produrre l'effetto di formare la mano a una scrittura anche ordinaria e andante, ma nitida cioè non soggetta ad ambiguità, specialmente nella sottoscrizione del proprio nome. Questa importante condizione di ogni scrittura fa che non si possa non deplorare il malvezzo di tanti che non si vergognano, anzi si pavoneggiano di contaminare la maestosa semplicità e venustà dell'alfabeto latino, deturpandolo con ogni più malta foggia di ghirigòri, e di caratteri, così stranamente contorti e bizzarramente delineati, da renderli inintelligibili all'universale: ed è cosa veramente increscevole che questa studiata Cacografia sia passata anche in alcune Stamperie. Ma pur troppo egli è il vero, che l'irrequieto animo non sa fermarsi, dopo ottenuta la perfezione delle cose: Difficilis in perfecto morat; naturaliterque, quod procedere non potest, recedit. VELLEIO PATERCULO Hist. Rom., L. 1., N. 17.

CAPO SECONDO DELL' ABITARE.

§ 3. DELLA CAMERA, DEL DORMIRE, E DI ALCUNE COSE ACCESSORIE.

Indice Metodico.

<p>Camera { Cameretta { Camerina { Cameruzza { Camerella { Camerino { Camerotto { Camerone { Cameraccha { Cameriere { Cameriera { Donna di casa { Donna { Alcova { Alcovo { Arcova { Soppalco { Palchetto { Palcuccio Letto --- { cortinato { incortinato { a cortinaggio --- a carriuola --- di compenso --- a due Letti gemelli Lettino { Letticello { Letticciuolo Lettuccio Lettuccio da sedere. (V. CANAPÈ, § 3°, MASSERIZIA, ECC.) Lettuccino Lettaccio Giaciglio { Giacitolo { Covile</p>	<p>Stramazzo Strapunto Parti del letto Panchette Cavalletti { Caprette { Tréspoli Asserelli Lettieria Spalliere --- a ruote --- semplici Gulde Canali --- a ruote { matte { pазze --- { pieghevole { a libro { a iccasse { Saccone { Pagliericcio NOTA 137. Smuovere { il { le foglie del } sac- } cone. Saccone impuntito --- } elastico Materasso } { Materassa { Materasso Lana Crino NOTA 138. { Materassina { Materassino { Materassuccia { Materassuccio Materassaio. (V. ART. E MEST.) Coltrice</p>
---	--

{ Coltricina
 { Coltriccetta
 Coltriciona
 Piumaccio
 Piuma. (V. PENNA-PIUMA, § 7°, DELLA CORTE, ecc. e C. 1°, § 3°, NOTATA 54.)
 Piumino
 Capezzale
 Guanciale
 Origliere
 Guscio
 { Federa
 { Federetta
 Lenzuoli
 Lenzuolo
 Teli
 Coperta
 — di lana
 Copertina
 Coltre
 Coltrone
 Coltroncino
 Coperte, plur.
 Parato, sust.
 — a sopracciaio
 — a padiglione
 Cortinaggio
 Cortine
 — abbattute
 — { rialzate
 { riletate
 Tornaletto
 { Zanzariere
 { Zenzariere
 { Scena
 { Paravento
 Spiechi
 Predellino
 { Proda
 { Sponda
 { Vicolo
 { Vicoletto

NOTA 139.

{ Piletta
 { Secchiolina
 Inginocchiatoio
 Preparare } il letto
 Acconciare }
 Rimboccare
 Rimboccatura
 Rincalzare
 Buttarsi sul letto
 — giù

{ Andare a letto
 — a dormire
 Andarsi a posare
 Svestirsi. (V. § 1°, DEL VESTIRE.)
 Spulciare
 Entrare in letto
 Coricarsi
 Dormire
 — sodo
 — leggermente
 — tutto d'un sonno
 — tutti i suoi sonni
 — bene
 — male
 Incordatura
 — { supino
 { a rovescio
 { Pesarolo
 { Fantasima
 { Incubo
 { Effalte
 NOTA 140.
 — boccone
 — { da parte
 { da lato
 { da fianco
 — disteso
 — { raggruppato
 { raggricchiato
 { raggruzzato
 { rannicchiato
 — a gomitelto
 { Dar le volte pel letto
 { Girare il letto
 Dormirne dell'altro
 { Covar il letto
 { Covarsi in letto
 { Dormicchiare
 { Dormigliare
 { Sonnacchiare
 { Sonneggiare
 Assonnare
 Disonnare
 { Dormiglioso
 { Sonnacchioso
 Sonnoletto
 Mogio
 Dormiglione
 Sonnoienza
 Velar l'occhio
 Addormentare
 Addormentarsi
 Raddormentarsi
 Russare
 Russo

Sonno

— { grave
— { profondo
— leggiero
— interrotto
— tranquillo

Conciliare il sonno

Romper il sonno

Vincer il sonno

Esser gabbato dal sonno

{ Morir di sonno

{ Cascare di sonno

{ Cavarsi il sonno

Dormizione

Dormitura

Dormita

{ Sonnetto

{ Sonnerello

{ Sonnellino

Sogno

Sognare

Sonnioquio

Sonnioquo

{ Sonnambulismo

{ Nottambulismo

Levarsi in sogno

NOTA 141.

{ Sonnambulo

{ Nottambulo

Svegliare

Destare

NOTA 142.

Svegliarsi }
Destarsi } in sussulto

{ Svegliatoio

{ Destatoio

{ Squilla

{ Sveglia

{ Stropicciarsi }
Strofinarsi } gli occhi

Sbadigliare

Sbadigliamento

Sbadiglio

{ Allungarsi

{ Protendersi

{ Prostendersi

Granchio

Aggranchiare

Sgranchiare

Levarsi

— { presto
— { per tempo
— { per tempissimo
— { avaccio

Esser { sollecito
— { buon levatore
— { mattiniero

NOTA 143.

Buca

Puzzo di rinchiuso

Abballinare

Per la camera

Fare } il letto

Rifare }

{ Spiumacciare

{ Sprimacciare

Disfare il letto

Scaldaletto

{ Trabiccolo da letto

{ Prete

Veggio

{ Pitale

{ Orinale

— vestito

NOTA 144.

Orinaliera

Storta

— da uomo

— da donna

NOTA 145.

Tavolino da notte

Comodino da notte

{ Seggetta

{ Predella

{ Sella

{ Cantero

{ Stanzino, ecc. (V. § 2°, DELLA

CASA.)

{ Padella

{ Lavamani

{ Lavamane

{ Lavamano

{ Catinella

{ Catino

{ Bacino

{ Bacile

{ Piletta a cannella

NOTA 146.

Brocca

{ Mesclacqua

{ Mesciroba

{ Boccale

{ Giro

{ Asciugatoio

{ Sciugatoio

CAMERA, stanza da letto, stanza da dormire.

CAMERETTA, CAMERINA, *dimin.* di Camera.

CAMERUZZA, *dimin.* e *avvilit.* di Camera.

CAMERELLA, lo stesso che Cameretta.

Prendesi anche per tutto quello spazio chiuso dal cortinaggio del letto, ovvero circondato semplicemente da una SCENA, V.

CAMERINO, CAMEROTTO, lo stesso che Cameretta; ma dicesi per lo più dello stanzino del cesso, o destro. (V. STANZINO, § 2.º DELLA CASA, ECC.)

CAMERONE, *adesc.* di Camera.

CAMERACCIA, *pegg.* di Camera.

CAMERIERE, CAMERIERA, colui, colei, che fa specialmente il servizio della camera. (V. FAR LA CAMERA.) La Cameriera chiamasi pure DONNA DI CASA, e anche semplicemente DONNA.

ALCOVA, ALCOVO, ARCOVA, voce proveniente dall'arabo, usitatissima in tutta Italia per dire quella separazione fatta in un lato di una stanza, con tramezzo di muro, o di tavolo, con ampio arco nel mezzo, da potersi velare con tenda per tenervi il letto appartato.

SOPPALCO, PALCHETTO, PALCUCCIO, specie di alcova in alto di una stanza, ossia quel palco parziale che talora si fa tra 'l soffitto e il pavimento di una stanza: al fine di porvi un letticiuolo; e vi si sale per una piccola scala stabile, o anche portatile.

Soppalco ha un'altra significazione da vedersi nel § 2.º.

LETTO, arnese su cui si giace spogliati per dormire. (V. più sotto, PARTI DEL LETTO.)

LETTO CORTINATO, INCORTINATO, A CORTINACCIO, quello che ha cortine. (V. PARATO, CORTINAGGIO.)

LETTO A CARRIUOLA, piccolo e basso letto ordinario, a ruote, che di giorno sta sotto il letto e di notte si tira fuori, per farvi dormire un ragazzo, o altri.

Codesti letti sono tuttora ado-

perati in certi ospizi di monte (per es. nell'Alvernia in Toscana), dove occorre di giorno lasciar libero lo spazio delle camere.

LETTO DI COMPENSO, quello che si ha di soprappiù dell'uso giornaliero e da servirsene in caso di straordinario bisogno.

LETTO A DUE, denominazione eufonica di letto a due posti, cioè che ha larghezza sufficiente a due persone. *FRANC. SACC. Nov. 299.*

LETTI GEMELLI, due letticiuoli in tutto uguali, che, volendo, si possono riaccostare mediante le ruote, e comporne uno solo a due posti.

LETTINO, LETTICELLO, LETTICIUOLO, LETTUCCIO, *dimin.* e *vezzeg.* di letto. Lettuccio talora è anche *avvilit.* di Letto.

LETTUCCIO DA SEDERE. (V. CANAPE, § 3.º MASSERIA, ECC.)

LETTUCCINO, *dimin.* e *vezzegg.* di Lettuccio.

LETTACCIO, *pegg.* di Letto.

GIACIGLIO, GIACITOIO, luogo dove si giace, e cosa sulla quale si giace, quasi letto, ma misero.

In senso *trast.*, e quasi scherzoso, dicesi anche COVILE, che propriamente è quel luogo appartato dove s'acquattano gli animali selvatici. *E' non lascia il covile se non tra sesta e nona.*

STRAMAZZO, grosso panno lino, o lano, o che sia d'altro, ripiegato a più doppi, su cui uno si ponga a giacere, in mancanza di altro miglior letto.

STRAPUNTO, *sust.*, forse lo stesso che Stramazzo; forse anche specie di materassa; nè gli es. del BUONAR., citati dal Vocabolario, mostrano chiaramente la precisa significazione di questa voce, oggidì poco usata.

PARTI DEL LETTO, quei diversi e distinti arnesi di un letto compito, e sono le seguenti;

PANCHETTE DEL LETTO, basse panche lunghe quanto è lungo il letto, disposte in numero di tre o quattro nel verso della lunghezza del letto, sulle quali ponesi il saccone. (V. PANCA, § 3.º MASSERIA-

ZIA, ECC.)

In alcuni luoghi chiamano Panchette i Cavalletti del letto.

CAVALLETTE, CAPRETTE, TRÈ-SPOLI, del letto, pezzi di travetta, o di piana, lunghi quanto è largo il letto, retti su due gambe, con piede a grucciona. Sopra due Cavalletti, uno da capo, l'altro da piè del letto, si collocano per lo lungo gli asserelli.

ASSERELLI, asse sottilette, sulle quali ponesi il saccone del letto; sono messe per lungo sui cavalletti o di traverso nelle lettiera.

LETTIERA, intelaiatura di bel legname, o anche di ferro gentilmente lavorato, entro la quale son collocati per traverso gli asserelli, e sopra questi è posato il saccone.

La lettiera ora è stabilmente ferma sui suoi quattro piedi, quando il letto non s'ha a rimuovere; ora essa è mobile su quattro ruote quando il letto, di giorno, si tiene nel verso della sua lunghezza contro il muro, e si vuole poi allontanarlo alquanto la mattina per rifarlo, o la sera per farvi il vicioletto, nel coricarsi. (V. VICOLETTO DEL LETTO.)

La Lettiera, quando è di legno, con sponde intorno intorno rialzate dicesi anche *Cassa*.

Nelle lettiera le sponde da capo e da piè sogliono essere molto rilevate, e chiamansi SPALLIERE, e contro all'una o all'altra di esse chi sta seduto in letto può appoggiare le spalle e 'l capo, postivi tramezzo alcuni guanciali.

LETTIERA A RUOTE, quella che scorre su quattro ruote, le quali ora sono semplici, ora matte.

RUOTE SEMPLICI, sono quattro piccole girelle, di legno duro, ovvero d'ottone, incassate per cottoello, e imperniate in ciascuno dei quattro piedi della lettiera: esse non hanno se non un moto rettilineo, e girano sulle guide.

GUIDE, che anche chiamano CANALI, son due regoli di legno sodo con solco longitudinale a guisa di canale a fondo piano, sul quale scor-

re ciascun paio delle ruote semplici del letto.

Le guide son poste sul pavimento trasversalmente, l'una da capo, l'altra da piè del letto.

Ciascuna guida è divisa in due pezzi: uno è stabile ed è lungo quanto è largo il letto; l'altro è mobile per mastietatura laterale, da poterlo disporlo in linea retta col primo, quando il letto s'ha a far scorrere, ovvero da ripiegarlo parallelamente, sì che stia sotto il letto, affinché non faccia ingombro e inciampo.

RUOTE MATTE, dette anche RUOTE PAZZE, sono quattro girelle di legno, maggiori delle ruote semplici del letto, e che possono volgersi facilmente in ogni verso, per esser girevoli nell'inferiore estremità di un'asta curva di ferro, girevole essa pure intorno al proprio asse verticale.

Queste ruote vengono opportunamente sostituite alle ruote semplici, senza bisogno di guide; e sogliono pure applicarsi a tavole a poltronq, e altri simili arnesi, i quali, comunque pesanti, scorrono agevolmente ovunque, cedendo a ogni spinta.

LETTIERA PIEGHEVOLE, LETTIERA A LIBRO, detta anche LETTIERA A ICCASSE, quella che consiste in due stanghe lunghe quanto è lungo il letto, sulle quali è fermamente imbullata una grossa tela, ovvero molte cigne trasversali, quella e queste tenenti luoghe di asserelli.

Ciascuna delle due stanghe ha due gambe che s'incrociano imperniate nel loro mezzo, a foggia della lettera *scas* (X), e si aprono angolarmente quanto lo permettono le cigne o la tela. (V. SEGGIO A ICCASSE, § 5^a, MASSERIZIA, ECC.)

SACCONE, PAGLIERICCO, è una specie di tasca di tela lunga e larga quanto il letto, la quale ripiena di paglia, o di foglie secche di faggio, ma più comunemente di quelle del formentone, sta sugli asserelli del letto, sotto la materassa.

NOTA 157. *Codeste foglie del formentone o grano turco, non sono quelle del fusto, ma si le foglie fiorali, che servono comè di cartoccio alla pannocchia.*

SMUOVERE IL SACCONO, è quel sollevare colle mani le foglie, rimaste pigiate e calcate dal peso della persona, affinché il saccone torni a esser soffice e sollo.

SACCONO IMPUNTITO, è quello che è trapuntato a punti di spago per impedire alle foglie o alla paglia lo scorrere disordinatamente. La uniforme rigidezza di questo saccone è da molti preferita alle ineguale cedevolezza del saccone ordinario, quando questo non è smosso diligentemente, e le foglie vi si rimangono pigiate o mal distribuite.

SACCONO ELASTICO (che più comunemente e forse men propriamente chiamano MATERASSO ELASTICO), è quello che alle foglie sono sostituite più dozzine di molle, fatte con grosso fil di ferro, ravvolto spiralmemente in forma di doppio cono, le basi all'infuori.

MATERASSA, MATERASSO, quell'arnese che va immediatamente sopra il saccone, cui somiglia nella forma e nella grandezza, ma di minore grossezza o altezza, ed è ordinariamente ripieno di LANA o di CRINO, con alcuni trapunti di spago. La povertà si accomoda a riempierlo anche di stoppa, di capecchio, o d'altro. (V. COLTRICE).

NOTA 158. *Crino è termine del commercio, e di uso comune presso i Toscani, i quali riservano la denominazione di crine alle setole attualmente pendenti dal collo e dalla coda del cavallo, o d'altra simile animale, come pure a ogni senso traslato di essa voce, danno poi il nome di Crino al crino morto, cioè reciso dall'animale, e presto a essere tessuto in stoffa, da coprir seggiole, agabelli, ecc., ovvero conio e crespo da riempierne materasse, guanciali, e simili.*

E giacchè siamo su questo discorso, aggiungeremo che questa increspatura si dà al crino flan-

dato alla cintura col volgere di una girella, come farebbe il funatuolo, ma torcendo molta più, sì che il cordone che ne risulta, diventi tutto gravigliolo; poi bollite in acqua, freddato e cardato, serve ottimamente alle suddette imbottiture, perchè ritiene il arispo e una durevole elasticità.

MATERASSINA, MATERASSINO, *dimin.* di Materasso.

MATERASSUCCIA, MATERASSUCIO, *dimin.* e *avvilit.* di Materasso.

MATERASSAIO. (V. ART. E MEST.)

COLTRICE, speciale denominazione della materassa, quando è ripiena di piume. Adoprasi specialmente in contado.

COLTRICINA, COLTRICETTA, *dimin.* di Coltrice.

COLTRICIONA, *accese*, e talora *pegg.* e *avvilit.* di Coltrice.

PIUMACCIO, capezzale o anche guanciaie di piuma.

PIUMA, la penna più corta, più fine e più morbida degli uccelli. (V. PENNA-PIUMA. § 7°, DELLA CORTE, ECC., e C. 1° § 5°, NOTA 54).

In senso traslato prendesi per la coltrice e pel letto istesso.

PIUMINO, specie di ampio cuscino di mollissima piuma d'oca, che tiensi sopra il letto, per tener caldi i piedi e le gambe.

CAPEZZALE, sorta di guanciaie stretto e lungo quanto è largo il letto, e ponsi in capo di esso sulla materassa, involto per lo più nel lembo superiore del lenzuolo di sotto.

GUANCIALE, specie di tasca, per lo più quadrata, ripiena di lana, di crino o d'altro, cucita dai quattro lati.

Nel letto il guanciaie ponesi sul capezzale, per adagiarvi la guancia, e tenere il capo più alzato.

Tiensi anche sotto il sedere, sotto le ginocchia, sotto i piedi, contro le reni, ecc.

E per estensione chiamasi Guancialino, Cuscino, Cuscinetto, ogni arnese che abbia la forma di guanciaie, benchè serva ad altri usi diversi: Guancialino da spilli, d'er-

ba odorosa, ecc.

ORIGLIERE, fu detto anche per Guanciaie, nel solo primo significato; ma è voce oramai disusata.

GUSCIO, quella specie di tasca di traliccio o d'altra tela, in cui sta la lana e il crine di materassa o di guanciaie. Sopra il guscio del guanciaie va la federa.

FEDERA, quella sopracoperta più fine e più bella, per lo più bianca, con cui si riveste il guscio del guanciaie.

FEDERETTA, *dimin.* di Federa, parlando di guanciaie piccolo.

LENZUOLO, *sing.*, **LENZUOLI**, *pl. masc.*, **LENZUOLA**, *plur. fem.*, quei due ampi panni lini fra i quali si giace nel letto.

TELI, quelle parti che, cucite insieme per lo lungo, compongono un lenzuolo, una tenda, una vela, un vestito da donna, o altra cosa simile.

Il telo ha la larghezza che gli fu data in sul telaio, e la lunghezza è appropriata all'uso speciale che se ne vuol fare.

COPERTA, parlando di letto, è un ampio pezzo di stoffa di varie materie, il quale si sovrappone alle lenzuole, e le ricopre largamente.

COPERTA DI LANA, quella che è fatta di lana, nè qui se ne farebbe questa speciale menzione, se non fosse per rammentar quelle particolari coperte di lana, garzate, ma non cimate, epperò a peto lunghetto, folto, accotonato, che nasconde interamente le fila del tessuto.

In Piemonte le chiamano collo special nome di *Catalogne*, forse perchè da prima venissero da quella provincia spagnuola, e anche per distinguerle da ogni altra coperta di lana, non fatta a quel modo. (**V. ART. E MEST. LANAIUOLO, LANIFIZIO**).

COPERTINA, *dimin.* o *vezzegg.* di Coperta.

COLTRE, lo stesso che Coperta da letto, voce oggidì poco in uso in questo significato, se non in poesia, e nello stil grave; forse perchè ram-

menta il significato seguente:

Anche dicesi Coltre quel drappo nero con cui si cuopre la bara.

COLTRONE, *sing. masc.*, coperta da letto doppia, cioè fatta di due panni lini, o altri, ma sempre sottili fra i quali è trapuntata bambaglia.

COLTRONCINO, piccolo coltrone o anche piccola coperta scempra, ma alquanto grave, per lo più orlata, che si pone sul letto, sopra tutte le altre, e ricopre solamente le gambe e i piedi.

FEDERTE, *al plur. term. collett.*, e comprende quanto si ha sul letto, a uso di ricoprirsì dalle lenzuola in fuori.

PARATO, *sust.*, parlando di letto è tutto l'addobbo che compone un letto a cortinaggio.

PARATO A SOPRACCIELO, quello le cui cortine pendono da un sopraccielo, che è una specie di baldacchino piano, quadrangolare, della grandezza del letto, fermato in alto presso al soffitto della camera.

PARATO A PADIGLIONE, quello il cui cortinaggio, non ha sopraccielo, ma le cortine sono sospese a un'asta, a una corona, o altro ornamento di drappelloni, semisvolti in festoni, o in altra guisa e discendono a fasciare il letto, allargandosi a modo di padiglione.

CORTINAGGIO, *term. collett.* di tutte le cortine di un letto, è dei loro accessori, al fine di parare la vista, e difendere dall'aria chi sta nel letto.

CORTINE, tende del letto, parti del cortinaggio.

CORTINE ABBATTUTE, quelle che sono calate, abbassate, allargate, perchè coprano il letto.

CORTINE RIALZATE, **CORTINE RILEVATE**, quelle che in alto, o da lato, si tengono raccolte sui braccioli, o legate a cordone.

TORNALETTO, arnese di legno dorato, e coperto di drappo, rito sul pavimento intorno al letto, a modo di parapetto, e con cui si cinge e si orna il letto, e anche per toglier la vista del vano e del disotto del letto. Alle stesso fine ora

più comunemente si adopera una larga lista di stoffa, la quale, agganciata intorno al saccone, pende quasi sino a terra.

Anche vi si supplisce, e forse meglio, col cucire intorno alla copertina di sopra una gran falda della stessa stoffa, che pende fin verso terra.

ZANZARIERE, ZENZARIERE, sin. masc., specie di cortinaggio di velo, o d'altro tessuto rado, che si abbatte prima d'entrare in letto, per difendersi la notte dalle importunissime zanzare.

SCENA, che in alcuni luoghi fuori di Toscana chiamano **PARAVENTO**, arnese mobile, da porsi ritto qua e là sul pavimento della stanza, per riparo dell'aria, o presso a un letto non cortinato, per toglierne, insieme coll'aria, la vista. Questo arnese è composto di quattro o più Spicchi, cioè telai di legno, larghi ciascuno circa un braccio, alti più che uomo, sui quali è tesa stoffa, o carta tinta, mastiettati per lo lungo, da potersi ripiegare interamente uno sull'altro, quando si vuol riporre, e da potersi aprire angolarmente in linea serpeggiante, perchè stia in piedi da sé quando è allargato.

SPICCHI, chiamansi le parti che, mastiettate insieme, formano la Scena.

PREDELLINO, piccole sgabello, sul quale si pone il piede per salire più comodamente sul letto, quando questo sia un poco alto.

PRODA, SPONDA, del letto, è l'estremo margine laterale di esso, da ambe le parti.

VICOLO, VIOLETTA, del letto, dicesi in alcuni luoghi d'Italia quell'anditino, o spazio stretto, che è tra la sponda del letto e il non lontano muro della camera, oppure tra letto e letto, quando ve ne sono due o più, gli uni accanto agli altri, come negli spedali, ecc.

NOTA 139. Non mi venne fatto di sentire in Toscana alcuna familiare e ferma denominazione di ciò che i francesi chiamano la Ruel-

le du lit. *Dei due vocaboli qui sopra registrati, il primo è Romano, il secondo Napolitano: altrove si dirà altrimenti. Non so se mi si perdonerà di aggiungere qui, che nel dialetto Piemontese si dice Stretta, sustantiv., vocabolo che l'orecchio italiano forse non sarà per rifuggire.*

PILETTA, SECCHIOLINA, vasetto di terra cotta, di cristallo, o di metallo variamente ornato, appeso accanto al letto, per tenervi acqua benedetta.

INGINOCCHIATOIO, arnese di legno con due piani orizzontali, uno basso sul davanti, a modo di scalino, per inginocchiarvi su, l'altro gli sorge accosto parallelo e più elevato, da servire di appoggiaio alle braccia e ai gomiti.

Semplice e nudo, l'inginocchiatoio tiensi accanto al letto, o altrove nella camera, dalle persone devote, per dirvi le orazioni della mattina e della sera. Coperto di drappo e con guanciale, serve nelle chiese a persone di dignità.

PREPARARE, ACCONCIARE, il letto, vale riabbassarne la coperta, tirandola giù dal capezzale, fare la rimboccatura del lenzuolo di sopra, porre i guanciali, i panni da notte; insomma quanto occorre a chi ha da entrare in letto. (V. RIFARE IL LETTO).

RIMBOCCARE, è quell'arrovesciare il lenzuolo sopra le coperte del letto nel prepararlo; e, non che di lenzuolo, dicesi anche di altri panni, di maniche di camicia, o di vestito, o altra cosa simile.

RIMBOCCATURA, l'atto del rimboccare, e la cosa stessa rimboccata.

RINCALZARE, parlandosi di letto, è quel cacciare sotto la materassa il lembo soprabbondante del lenzuolo di sotto, nel rifare il letto, o anche delle coperte, dopo che la persona è entrata in letto.

BUTTARSI SUL LETTO, vale gettarsi sopra assiso o disteso, ma coi panni in dosso.

BUTTARSI GIU' dicesi di malato

o di altri, che dopo essere stato qualche tempo seduto nel letto, vi si distende per rifarsi dalla stanchezza, o per dormire.

ANDARE A LETTO, locuzione elliptica, per dire recarsi nel luogo ove è il letto per coricarvisi. Dicesi anche: **ANDAR A DORMIRE**.

ANDARSI A PESARE, talora lo stesso che **ANDARE A LETTO**. Più comunemente dicesi di quel riposo che infra giorno, nella calda stagione, altri va a prendere sul canapè, o sulla poltrona.

SVESTIRSI, ecc. (V. C. 1°, § 1.° **DEL VESTIRE**).

SPULCIARE, *att. e neutr. pass.*, tor via le pulci, dar loro la caccia, scuoterselo di dosso.

ENTRARE IN LETTO, l'atto del salire su di esso per coricarsi.

CORICARSI, distendersi nel letto per giacervi e dormire.

DORMIRE, è pigliar il sonno, esser in sonno. (V. **SONNO**).

DORMIR SODO, vale dormir d'un sonno grave e profondo, cioè fermamente, e da non essere facilmente destato da romore anche non lieve.

DORMIR LEGGERMENTE, contrario di **DORMIR SODO**.

DORMIR TUTTO D'UN SONNO, intendesi del dormire o l'intera nottata, o altro considerabile spazio di tempo, senza interruzione, senza mai destarsi.

DORMIRE TUTTI I SUOI SONNI, nel senso proprio significa avere o darsi l'agio di dormire quanto piace.

Figurat. vale pigliarsi tutte le sue comodità in che che sia.

DORMIR BENE, lo stesso che dormire molto e soavemente.

DORMIR MALE, contrario di **DORMIR BENE**.

Significa pure dormire in cattivo letto.

Anche accenna a mala postura che altri tenga nel dormire, specialmente col capo fuori del guanciale o anche del capezzale, per cui nello svegliarsi si sente indolenzito e rigido il collo, ciò che chiamano **INCORDATURA**.

DORMIR SUPINO, **DORMIR A ROVESCIO**, è dormir sulle reni, col petto all'insù. Questa positura cagiona talvolta il pesarolo.

PESAROLO, **FANTASMA**, **INCUBO**, **EFIALTE**, denominazioni tutte equivalenti, quando sono adoperate per esprimere certa affannosa oppressione che talora nel sonno si sente al petto da chi dorme supino, come se fosse gravato da un gran peso.

NOTA 140. Fra quasi quattro diversissimi vocaboli per indicare una stessa cosa, lo scrittore giudiziario sopra fare una scelta opportuna, cioè appropriata ai diversi casi.

Così Incubo dal lat. Incubus, si lascerà ai medici nei loro parlar, e nelle loro scritture, se tant'è che essi l'adoprina, come dice l'ALBERTI; in ogni altro caso l'Incubo rammenterebbe inopportunitamente l'infornal tresca di codesto e dell'altro demonio il Succubo.

Fantasima viene naturalmente ad associarsi all'idea superstiziosa, e per ciò falsa, che quella passeggera ma molestissima ambascia sia prodotta da una causa esterna, e da non so quale essere fantastico.

Efialte, che vuol dire Salta-addosso, potrà far comodo al poeta cui piaccia assomigliare la causa di quel morboso aggravamento al Gigante della favola, il quale col mostruoso suo carpaccio preme il delicato seno di persona dormente supina.

Pesarolo resterebbe il solo e proprio vocabolo per l'uso andante; parola adoperata in contado, la quale, senz'accennare a diavolerie, a spettri e a fantastaggini, indica semplicemente l'effetto che se ne risente, il quale è come se s'avesse sul petto un gran peso che minacciasse di soffocazione.

DORMIR BOCCONE, è giacere colla schiena all'insù; contrario di **DORMIR SUPINO**.

DORMIR DA PARTE, DA LATO,

DA FIANCO, è giacere su uno dei fianchi destro o sinistro.

DORMIR DISTESO, cioè col corpo allungato, non raggruzzato, in somma in modo che le gambe e l'imbusto siano in linea retta.

DORMIR RAGGRUPPATO, RAGGRICCHIATO, RANNICCHIATO, RAGGRUZZATO, è dormire o giacere colle membra inferiori ripiegate e in sé raccolte; contrario di DORMIR DISTESO.

DORMIRE A GOMITELLO, dicesi di chi, vestito, seduto o in piedi, si addormenta, il capo appoggiato alle mani, e le gomiti alla tavola o ad altro.

DAR LE VOLTE PEL LETTO, GIRARE IL LETTO, è quel dimenarsi per ogni verso nel letto, ch'è agitato, e non può dormire.

DORMIRNE DELL'ALTRO, locuzione elittica familiare usitatissima, per dire ripigliare il sonno dopo aver dormito un buon pezzo: Dormire ancora un pochino, un altro poco.

COVARE IL LETTO, COVARSI IN LETTO, dicesi di quel poltrire buona pezza nel letto, senza più dormire, dopo aver ben dormito tutta la notte.

DORMICCHIARE, DORMIGLIARE, SONNECCHIARE, SONNEGGIARE, valgono leggermente e interrottamente dormire.

ASSONNARE, nel senso *att.*, dicesi di cosa che induca sonno.

Nel senso *neutr.* e *neutr. pass.*, lo stesso che pigliare il sonno, addormentarsi.

In tutti e tre i sensi è voce più tosto di poesia.

DISSONNARE, contrario di assonnare, in tutti i suoi significati.

Nel senso proprio vale cacciar il sonno, operare, agitarsi, per mandar via il sonno.

Nel senso *trasi.* (il solo registrato dal Vocabolario, con es. unico, ma pur bellissimo, del SALVINI) vale scuotersi l'animo per vincere la tarda e pigra natura.

DORMIGLIOSO, *add.*, SONNACCHIOSO, SONNIGLIOSO, vale mezzo

addormentato.

SONNOLENTO, lo stesso che Sonniglioso.

Talora vale *Sonnifero*, ed è agiunto di cibo, di bevanda, o di pozione medicamentosa, atta a conciliare il sonno.

MOGIO, *add.*, naturalmente o abitualmente dormiglioso. Quindi il dettato proverbiale: *Can magio e caval desto*.

DORMIGLIONE, che dorme frequentemente e molto.

SONNOLENZA, sopore, aggravamento di sonno, grande disposizione al dormire.

VELAR L'OCCHIO, quell'abbassarsi della palpebra superiore per sonnolenza.

ADDORMENTARSI, esser preso dal sonno, cominciar a dormire.

Nel senso *att.* vale far che altri s'addormenti: *Ninnare un bambino per addormentarlo*.

RADDORMENTARSI, reduplicativo di Addormentarsi, Ripigliare il sonno.

RUSSARE, fortemente romoreggiare coll'alto, in dormendo.

RUSSO, l'azione del Russare.

SONNO, naturale sospensione dei sensi esterni, del sentimento interno, e dei movimenti volontari del corpo; vero stato di riposo del corpo e della mente.

SONNO GRAVE, SONNO PROFONDO V. DORMIR SODO.

SONNO LEGGIERO. V. DORMICCHIARE.

SONNO INTERROTTO. V. DORMICCHIARE.

SONNO TRANQUILLO, diciamo quello il quale, ancorchè non grave, non ha turbamento di sogni, nè di disordinati movimenti del corpo.

Dicesi pure *Sonno soave*, anche perchè riesce di grata vista ad altrui: tale, per es., è il sonno dei bambini. Sonni tranquilli, *al plur.*, dicesi dell'abituale dormire tranquillamente; avventurosa condizione che suol esser l'effetto di buona sanità di corpo, di mente serena e di pacato cuore.

CONCILIARE IL SONNO, vale in-

durro al dormire, e dicesi per lo più di posizione medicamentosa.

In senso traslato dicesi anche di lettura o non intesa, o di argomento insipido, che punto non ti muova, né in bene, né in male.

ROMPER IL SONNO, dicesi di cosa che faccia inopportunamente cessare il sonno.

VINCER IL SONNO, espressione figurata che dà personalità al sonno, e vale adoperare un artificio qualunque, per non esser presi dal sonno, a malgrado la sonnolenza.

ESSER GABBATO DAL SONNO, espressione essa pure figurata, ed è quel lasciarsi prendere dal sonno in punto in cui uno vorrebbe o dovrebbe restar desto.

Più comunemente dicesi di chi volontariamente si addormenta, confidando di trovarsi desto a un determinato tempo, che poi trascorre, mentre egli dorme tuttora.

MORIR DI SONNO, CASCAR DI SONNO, è avere una grandissima invincibile sonnolenza.

CAVARSI IL SONNO, vale soddisfare compiutamente a gran bisogno di dormire.

DORMIZIONE, il dormire, voce più tosto dello stile oratorio: *La morte del giusto è dormizione nel Signore.*

DORMITURA, il dormire, è il tempo stabilito per dormire.

DORMITA, il dormire, voce usitatissima nello stile familiare, e che accenna alla durata del dormire tutto d'un pezzo: *Fare una buona dormita.*

SONNETTO, SONNERELLO, SONNELLINO, *démin.* e *vezz.* di Sonno.

SOGNO, denominazione generica di tutte quelle idee, o strane, o stranamente collegate, che talora vengono alla mente di chi dorme, e dette quali egli si rammenti più o meno bene, dopo cessato il sonno:

Per *similit.* chiamasi Sogno un ragionamento vano, una speranza mal fondata, un progetto quasi impossibile.

SOGNARE, aver sogni, far sogni, in ambidue i significati di questa

voce. V. SOGNO.

SONNULOQUIO, il parlare che altri fa talora nel sonno.

SONNULOQUO, quegli cui accade di parlare dormendo.

SONNAMBULISMO, NOTTAMBULISMO, il vezzo o mendo di *Levarsi in sogno*, cioè la condizione o stato morboso di coloro che, addormentati, non che parlare, camminano e vanno rigirandosi per casa e fuori, e fanno alcune altre operazioni, come se fosser desti.

NOTA 141. *Codesto* Levarsi in sogno, che è nel *Decam. Nov. 86*, verrà a taglio a coloro il cui schifitoso orecchio rifuggisse i neologismi Sonnambulismo, Nottambulismo.

SONNAMBULO, NOTTAMBULO, colui al quale accade di *Levarsi in sogno*.

SVEGLIARE, DESTARE, nel senso *att.*, è rompere altrui il sonno.

Nel senso *neur. pass.*, significa il cessare altrui il sonno, o naturalmente o per causa esterna.

NOTA 142. *Forse ha un terzo significato, quello di scuotersi da sé per risvegliarsi del tutto: nel qual senso solamente codesto verbo è capace del modo imperativo.* Pinuccio; destati, ritorna al letto tuo. *Bocc. Nov. 86.*, che è quanto a dire: *destati bene, fa forza per destarti interamente; e ciò diceagli l'oste quando già lo aveva forte chiamato, e scosso, e dimenato; sì che Pinuccio poteva sentire e intendere il consiglio o'l comando, perchè doveva essere mezzo desto (e lo era davvero).*

SVEGLIARSI, DESTARSI IN SULTO, latinismo usitatissimo per dirsi Destarsi o Esser destato improvvisamente, in sorpresa, sì che uno trovisi come sgomentato, sbigottito, rimescolato, tutto spaurato.

SVEGLIATOIO, DESTATOIO, dicesi generalmente di qualunque cosa atta a destare.

SQUILLA, propriamente vale campana; e prendesi anche per quella che, in alcuni oriuoli da tasca, ma per lo più in quelli da camminetto

ti desta collo strepitoso e prolungato tintinnio a ora voluta e determinata; dicono pure la SVEGLIA.

E chiamano anche Squilla o Sveglia l'intero oriuolo così fatto. (V. ART. E MEST. ORIOLAIO.)

STROPICCIARSI, STROFINARSI GLI OCCHI, è quel fregarsi le palpebre col lato dell'indice della mano, per chiaramente vederci chi è svegliato di poco.

SBADIGLIARE, è fare quell'azione quasi involontaria, per cui si apre, e talora si spalanca la bocca, ritirando il fiato profondamente, poi rimandandolo fuori con impeto non senza accompagnamento di voce inarticolata, e anche modulata in stucchevole cantilena; i quali modi, i più riguardosi, e che vi pongono un po' mente, sanno evitare.

SBADIGLIAMENTO, il frequente sbadigliare.

SBADIGLIO, l'atto dello sbadigliare.

ALLUNGARSI, PROTENDERSI, PROSTENDERSI, è quel distender con forza le braccia e le gambe stante intorpidite da lunga inazione, e specialmente dal sonno.

L'atto da Prostendersi è ordinariamente accompagnato da quello di Sbadigliare: quello ridistende le membra, questo ridesta l'azione degli interni visceri: ambidue concorrono allo stesso scopo, di riconfermare il corpo intero.

GRANCHIO, dolorosa contrazione, ossia ritrimento di tendini e di muscoli, specialmente del polpaccio delle gambe.

Quando se n'è minacciata giova il distender subito la gamba, puntando con forza il calcagno.

Il granchio viene anche alle varie articolazioni, o per pienezza di sangue, o per mala positura lungamente protratta.

AGGRANCHIARE, *neutr. e neutr. pass.*, esser preso dal granchio.

SGRANCHIARE, contrario di Aggranchiare.

LEVARSI, detto così assolutamente, significa uscir del letto, e rivestirsi.

LEVARSI PRESTO, PER TEMPO, PER TEMPISSIMO, che nel Senese dicono anche **LEVARSI AVACCIO**, locuzioni che suonan lo stesso, e valgono uscir del letto di buon mattino, a buon'ora.

ESSER SOLLECITO, ESSER BUON LEVATORE, che in alcuni luoghi di Italia dicono **ESSER MATTINIERO**, denominazioni che si danno a chi levasi di buon mattino.

NOTA 145. Esser sollecito è locuzione comunissima in Toscana: ed è evidentemente elittica, dacchè si può esser solleciti di più altre cose che non siano il levarsi per tempo.

Buen levatore, riferito dal Vocabolario coll'unico esempio di FRANCESCO D'AMENA nella Commedia di Bernardi, sembra fare una certa violenza all'addiettivo buono, torcendolo ad accoppiarsi alla persona del levatore, invece che vorrebbe più tosto riferirsi a mattino, o ad altra parola di tempo. Per altra parte, nell'accennato esempio « Che fin da giovinezza fui sollecito, e buon levatore » l'accumulamento delle due locuzioni, quasi a reciproca spiegazione, pare pruova evidente che nè l'una nè l'altra fu creduta propria, e però sufficiente da sé sola.

Per queste ragioni, che per verità non so quanto presso altrui sian per valere, io mi sono attenuto di registrare anche, e dopo gli altri, l'add. mattiniero, che pare non mal formato, che in questo senso è adoperato in qualche provincia italiana, e che mi fu detto non essere affatto inusitato in alcuni luoghi della stessa Toscana.

BUCA, parlando di letto, s'intende quell'incavo che vi lascia la persona che vi giacque.

PUZZO DI RINCHIUSO, quel tanfetto o odor cattivo che suole sentirsi nelle stanze, state lungamente chiuse, e specialmente nella camera dove si è dormito.

ABBALLINARE, dicesi di un'operazione che si fa al letto prima di rifarlo; e consiste nello sciorinar le

lenzuola e le coperte, cioè spiegarle all'aria libera; poi rivoltare su di sé la materassa, affinché essa e il sacco prendano aria.

FAR LA CAMERA, è rimetterla in ordine, cioè rifare il letto, spazzarla, spolverarne i mobili, ripulire le vestimenta, ecc.

FARE, che anche dicesi **RIFARE IL LETTO**, è rimetterlo in assetto, cioè rimenare e paraggiare le foglie del sacco. Sprimacciare la còltrice o la materassa, distendervi e accanziarvi le lenzuola, le coperte, ecc.

SPIUMACCIARE, che anche, e più frequentemente dicesi e scrivesi **SPRIMACCIARE**, è quel colpeggiare e scuotere la coltrice, la materassa, i guanciali, affinché la piuma, il crino, la lana non rimangano pigiati e appallottolati, ma rigonfi e soffici.

DISFARE IL LETTO, vale toglierlo, e riporre le coperte e le lenzuola, talora, anche la materassa, o questa almeno rivoltarla su di sé, quando il letto per molto tempo non ha a servire.

SCALDALETTO, vaso di rame, tondo o tondeggiante, staccato, liscio lateralmente o superiormente traferato, con entro brace accesa, coperschio mastietato, e lungo manico di legno, a uso di rimenarlo tra le due lenzuola, per scaldare il letto.

TRABICCOLO. (V. § 3.° MASSERIZIA, ECC.)

TRABICCOLO DA LETTO, arnese di varie fogge nei varii paesi, fatto accorcio a esser tenuto qualche tempo nel letto, per scaldarlo con brace contenuta in un veggio.

In alcuni luoghi chiamano *Prete*.

VEGGIO. (V. § 3.° MASSERIZIA, ECC.)

ORINALE, PITALE, vaso tondo, per lo più di maiolica, con una presa che fa le veci di manico. Serve alle necessità corporali, e ordinariamente a quella sola di orinare. V. **CANTERO**.

ORINALE VESTITO, è un vaso di sottil vetro, in forma di campana

cilindrica, che tieni in una veste di sala.

NOTA 144. Gravi inconvenienti di questo orinale sono di essere di vetro sottile; di non poter star in piedi se non inguainato in una veste o astuccio di sala: di uso malagevole in alcuni casi, impossibile in altri, sozzo in tutti, per non avere né manico né presa.

Questo incomodo e mal immaginato arnese comincia a smetterci oramai per tutto, anche nella media Italia, dove tuttora se ne vendono alcuni, forse pel motivo del tenue prezzo.

ORINALIERA, specie di cassetta bipartita, in cui tenere uno o due orinali vestiti, altrimenti soggetti a rovesciarsi per essere di mal ferma base.

STORTA, vaso di vetro: corpo non molto grande: fondo rientrante che gli serve come di base: collo corto, ripiegato quasi a modo della storta da stillare.

Serve d'orinale a certi malati, cui riesca incomodo l'uso dell'orinale ordinario.

La storta da uomo ha il collo men corto e cilindrico.

La storta da donna ha il collo brevissimo e ovale.

NOTA 145. In qualche provincia italiana la storta è alquanto diversa, e chiamarla Pappagallo, per una certa somiglianza alla forma dell'uccello di questo nome. Corpo triédro, cioè di tre facce piane; ovvero tondeggiante nella parte superiore, piano nell'inferiore; in ambi i casi allungato, digradantesi in punta ottusa. Sia, non ritto, come la storta, ma ericato. Il collo, e le due diverse forme della bocca sono come nella storta.

TAVOLINO DA NOTTE, è appunto un piccolo tavolino, che pareggia il letto in altezza, e tieni accanto ad esso, per tenervi l'orinale.

Il piano di codesto tavolino è quadrato o tondo, di legno o di marmo; e sotto di esso piano è una larga fascia, la quale, con un fondo o-

rizzontale, formata come una cassetta, in cui è l'orinale.

La parte anteriore della fascia apresi a modo di sportellino mastiettato, ovvero composta di strisce incollate su tela, ripiegasi e scorre a canale, nascondendosi nella grossezza del piano o del fondo, ovvero in quella di una delle parti laterali della fascia medesima. (V. TAVOLA, FASCIA, ECC., § 3.º MAS-SERIZIA ECC.)

COMODINO DA NOTTE, arnese di legno che tiensi accanto al letto, e serve al doppio uso di Tavolino da notte e di seggetta.

SEGGETTA, PREDELLA, SELLA, denominazioni che si danno anche a quella cassetta, con entro il canterero, e che si tiene vicino al letto, per caso occorra di andar del corpo la notte, senza recarsi allo stanzino. (V. STANZINO, § 2.º DELLA CASA E DELLE SUE PARTI.)

CANTERO, vaso assai cupo, cilindrico, o leggermente conico, a fondo alquanto minore della bocca, e tiensi nella seggetta pei bisogni corporali.

PADELLA, dassi anche questo nome a un vaso di terra cotta, o di metallo, la forma alquanto ampia e stacciata, e che si sottopone ai malati perchè in letto facciano i loro agi.

LAVAMANI, LAVAMANE, e nell'uso, più comune, LAVAMANO, arnese di legno o di ferro, composto essenzialmente di tre aste o spranghette verticali, o variamente ricurve, ritte su tre piedi, terminate in alto da un cerchio da posarvi la catinella per lavarsi le mani.

Il lavamano compito ha l'accompagnamento della catinella, e della brocca, ovvero del mesciacqua.

CATINELLA, vaso di maiolica, di forma quasi emisferica, a uso specialmente di lavarsi le mani.

CATINO, lo stesso che Catinella; in alcuni luoghi d'Italia è adoperato allo stesso uso. Il Catino può anche essere più grande, fatto, non che di terra, di legno, d'argento, o

d'altro metallo, e servente a più altri usi.

BACINO, BACILE, è un catino di metallo.

PILETTA A CANNELLA, specie di piccola pila, ma di metallo, e in forma di vaso, munito in basso di una cannella, da cui, volgendone la chiavetta, si lascia cader l'acqua a uso di lavarsi le mani a quel zampillo continuamente rinnovato, e successivamente cadente in sottoposta catinella sostenuta dal lavamano.

NOTA 146. Quest'arnese che tenevasi già in cucina, appeso al muro, o in altro luogo accessibile a tutta la famiglia, è oramai andato in disuso, da che la tavoletta personale, più raffinata, vuole che ciascuno abbia da sé, nella propria camera, di che più copiosamente lavarsi.

La Piletta è tuttora usata nelle botteghe da caffè, e altre simili, con molta opportunità, per non sporcare tutto un cantino d'acqua per lavare una sola tazza o bicchiere, ovvero lavarne più nella stessa acqua non rinnovata; in vece che lavando sotto al zampillo della piletta, l'acqua è continuamente rinnovata e monda, e cade successivamente sul banco alquanto inclinato, e foderato di piombo, per andarsene via da un foro che è in un angolo del medesimo.

BROCCA, vaso di maiolica a ventre rigonfio, con manico curvo, pure di terra cotta, fermato a due punti opposti della bocca: un beccuccio a bocciole sotto l'orlo di essa, e nel piano stesso del manico. Nella brocca tiensi acqua da infondere nella catinella; al qual uso serve anche e meglio il mesciacqua.

MESCIACQUA, che meno propriamente dicono anche MESCIROBA, vaso di maiolica, cupo, più alto che largo, con impugnatura laterale, pure di terra, a uso di manico: collo brevissimo, o nessuno: bocca larghella, la quale dalla parte opposta al manico è alquanto prolungata in forma spasa, leggermente e unifor-

memente concava, a più comodo uso di versare molt'acqua in una volta nella catinella del lavamento. Talora col Mesciacqua si versa direttamente l'acqua sulle mani altrui, tenute al di sopra della catinella, per lavarsele, stropicciando l'una coll'altra in più versi.

BOCCALE, in alcuni luoghi d'Italia è quello stesso vaso di maiolica che i Toscani chiamano Mesciacqua.

Più generalmente Boccale è no-

me di misura, e contiene circa un mezzo fiasco.

GIRO, quel segno circolare permanente che lascia l'acqua intorno al mesciroba, alla catinella, o altro vaso, nel limite della liquida superficie, quando l'acqua non vi è frequentemente rinnovata, e il vaso lavato ogni volta.

ASCIUGATOIO, SCIUGATOIO, panno lino a uso di rasciugarsi le mani e il viso quando uno si è lavato.

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 6. DELLA CANTINA.

Indice Metodico.

{ Cantina
Cella
Volta
Cantiniere
Vinaio
Canova
Canovale
Mescita
Terzineria
Saggiuolo
Botte
—— a tenuta
—— a mercanzia
—— sfondata
—— sdogata
Doghe
Capruggine
Fondi
 Lunette
 Pezzo } di mezzo
 Pezzi }
Cerchi
Cerchiare
Cocchiame
Mezzule
{ Zaffo
 Tappo
 Zaffare
 Tappare
 NOTA 147.
Zaffata
{ Spina
 Spina fecciaia
 NOTA 148.
Cannella
 NOTA 149.
 Zipolo
Spillo
Spillare

Imbottatolo
Imbottare
Pèvera
Imbuto
 Bocca
 Fascia
 Becco
Sedili
—— murati
Piumaccioli
Zeppe
Botte manomessa
Manomettere

NOTA 150.

{ Botte alzata
 —— levata
Alzare
Levare
Botte che canta
 —— muta
Abboccare la botte
Gèmere della botte
Far rinvenire
{ Mettere } a stagno } la botte
{ Tenere }
Stagnare
Pampanàta
Stufa
Governare il }
Dare il governo al } vino
Caratello
Botticella
Botticello
Botticina
Botticino
Barile

NOTA 151.

{ Bariletto Bariletto Barilletta Bariletta Barilione Barilotto Barlotto Bottaccio Barillozzo		Veste	
		Zucca	
		Fiascheria	
		Infiascare	
		Imbottigliare	
		Bottiglia	
		Bottiglieria	
		Palchetti	
		Bottigliere	NOTA 155.
	Doglio	NOTA 152.	Panca traforata
	NOTA 153.	Trombare il vino	
{ Orcio Coppo Orciaia Coppaja Fiasco	(V. § 9°, DELLA CRE- DENZA E DELLA DISPENSA.)	Sifone	
		Tromba da vino	
		— da barile	
		Abboccare } le bottiglie Seemare }	
	NOTA 154.		
{ Leva olio Ampolla da cavar l'olio Fiasca Fiaschetta Fiaschetto Fiaschettino Fiascone Fiascaccio Borraccia Borraccina Damigiana		Turare	NOTA 156.
		Sturare	
		Turaccio	
		Turacciolo	
		— Smerigliato	
		Tappo	
		— incatramato	
		Tappare	
		Cavatappi. (V. § 10°, DELLA CRE- DENZA, ECC.)	

CANTINA, CELLA, VOLTÀ, stanza sotterranea dove si tiene il vino.

CANTINIERE, colui che nelle comunità religiose, o altre, e nelle grandi famiglie, ha cura della cantina. Dicesi anche chi tiene pubblica cantina o canova per vender vino.

VINAIO, quegli, cui il signore commette la vendita del suo vino a minuto, in una stanza al terreno, con finestrino che per lo più riasce nella pubblica via. (V. § 2.°)

CANOVA, generalmente è luogo dove si tiene e si vende olio, vino pane e altre grasse. Oggidì più comunemente è luogo dove altri va a comperar vino.

CANOVAIO, colui che tiene ca-

nova.

MESCITA, chiamano i Toscani quella bottega dove si vende vino a bicchieri, da bersi nel luogo medesimo. E non che di vino, anche di rosolii, brodi, zuppe, minestre e altre cose da potersi mescolare, cioè versare, per esser bevute o mangiate nello stesso luogo. In questo senso Mescita è diverso da Vendita, che si sostituisce nei cartelli, quando il vino si vende a fiaschi o barili, e le altre volte si danno in maggior quantità, e da portar via.

TERZINERIA, canova dove il vino si vende a terzini, cioè fiaschetti che ne vanno tre al fiasco.

SAGGIUOLO, boccetta, ampollina o altro simile vasetto, in cui si met-

te vino, o anche olio, per saggio che se ne dà al compratore.

BOTTE, vaso tondo di legno, fatto a doghe, cerchiato di ferro, o anche di legno, circolarmente piano nelle due testate che chiamansi fondi, alquanto rigonfio nel mezzo. La Botte, tenuta coricata sui sedili, serve a contenere, e conservare il vino in cantina. Codesta chiamansi **BOTTI A TENUTA**, per distinguerle dalle Botte a **MERCANZIA**, che hanno le doghe più sottili, sempre cerchiato di legno, a uso di trasportare di lontano robe asciutte, come farine, zuccheri, indaco, e altre simili droghe.

BOTTE SFONDATA, quella in cui è guasto uno dei fondi, o ambidue, anche quella cui è stato levato uno dei fondi, e si tien ritta, ad usi particolari. (V. più sotto **FONDI**.)

In quest'ultimo caso dicesi **SFONDARE** una botta.

BOTTE SDOGATA, quella che ha guaste alcune doghe, e sono da rinnovarsi. Anche dicesi **sdogata** quella botte, cui sono state levate a posta due o più doghe, per usi particolari. In quest'ultimo senso dicesi **SDOGARE** una botte, cioè toglierle una o più doghe.

DOGHE, quelle liste di legno onde è fatta la botte, come pure il Barile, il Tino e simili vasi.

Le Doghe sono leggermente curve verso la parte interna della botte, e agnate nei due lati, affinché, commesse insieme, formino la rotondità della botte.

CAPRUGGINE, *sust. fem.*, intaccatura trasversale, dalla banda interna, verso ambedue le cime delle doghe, dall'unione delle quali risulta quel canale circolare in cui si commettono i fondi.

FONDI, quel due piani circolari da cui è terminata la botte da ambedue le estremità.

I tiri, i bigonci, e simili hanno un solo fondo inferiormente.

LUNETTE, quelle due parti del fondo che hanno forma di segmento di circolo, quando il fondo non è tutto d'un pezzo.

PEZZO, O **PEZZI DI MEZZO**, la

parte, o le parti del fondo che sono fra le due lunette, e con esse formano il fondo.

CERCHI, lamine di ferro, o anche stecche di legno, ripiegate in tondo, colle quali si cingono e stringono esteriormente i vasi a doghe. *Cerchiare una botte; Botte ben cerchiata*, ecc.

COCCHIUME, ferro, per lo più circolare in una delle doghe, e nella parte più rigonfia della botte. Pel Cocchiume si versa il vino, o altro, nella botte.

MEZZOLE, apertura quadrilatera, larghetta, fatta in uno dei fondi della botte per poterla meglio ripulire: Serrasi con lo **SPORTELLO** a battente, fermatovi con una **STAFFA** o spranga di ferro, che l'attraversa, e colla **CHIAVE**, che è una bietta di legno cacciata a forza tra la staffa e lo sportello.

ZAFFO, **TAPPO**, pezzo di legno lungo circa un palmo, tagliato nel verso delle fibre legnose, leggermente conico, col quale a colpi di mazzuolo di legno, turasi la spina della botte, e anche il cocchiume, se è tondo.

ZAFFARE, **TAPPARE**, turare la botte, tino, barile, o altro simile, collo zaffo o tappo.

NOTA 147. L'uso, perpetuo arbitro delle lingue vive, estende le voci Tappo e Tappare (e non Zaffo, nè Zaffare) anche ai turaccioli di sovero, co' quali si tappano le bottiglie.

ZAFFATA, quella schizzata di vino che satta intorno e addosso a chi tura la botte o il tino, quando ne esce forte lo zampillo.

SPINA, **SPINA FECCIAIA**, forame nel fondo anteriore, inferiormente, presso la circonferenza, il qual forame o tiensi permanentemente turato con tappo, o riceve la cannella collo zipolo, se la botte si manometta.

NOTA 148. L'aggiunto fecciaia, non guari usato nella lingua parlata, pare che nell'unteo es. citato dal Vocabolario, ci stia solamente per rispondenza all' add. foecacia

del testo latino, e vogliasi con ciò indicare che dalla spina, perchè in luogo basso, può venir fuori, non che tutto il vino, anche la feccia.

CANNELLA, legno tondo, grosso quanto strigne una mano, lungo circa un palmo, forato interamente per lo lungo; la cannella munita dello zipolo, si ficca con forza nella spina della botte, a uso di tirare il vino con men forte zampillo.

NOTA 149. Tirare il vino, per attignerlo dalla botte, non è nel Vocabolario, benchè ci sia trar sangue: ma hallo il Cascrizio in più luoghi, ed è oggidì tuttora adoperato.

ZIPOLÒ, legnetto appianato all'un de' capi, che serve di manico, acutamente conico dall'altro, ravvolto questo in poca stoppa, col quale si tura la cannella, spingendolo dentro colla mano spiralmente.

SPILLO, forellino che si fa in qualsiasi luogo della botte, ma specialmente nei fondi, per cavarne in picciolissima quantità, per assaggiarlo.

Lo spillo si tura o con un pernetto di legno che poi si cava don tanaglia, ovvero chiudesi con cera, che bucasei poi con un punteruolo di ferro, che anche chiamasi Spillo.

SPILLARE UNA BOTTE, trarre da essa per lo spillo un poco di vino per assaggiarlo.

IMBOTTATOIO, specie di grosso imbuto di latta, per **IMBOTTARE** il vino, cioè empierne le botti e i barili.

PEVERA, grosso imbottatoio a bocca bislunga, fatto di legno, tutto d'un pezzo, fuorchè il becco che è di metallo.

Gli artieri Toscani per abbreviatura o per istorpiatura, dicono comunemente *Pèera*, fognando il v.

IMBUTO, vaso conico di latta, di varie grandezze: **BOCCA** terminata per lo più in **FASCIA** verticale, **BECCO** in fondo, che s'introduce nella bottiglia o fiasco, per attigner il vino che zampilla dalla can-

nella della botte, o dal sifone.

Fansi anche imbusti di vetro, cui s'adatta per di dentro un foglio di carta senza colla, a uso di filtrare vino o altri liquori.

SEDILI, vocabolo che non s'adopera se non al plurale, quando indica quel doppio sostegno sul quale son coricate le botti nelle cantine. Per lo più sen due travi orizzontali, parallele.

Talora i sedili son fatti di mattoni, e chiamansi **SEDILI MURATI**. **PIUMACCIUOLI**, rocchi di trave, sui quali posano le estremità delle due travi che formano i sedili, perchè esse siano sollevate da terra all'altezza che bisogna.

ZEPPE, plur., pezzetti di legno, tagliati in forma di prima triangolare, che pongonsi sui sedili contro ciascun lato della botte per impedire ad essa il rotolare.

Un cubo, di lato lungo quanto un sommessò, diviso diagonalmente, si converte in due ottime zeppe.

BOTTE MANOMESSA, quella che è messa a mano, cioè che già si è cominciato a trarne vino.

E non che di botte, di barile, di bottiglia, dicesi anche di altre cose. **MANOMETTERE** una forma di calcio; una pezza di drappo, o tutt'altra roba, che sino allora sia stata tenuta intera.

NOTA 150. Costo verbo è capace di altre significazioni che qui non hanno che fare, e che sono da vedersi nel Vocabolario.

BOTTE ALZATA, LEVATA, dicesi quella cui dalla parte di dietro si sottopone un legno o un mattone, affinchè il poco vino accorrendo alla cannella, zampilli nuovamente o più forte.

ALZARE, LEVARE LA BOTTE. (V. **BOTTE ALZATA, BOTTE LEVATA**.)

BOTTE CHE GANTA, quella che percossa manda un suono grave, indizio che è vota del tutto o in gran parte.

BOTTE MUTA, quella che percossa non risponde col suono, ma fa sentirè un rumore più acuto, indi-

zio che è piena.

ABBOCCARE LA BOTTE, valer riempierla nuovamente di vino sino al cocchiume, per compensare quello che s'è succiato il legno stesso della botte, che per ciò è fatta scema.

GÈMERE, parlando di Botte, è quel leggiere e sottile stillare del vino dalle commessure delle doghe. Ciò s'impedisce col farla prima rinvenire.

FAR RINVENIRE, METTERE, TENERE A STAGNO, STAGNARE, detto di botte o d'altri simili vasi di legno. Intendesi di quel tenervi per qualche tempo acqua dentro, o metterli in molle in acqua stagnante, affinché il rigonfiamento del legno impedisca ogni gemito del liquido dalle commessure delle doghe e dei fondi, e dalla capraggine.

PAMPANATA, STUFA, specie di sufumiglio che si fa con roba bollente alle botti che san di muffa, per liberarle dal malo odore.

La prima delle due denominazioni viene dai pampani che a tal uopo qualche volta s'adoprano; la seconda dal tener poco il vaso stufato, cioè ben chiuso.

GOVERNARE IL VINO; DARGLI IL GOVERNO, è farlo più colorito collo infondere nel tino uva nera spicciolata, e fermentata separatamente. Ma queste, e più altre simili operazioni non occorre qui di registrarle, perchè non si fanno nella Cantina, ma si in villa nella Tinaia.

CARATELLO, botte stretta e lunga. In Toscana il Caratello contiene pochi barili; altrove è di maggior capacità, e posto su carro tirato da buoi, da cavalli o da mule, serve al trasporto del vino da paese a paese.

BOTTICELLA, BOTTICELLO, BOTTICINA, BOTTICINO, dim. di Botte.

BARILE, vaso di forma allungata e bistonda, a doghe sottili, cerchiato di legno, la superiore rilevata nel mezzo per forza del cocchiume.

Serve a tenervi vino o altri liquidi, ma più a trasportarli da un paese all'altro.

NOTA 151. Il barile è anche mi-

sura legale, la quale, in Toscana è di venti fasci di vino, o di sedici d'olio.

BARILETTO, BARLETTO, piccolo barile, per lo più non bistondo come il barile, ma tondo, rigonfiato nel mezzo, e a fondi circolari tutt'd'un pezzo.

BARILETTA, BARLETTA, e anticamente **BARLIONE**, è un bariletto di legno, senza doghe, che portasi in viaggio per provvisione del bere.

BARILOTTO, BARLOTTO, BOTTACCIO, quel bariletto di vino che si dà in rigaglia ai vetturali da vino.

BARILOTTO, così chiama l'**ALBERTI** coll' autore del Ricciardetto, quel barile a uso di tenervi polvere da guerra, cartocci, e simili.

NOTA 152. *Le particolari significationi di tutti questi diminutivi di Barile che io sono andato rinvergando nel Vocabolario, e specialmente negli esempi che vi stanno citati; non sembrano da reputarsi tanto ferme, che nelle varie scritture, nelle varie bocche e nei vari luoghi; i diminutivi predetti non si possano presumere promiscuamente adoperarli.*

DOGLIO, ora più comunemente **ORCIO**, grande vaso, che prima si fece di terra, per conservarvi vino, olio, grano o altro: poi di legno a doghe, pel solo vino. In questo secondo caso **Doglio** sarebbe lo stesso che **Botte**, ma or non s'userebbe.

NOTA 153. *Questa dicitazione del Doglio, ricavata dalle numerose autorità latine, riferite dal FORCELLINI, alla voce Dolum, oso sostituire a quella del Vocabolario, la quale sembrami men chiara.*

ORCIO, COPPO, ORCIAIA, COPPAIA. (V. § 9.° DELLA CUCINA E DELLA DISPENSA.)

FIASCO, vaso di vetro sottile, collo lunghetto, corpo rotondo, senza piede, ordinariamente vestito di sala.

NOTA 154. *Un morselletto di pasta vetrosa, tolta colla cima della sua canna dal Vetratio, il quale col soffio la gonfia in palla, ecco fatto*

Il fiasco, in men che non si dice. Nium altro vaso di qualsiasi materia potrebbe riuscire in minor costo; ma niuno di uso più tristo. Fragilissimo e senza piede, abbisogna della veste di sala che lo preserva e lo regga; veste, che la dicevole trasparenza del vetro, converta in perfetta opacità, poco appagante all'occhio. inopportuna nel risciacquare, d'impedimento ad accorgersi d'interna rottura del fiasco; collo debole, che mal si regge al peso del fiasco pieno, nel mescolare, se non vi s'impiegano anche le mani: boccia tagliata, perchè senz'orlo: imperfettamente turata con paglia ripiagnata in forma di grossolano turacciolo: incapace il fiasco di essere fortemente tappato, e per ciò non atto a ben conservare lungamente il vino, massimamente se fumoso e spumante: e ciò già nel sapevano gli antichi, che solean dire proverbialmente «Vino di fiasco, la mattina è buono, la sera è guasto.»

Scarso e suido è poi il compenso di infondervi un poco d'olio, il quale impedirà benissimo l'entrata dell'aria, ma non l'uscita dei sottili sapidi fumi di vin-gerosa.

È codest'olio, nel voler manomettere un fiasco, s'ha poi a cavare con successivi bioccoli di stoppa, avvolti in cima di un canapulo, o d'altro fuscello.

Il DAVANZATI, nella sua Coltivazione Toscana 165, rammenta un modo più sbrigativo per liberare dall'orlo il fiasco, ed è quello di tagliargli il collo: «Quando si vuol bere, bisogna, sbocato l'olio via, al fiasco romper il collo; acciocchè il vino, passando indù, non sia unto e sporco.» (V. Cr. alla voce Sporcò, e anche sotto Sboccare.)

Il qual modo manessa non ci fa certi che nel vino non cadano scheggiuzze di vetro.

All'anzidetta manipolazione impacciativa e sudaticcia, dei bioccoli di stoppa unti e bisunti, e quando si tratta di ricuperar l'o-

lio di mollissimi fiaschi in una volta, i negatanti di vino usano di sostituire quella non meno imbarazzante del Lova olio.

LEVA OLIO, AMPOLLA DACAVAR L'OLIO dai fiaschi, è un arnese di vetro, col quale, succhiando, si cava l'olio che vi si è posto sul vino, perchè servisse come di turacciolo. È un'ampolla a becco cilindrico, lungo, incurvo, che s'introduce nell'olio galleggiante sul vino, mentre il collo di essa, lunghetto, curvato in contrario verso, prendesi in bocca, si suocchia, e l'olio (misto sempre con alquanto vino) monta e si raccoglie nel ventre dell'ampolla, la quale, a mano a mano che è piena, si riversa in altro vaso per separarne poi l'olio dal vino, ponendo questo nella botte o nel barile dell'aceto.

FIASCA, fiasco alquanto grande, e di ventre schiacciato.

FIASCHETTA, piccola fiasca, vastità di sottili fila di vinchi intessuti sopra. Portasi in viaggio a uso di bere.

La fiaschetta talora è di metallo, e in essa, apposa al collo, portano la polvere i cacciatori, e alcuni artigieri.

FIASCHETTO; dimin. di Fiasco.

FIASCHETTINO, dimin. di Fiaschetto.

FIASCONE, accresc. di Fiasco.

FIASCACCIO, pegg. di Fiasco.

BORRACCIA, così in alcuni luoghi chiamano una specie di grossa fiasca, fatta di sottili fila di vetrici, interamente impegnata portata dai frati mendicanti nell'andar alla cerca del vino.

BORRACCINA, dimin. di Borraccia.

DAMIGIANA, specie di grossissimo fiasco di vetro; a collo breve, vestito di sala o di vinchi, a uso di tenervi o di trasportare vino o altro liquido.

VESTE, quella copertura di sala, che si fa ai fiaschi e alle fiaschette, perchè si reggano in piedi, e per riparo di rottura.

La veste delle damigiane suol farsi di vetrici. (V. ART. E WEST.)

FIASCAIO).

ZUCCA, è appunto una particolare specie di zucca, or a dua vantri globosi, l'inferiore maggiore del superiore, separati da un curtiissimo collo, or a un ventre solo, tondo, schiacciato; ben maturata, seccata, votata, a cortecchia dura, in essa i contadini, e altri lavoranti, portansi di che bere quando vanno al lavoro.

Una consimile zucca, ma con maggiore apertura nell'unico ventre, portanla i pescatorelli per riporvi il pesce.

Nelle povere case rustiche una zucca è adoperata a tenervi il sale, semi d'erbaggi, e altro.

FIASCHERIA, nome collett., grande quantità di fiaschi o d'altri simili vasi.

INFIASCARE, riempier i fiaschi.

IMBOTTIGLIARE, empier di vino le bottiglie e tapparle.

BOTTIGLIA, vaso di vetro scuro e sodo, corpo cilindrico, grosso quanto stringono le due mani, alto un palmo o poco più, allungantesi in collo conico alla base, tondo in alto, con orlo presso alla bocca, fondo rientrante in forma di imbuto, per dare stabilità alla base.

BOTTIGLIERIA, tutte le bottiglie che uno s'abbia, di vino squisito.

Anche intendosi di armadio o stanza, dove sui *Palchetti* sono collocate le bottiglie.

BOTTIGLIERE, colui che ha la special cura della bottigliera, ed è il soprastante ai vini della mensa, nelle tavole sontuose.

NOTA 155. *Gli antichi Compilatori del Vocabolario della Crusca, registrarono Bottigliere e Bottigliera, non Bottiglia, certamente perché questa parola non la trovarono negli Autori spogliati, e forse perché poco o punto usata a' loro tempi; ma ciò non vuol dire, anche a senso della Crusca stessa, che il vocabolo Bottiglia non sia da adoperarsi.*

PANCA TRAFORATA, è appunto una panca, o anche una semplice asse, tutta a fori, per mettervi le bottiglie capovolte a sgocciolare e

rasciugarsi, dopo di essere state interAMENTE lavate.

TROMBARE, IL VINO, è travasarlo con tromba o sifone.

SIFONE, TROMBA DA VINO, TROMBA DA BARILE, così chiamano indifferentemente un tubo riurve, per lo più di latta, col quale si travasa il vino.

Immersa nel vino del barile la più corta branca del sifone, e questo votato d'aria coll'inspiazione, il vin monta, ricade ed esce dall'altra branca con zampillo continuato, da raccogliersi in altro sottoposto vaso, per lo più in fiaschi o in bottiglie.

ABBOCCARE LE BOTTIGLIE, vale riempire a sufficienza tutte quelle che, col sifone o in altro modo, lo fossero state scarsamente, affinché non resti tropp'aria tra il vino e il tappo. (V. ABBOCCARE LA BOTTE.)

SCEMARE, contrario di Abboccare, dicono del versare dalla bottiglia il troppo vino, perchè non resti a contatto col tappo.

NOTA 156. *L'operazione dell'Abboccare e dello Scemare, può occorrere di farla anche ai fiaschi, prima d'infonderci quel poco d'olio, con che si copre il vino.*

TURARE, chiudere il turaccio.

STURARE, contrario di Turare.

TURACCIO, TURACCILO, tutto ciò che introducesi nella bocca di un vaso per chiuderla.

Fansi turacci di cencio, di stoppa, di paglia, di legno, di metallo, di cristallo. Quest'ultimo per la niuna sua cedevolezza, è il peggio di tutti, a uso di ben turare, eccetto se non fosse smerigliato.

TURACCILO SMERIGLIATO, è quel turacciolo di cristallo, che a forza di fregarlo collo smeriglio dentro la bocca stessa del vaso, pur di cristallo, riesca a combaciarsi esattamente.

Il turacciolo smerigliato adoprasi nei vasi destinati a contenere liquori spiritosi, o altre materie gelose, liquide, solide, o polverizzate, specialmente se i vasi s'abbiano a sturare frequentemente.

Adoprasi anche nelle bocce dell'acqua che si pongono sulla mensa, non perchè in esse tanto turamento sia necessario, ma perchè la uniformità e la pulitezza lo vogliono di cristallo, e sarebbe troppo imperfetto se non fosse smerigliato.

TAPPO, V. ZAFFO. Nell'uso chiamano Tappo anche il turaccolo di sovero, il quale, per la molta sua elasticità, è atto a turare con forza una stretta bocca di bottiglia, o altro simile vaso.

TAPPO INCATRAMATO, quello che dopo esser cacciato a forza nella bocca della bottiglia, si ricopre, insieme coll'orlo di essa, con catrame quasi liquefatto, per meglio impedire l'ingresso dell'aria, e la uscita delle parti più volatili del vino.

TAPPARE, chiudere con tappo, e suole intendersi di turaccolo di sovero.

CAVATAPPI. (V. § 40.° DELLA CREDENZA ECC.)

CAPO SECONDO

DELL'ABITARE.

§ 7. DELLA CORTE, DELLA STALLA, DI ALCUNI ANIMALI DOMESTICI,
E D'ALTRO.

Indice Metodico.

<p>Corte Cordile { Corticella { Corticino { Cortiletto { Cortiluzzo Chiostra Tettoia Loggia, Portico, ecc. (V. § 4°) Ghiacciaia</p> <p style="text-align: right;">NOTA 157.</p> <p>Cisterna Cisternetta Cisternone { Purgatoio { Purgatore Mazzacavallo Vena Pozzo — d'acqua viva Polla Scaturigine Sorgente Capo Vena Arca Gola Bocca Parapetto Sponda Vela Tettuccio Carrucola { Cassa { Staffa Girella</p> <p style="text-align: right;">Gola</p>	<p>{ Corda { Funo Catena Incarrucolarsi Scarrucolare { Molla { Molletta Erro Erre Secchio Secchia</p> <p style="text-align: right;">Mànico Orecchie NOTA 158.</p> <p>Secchione Ripescare la secchia NOTA 159.</p> <p>{ Raffio { Graffio Uncino Verricello Manovella { Volàno { Volante</p> <p style="text-align: right;">NOTA 160.</p> <p>Cavatori di pozzi Pozzo trivellato NOTA 161.</p> <p>{ Pozzo nero { Cloaca { Latrina { Cesso Doccioni Piombino { Pozzo smaltitoio Smaltitoio Bottino</p>
--	---

{ Fogna
 { Chiavica
 { Chiusino
 { Nettacessi
 { Votacessi
 { Bottinaio
 { Tromba da tirar acqua
 { — da pozzo
 { Bronzina
 { Corpo
 { Stantuffo
 { Zifone
 { Asta
 { Fusto
 { Lieva
 { Menatolo
 { Manubrio
 { Animella
 { Valvula
 { Canna
 { Cannella
 { Cassa della cannella
 { Chiave
 { Chiavetta
 { Mastio
 Gruccia

NOTA 162.

Menar la tromba
 { Vasca
 { Pila
 Trògolo
 Stalla
 Scuderia

NOTA 163.

Cavallo

NOTA 164.

Stalletta
 Stallaccia
 Stallare

NOTA 165.

Stallatico
 Stallaggio
 Rastrelliera
 { Greppia
 { Mangiatoia
 Cavezza
 Paloni
 Corsia
 { Posto
 { Posta
 Battifianco
 Colonnini
 Strofinare

Strofinaccio
 Strofinacciolo
 Tòrtoro
 Stregghiare
 Streggliare
 Strigliare
 Stregghia
 Streglia
 Striglia
 Cassa
 Laminette
 Còdolo
 Manico
 Stregghiaturo
 Stregghiatore
 { Brusca
 { Bussofa
 Governatore
 Mangime
 Foraggio
 Fieno
 Strame
 { Fenile
 { Fienile

NOTA 166.

Paglia
 Pagliaio
 Profenda
 Profondare
 Conca
 Beverone
 Beveroncino
 Abbeveratolo
 { Pila
 { Vasca
 Guazzatolo
 Letto
 { Letame
 { Litame
 { Stabbio

NOTA 167.

Forca
 Rebbil
 Bidente
 Tridente
 Raspo
 Pala
 { — di ferro
 { — Badile
 { — di legno
 Spalare
 Scopa
 Letamaio

Buca
 Padule } del lejame
 Liquore }
 Canaletto smaltitoio
 Stalliere
 { Garzone
 { Mozzo di stalla
 Rimessa
 Cocchiere
 Carrozza, Fornimenti, ecc. (V.
 Parte... DEI VICOLI, ECC.)
 Cane

NOTA 168.

— da guardia

NOTA 169.

— { volpino
 { pomerano
 — { dell'ala
 { da pagliolo
 — da pecoraio
 — da caccia
 — da fermo
 — da braccio
 — } spinoso
 — } da acqua

Cane inglese

— } da correre
 { Segugio
 — { da giugnere

{ Veltro
 { Levrieré
 — d'Italia
 Levrierino

— da presa

Mastino
 NOTA 170.

{ Molosso
 { Dogo
 Alano
 NOTA 171.

— da piacere

Barbone
 NOTA 172.

{ Danese
 { Bassotto
 { Deghino
 { Mascherino
 Spagnuolo

— di razza

— bastardo

Canino, add.

Cagnesco

NOTA 173.

Canino, sust.
 { Cagnetto
 { Cagnolo
 { Cagnuolo
 { Abbaiamento
 { Latrato
 { Latramento
 { Abbaio
 { Abbaio
 { Gagnolare
 { Mugolare
 { Gagnolio
 { Gagnolamento
 { Mugolito
 { Mugolamento
 Ustolare

NOTA 174.

Scodinzolare
 { Schiattire
 { Squittire
 Uggolare
 { Ululare
 { Uriare
 Guaire

NOTA 175.

Digrignare
 Ringhiare
 Ringhio
 Ringhioso, add.
 Ammettere

NOTA 176.

Gatto
 — salvatico
 — domestico
 — d'Angola
 Gatta

NOTA 177.

Micio
 Micia
 { Gattino
 { Micino
 Mucino
 Muci mucì

NOTA 178.

{ Miagolare
 { Gnaulare
 { Miagolata
 { Gnaulata
 { Miagolito
 { Gnaulito
 { Miao
 { Gnao
 { Torniere
 { Far le fusa
 Soffiare

Arronciarsi
 Lisciarsi
 Gattaiuola
 { Topo
 { Sorcio
 { Ratto
 { Cagnoletto
 { Cagnolino
 { Cagnolinetto
 { Cagnuccio
 { Cagnucciolo
 { Cagnucciaccio
 { Cagnaccio
 { Cuccio
 { Cucciolo
 { Cucciolino
 { Catello
 { Catellino
 { Cagna
 { Canina, *sust.*
 { Cagnina
 { Cagnuola, *ecc.*
 { Canina, *add.*
 { Cagnaccia
 { Canile
 { Cuccia
 { Cucciare
 { Canatteria
 { Canattiere
 { Cartello di cortesia
 { Aggiratore di cani
 { Museruola
 { Musoliera
 { Frenello
 { Collare
 { Sonagli
 { Sonaglini
 { Sonagliuzzi
 { Guinzaglio
 { Guinzagliare
 { Abbindolarsi
 { Abbalare
 { Latrare
 Bau Bau

NOTA 179.

Topolino
 Topaccio
 Cachereilli
 Topala
 Trappola
 — a cateratta
 Cateratta
 Timone
 Tenitoio
 — { a trabocchetto
 { a ribalta

NOTA 180.

— a gabbia
 Ritroso
 — a schiaccia
 — a strozzino
 Tender la trappola
 Trappolare
 Dar nella trappola

NOTA 181.

Pollame
 Pollo
 — nano
 — { padovano
 { mantovano
 Pollo cappelluto
 — ricciato
 — calzato
 — in muda

{ Muda
 { Mudaglione
 Cresta
 — semplice
 — doppia
 — a corona

{ Bargigli
 { Bargiglioni
 Sprone
 Penne
 — maestre

{ — remiganti
 { Coltelli
 { retricci
 { timoniere
 Fusto
 { Cannoncello
 { Cannello
 { Costola
 { Barbe
 { Pogonio

NOTA 182.

Piume
 —

NOTA 183.

Piuma }
 Penna } matta
 Peluria
 Spollinarsi
 Pollini

NOTA 184.

Starnazzare
 Raspare
 { Razzolare
 { Sparnazzare
 { Sparpagliare
 { Sparnicciare
 { Pollaio
 { Gallinaio

Appollaiarsi
 Bastoni
 Pollina
 Sportello
 Polli vaganti
 Calza
 — di stia
 Stiare
 Becchime
 Beccare
 Bezzicare
 Curra
 { Curra curra
 { Curre curre
 { Bille bille
 { Billi billi
 { Sciò
 { Sciò sciò
 Papita

NOTA 185.

Gallo
 — calzato, ecc. (V. POLLO CALZATO, ECC.)
 — cornuto
 Gallastrone
 Galletto
 Gallettino
 Pollastro
 Pollastra
 { Pollastrino
 { Pollastrello
 { Pollastrina
 { Pollastrella
 Pollastrone
 Cantare
 Canto
 { Cuccurucù
 { Chicchirichi
 Chicchiriata
 Sbatter l'ali

NOTA 186.

Cappone

NOTA 187.

Capponessa

NOTA 188.

Pollanca

NOTA 189.

Gallina
 { Nidio
 { Nido
 Guardanidio
 { Endice
 { Schiamazzare
 Uovo e sue parti. (V. § 12°, ALIM. E CONDIM. ANIMALI.)

— gallato
 — sterile
 Gallare
 Calcare
 Abitare col gallo
 Gallina covaticcia
 Chioccia
 Covare
 { Covo
 { Cova
 Porre (la gallina)
 Porre (le uova)
 Posta
 Covata
 Chiocciare

NOTA 190.

Pulcino
 — — pennuto
 Calugine
 Pigolare
 Cestino
 Greppo
 Impigliare
 Pollaiuolo
 Pollinaro
 Polleria
 { Pollo d'india
 { Tacchine
 Caruncola
 Caruncoletta
 Pennello
 { Far la ruota
 { Roteare
 Colombo
 — terraiuolo
 — gentile
 { Piccione
 { Pippione
 Palombo
 Colombetta
 Colombaccio
 { Tubare
 { Gèmere

NOTA 191.

Tronfiare
 Tronfo, add.
 Colombaia
 Buche
 Asserello
 Cassette
 Colombina
 Uccelli di gabbia
 — di passo
 Passo
 Venuta

Ripasso

Gabbia

Regoletti

Grètole

Cùpola

Casottino

— del mangiare

{ Cassella

{ Beccatoio

Coperchio

— del bere

{ Beviròlo

{ Beverino

{ Beverello

Bagnatolo

{ Saltatol

{ Ballatol

Fondo da scorrere

Sportello

{ Gabbiola

{ Gabbiolina

{ Gabbiazza

{ Gabbione

Stanzini

Gabbia

Uccellera

Trespòlo del pappaglio

CORTE, luogo terreno e scoperto nelle case.

CORTILE, lo stesso che Corte, per lo più dicesi di quella che è ne' pagli.

CORTICELLA, CORTICINO, *dimin.* di Corte.

CORTILETTO, CORTILUZZO, *dimin.* di Cortile.

CHIOSTRA, chiamano nel Pisano, nel Livornese, e altrove, qualsiasi corte, particolarmente quando, angustissima, non ammette jarti.

TETTOJA, specie di tetto, poco elevato, che non cuopre stanza veruna, ed è costruito in una corte, e altrove, per tenervi roba difesa dal sole e dalla pioggia. (V. TETTO, ECC., § 2.° DELLA CASA E DELLE SUE PARTI.)

LOGGIA, PORTICO, ECC. (V. § 4.° DELL'ABITAZIONE IN GENERE.)

GHIACCIAIA, luogo scavato in terra, a tramontana, murato, voltato, ricoperto di terra ammollata, o altrimenti difeso dal calore estivo, per conservarvi ghiaccio o neve, a uso di rinfrescare d'estate le bevande, congelare sorbetti o gelatine, conservare carne, pesce e altro.

Anche chiamano Ghiacciaia quello spazio di terreno in cui si mette l'acqua da convertirsi in ghiaccio,

da riporsi poi nella Ghiacciaia propriamente detta.

NOTA 157. Questa costruzione per verità, appena può dirsi domestica, non mettendo conto di farla se non nel caso di provvedere il ghiaccio a molte famiglie, e anche a un intero paese; e per ciò questa suol essere più tosto un'impresa commerciale di una o poche persone.

Sonvi Ghiacciaie naturali nelle Alpi, e in altre altissime montagne, dove i ghiacci perpetui, e le nevi ammontate da secoli, alimentano i fiumi colla lenta estiva liquefazione.

CISTERNA, ricetto murato, sotterraneo, coperto o scoperto, nel quale si raccoglie e si conserva l'acqua piovana, a varii usi, e anche quello di bere.

CISTERNETTA, *dim.* di Cisterna.

CISTERNONE, *accresc.* di Cisterna. (V. § 2.° *NOTA 105.*)

PURGATOIO, PURGATORE, ricetto murato, per lo più pieno di ghiaia e rena, per ricevere e purgare le acque piovane, prima che passino nella vicina cisterna, quando questa è allo special uso del bere.

Anche pigliasi per uno speciale arnese domestico, a uso di filtro,

cioè un gran vaso con entro rena ben lavata, ghiaia, spugna, carbon pesto, o altro simile, per farvi passar l'acqua non limpidissima di fiume o di pozzo, perchè ne stilli privata di ogni terresteità, e riesca potabile.

MAZZACAVVALLO, specie di attelano per attinger acqua della cisterna, o da pozzo poco profondo, e che non abbia tettuccio. Usasi particolarmente negli orti per inaffiarli.

L'artificio consiste in una forte pertica biforcata e imperniata in cima di una trave, o di un palo biforcuto, piantato verticalmente in terra: a un'estremità della pertica è pendente un bastone, e a questo la secchia, che si tuffa nell'acqua per riempierla, e si solleva agevolmente per l'aiuto del contrappeso fermato all'opposta estremità della pertica.

POZZO, buca tonda, per lo più murata, larga poche braccia, scavata in terra a conveniente profondità, perchè vi sgorgino, e vi si conservino acque sotterranee, da attingersi per bere, e per altri usi domestici. Chiamasi anche *Pozzo di acqua viva*, per distinguerlo dal Pozzo nero, o *Bottino*, v.

VENA, scorrimento sotterraneo di acqua che va discendendo e serpeggiando in meati o canali naturali della terra, a varie profondità.

POLLA, SCATURIGINE, SORGENTE, CAPO, VENA, denominazioni che significano un filo d'acqua, cui lo scavamento del pozzo abbia interrotto il natural corso, sì che essa deviandosi, vi scaturisca in esso perennemente, cioè che non sia un semplice acquedotto; o gemito che trapeli qua e là dalla terra.

Dicesi anche *Polla*, *Scaturigine*, ecc. quella vena d'acqua che trova naturale uscita alla superficie del suolo, specialmente alle falde delle montagne, delle colline, o altro terreno elevato. E in questo caso chiamansi anche *Fonte* e *Fon- tana*.

ARCA del pozzo, pietre o legnami

di quercia, o d'ontano, fermati in giro nel fondo del pozzo, e sui quali come su stabile fondamento, si costruisce il muro o gola.

GOLA del pozzo, è quella muraglia che riveste internamente il pozzo per sostenere la terra e impedirne lo frangere.

BOCCA del pozzo, è l'apertura superiore della gola a fior del parapetto.

PARAPETTO, tutta quella parte della muraglia del pozzo che sorpassa il suolo, per sicurezza e per comodo di attingervi l'acqua.

SPONDA, la parte superiore e piana del parapetto, la quale per maggior durata suol farsi di pietra, talora tutta d'un pezzo. In questo ultimo caso la larghezza della sponda suol esser maggiore della grossezza del parapetto.

VELA, muro verticale, che per alcune braccia divide in due, nel verso della lunghezza, il vano del pozzo, quando questo è comune con quei di altra casa contigua. La vela impedisce l'urto di due secchie, e l'accesso delle persone dall'una all'altra casa.

TETTUCCIO del pozzo, piccolo tetto di legnami coperti di tegoli, di embrici, e d'altro, costruito sopra il pozzo, all'altezza di due o tre braccia, a riparo dal sole e dalla pioggia per chi vi attinge l'acqua, e a sostegno della carrucola.

CARRUCOLA del pozzo, arnese composto di una girella imperniata fra le due branche della *CASSA* o *STAFFA* di ferro, le quali in alto si riuniscono, e terminano in uncino per appendere la carrucola ai legnami del tettuccio del pozzo, o ad altra appiccatoio che corrisponda verticalmente al centro della bocca del pozzo.

GIRELLA della carrucola, specie di ruota o disco di legno duro, del diametro di uno o due palmi, il cui asse è imperniato nella cassa della carrucola, e sulla cui grossezza intorno intorno è incavata la *GOLA* o canale da allogarvi la *CORDA* o *FUNE*, per attinger l'acqua colla sec-

chia.

Alla girella di legno è sostituita una di ferro, quando invece della fune s'adopera una CATENA, INCARRUCOLARSI, dicesi della corda, quando uscita dalla gola della girella, e presa fra questa e la cassa della carrucola, più non iscorre nè in su nè in giù.

SCARRUCOLARE, *neutr.*, quel libero e precipitoso scorrere della fune sulla girella della carrucola, quando essa fune nello scendere non è ritenuta dalla mano, specialmente se sia gravata dalla secchia.

Scarrucolare, per *similitud.*, dicesi anche dell'impetuoso e subito girare delle ruote dell'orinolo, quando vien tolto l'asse della bilancia, o alcuni pezzi dello scappamento, che facendo ritegno, ne moderano il movimento, raffrenando la forza metrica, sia essa prodotta da molla o da contrappeso.

MOLLA, MOLLETTA, da *posso*, robusta lama di ferro, ripiegata in forma di maglia bislunga, e attaccata al capo della fune, per appiccarsi alla secchia.

La molletta compressa colla mano all'uno dei lati che è elastico, appresi tanto da lasciar passare il manico della secchia, e cessata la compressione si rinserra da sè.

ERRO, e più comunemente ERRE, ferro ricurvo affisso accanto al pozzo, per raccogliervi in più giri la fune a mano a mano che si tira su, affinché essa non s'impolveri, o non s'immolli, o non s'insudici sulla terra.

Talora si supplisce con un bracciuolo di legno.

SECCHIO, vaso cupo, per lo più di rame, il quale ha un manico di ferro, curvo in semicerchio, e girevole nelle due opposte Orecchie, a uso di attigner acqua. (V. § 9º, Manico, Orecchie del CALDEROTTO.)

SECCHIA, vaso cupo, per lo più di legno, a doghe, di fondo ordinariamente più stretto che la bocca, nel rimanente come il secchio, e servente allo stesso uso.

NOTA 158. Il *Vocabolario regi-*

stra separatamente il Secchio, e dice che è questo è propriamente quel vaso, entro il quale si raccoglie il latte nel mugnere.

In alcuni luoghi la Secchia è sempre di legno, a doghe, cerchietta di ferro sottile: e il Secchio è di rame, o d'altro metallo. Nè a questa distinzione contraddicono punto gli esempi citati dal Vocabolario; anzi piuttosto la confermano; essendo osservabile che fra gli esempi sotto Secchia, alcuni l'asseriscono di legno, niuno di metallo: per lo contrario dei due esempi sotto Secchio, uno solo ne lascia conghietturare la materia, e questa pare sia da dirsi metallica, giacchè: Batti quel secchio, ecco che in gruppo or sono (le api), mostra chiaramente che il MENZINI accenna a quel fracasto sonoro con cui, non, se, se a ragione, o a torto si creda poter fermare gli sciami suggestiti.

SECCHIONE, *accr.*, di Secchia e di Secchio.

RIPECARE LA SECCHIA, vale cavarla dal fondo del pozzo, ricercata e afferrata col raffio.

NOTA 159. Questa locuzione è registrata dal *Vocabolario*, ma nel senso figurato e proverbiale: i futuri compilatori penso non vorranno omettere il senso proprio, anzi farvelo precedere.

RAFFIO, GRAFFIO, e volgarmente UNCINO, arnese di ferro a più branche variamente uncinato, col quale legato a una fune, poter ricercare, afferrare e cavar fuori dal pozzo la secchia che vi sia rimasta, scioltasi dalla molletta.

VERRICELLO, macchina simile alla Barbera (V. ART. E MEST., MURATORE), ma a una sola manovella, cioè specie d'argano orizzontale, su cui s'avvolge la fune dei pozzi molto profondi, o quando la secchia sia di grande capacità, che in ambi i casi riuscirebbe troppo faticoso il trarre la fune a mano.

Al verricello usano adattare un volano.

MANOVELLA, ferro ripiegato a

squadra, che serve a un tempo istesso d'asse e di manico, per volgere il verricello.

VOLANO, VOLANTE, gran disco o anche grosso cerchio di legno attraversato da due stecche in croce, fermato verticalmente all'estremità del cilindro opposta alla manovella, in alcuni verricelli da pozzo, al fine di agevolarne il movimento.

NOTA 160. Il Volano, una volta messo in giro, mantiene una certa uniformità nella velocità della macchina, anche nei punti meno vantaggiosi alla forza motrice, cioè alla mano che gira colla manovella in un circolo i cui punti non sono tutti ugualmente favorevoli al pieno esercizio della forza muscolare.

Il vantaggio del Volano, applicato ai verricelli da pozzo, è cosa di poco momento, ed è da temersi che i costruttori ve lo pongano per la vana idea che il Volano accresca forza alla macchina.

CAVATORE DI POZZI, colui che fa il mestiere di cavare, murare e anche ripurgare i pozzi d'acqua viva.

POZZO TRIVELLATO, è un pozzo di acqua viva, ma sagliente, cioè ascendente ora alla superficie del suolo, ora più, ora meno.

Scavasi in tutto o in parte, forando con grossi trivelli il terreno, e da ultimo un sodo strato impermeabile, sotto cui non una vena, ma un ampio corpo d'acqua si trovi compresso per naturale impedimento al suo corso, e per la spinta che riceve dall'acqua proveniente sotterraneamente da luoghi più alti, e talora lontanissimi.

NOTA 161. Quasi da per tutto si può formare utilmente un pozzo ordinario d'acqua viva: non così un pozzo d'acqua sagliente, ciò dipendendo dall'anzidetta particolare condizione geologica del terreno la quale fu provata ab antico nel Modenese in Italia, nell'Artesia in Francia, e modernamente altrove.

POZZO NERO, CLOACA, fossa coperta, nelle corti o altrove, nella quale cadono le immondezze dell'agiamento.

LATRINA, CESSO, lo stesso che Cloaca. Prendesi anche per tutto quello spazio fra muri delle case, pel quale la bocca dell'agiamento comunica colla cloaca.

Codesta comunicazione suole esser fatta con doccioni.

DOCCIONI, tubi di terra cotta, talora anche di pietra, che imbroccano gli uni negli altri, e formano condotti da menar acque. (V. ART. E MEST., FORNACIAIO.)

I doccioni da cesso sono più grossi, e posti il più che si può in direzione verticale, affinché le immondezze abbiano libera discesa, e quando vi si fermassero, il Vuotacessi adopera il piombino.

PIOMBINO, pezzo di ferro, grosso più che braccio, lungo alcune spanne, rotondato, che in basso termina in punta ottusa, in alto ha un occhio per legarvi una corda, e con essa distenderlo nei doccioni del cesso, affinché col suo peso cacci giù le materie che gli ostruissero.

POZZO SMALTITOIO, e anche *stantivam*: **SMALTITOIO**, che pure dicesi **BOTTINO**, fossa sotterranea non murata, in mezzo alla corte, dove concorrono, si raccolgono, e per lo più si disperdono le acque cadute dai tetti, le lavature dell'acquaio della cucina, e altre simili.

FOGNA, CHIAVICA, condotto sotterraneo murato, solito farsi sotto il pavimento delle corti, e delle principali vie delle città, per menar fuori le acque piovane in gora aperta e in vicino fiume.

CHIUSINO, coperchio di pietra quadro o tondo, con cui serransi certe aperture nel terreno, come di bottino, di fogna, o simile.

NETTACESSI, VOTACESSI, BUTTINAIO, chiamasi chi dà opera a votare e ripulire i cessi.

TROMBA DA TIRARACQUA, TROMBA DA POZZO, ordigno metallico, murato in vicinanza del pozzo per attignervi acqua, mediante il moto

alternato di uno stantuffo.

Le principali sue parti sono le seguenti:

BRONZINA, detta anche **CORPO DELLA TROMBA**, è un cilindro voto, metallico, lungo alcuni palmi, entro il quale muovesi lo stantuffo.

STANTUFFO, che i Trombai Toscani dicono più comunemente **ZIFONE**, è un corto cilindro, composto di più dischi di cuoio ben serrati gli uni e gli altri. Lo stantuffo è ben unto d'olio o spalmato di sugna, ed ha la giusta larghezza interna della bronzina, nella quale essa si fa muovere in due opposte direzioni alternatamente, per attrarre e per sospingere prima l'aria, poi l'acqua.

ASTA, FUSTO, dello stantuffo, spranga verticale di ferro, alla cui estremità inferiore è fermato lo stantuffo. L'asta, in alto, va ad unirsi alla lieva.

LIEVA, spranga orizzontale di ferro, la quale ha l'un de' capi impugnato in cima al fusto dello stantuffo, e l'altro capo si prolunga e diventa il menatoio.

MENATOIO, una delle estremità della leva, che ripiegata a squadra, esce fuori del muro, e pende parallelamente ad esso, ovvero spunta orizzontalmente da un fesso arcato, e in ambi i casi termina in **MANUBRIO**, il quale riceve dalla mano dell'uomo, e comunica allo stantuffo il movimento oscillatorio o di andivieni che così chiamano opportunamente alcuni meccanici Toscani quel moto che altri dicono di *va-et-vient*, inelegante locuzione tolta di peso dal Francese *va-et-vient*.

ANIMELLA, VALVOLA, pezzo di varie forme e materie, collocato in alcune parti interne della tromba, congegnato in modo da aprirsi per lasciar passare l'acqua, e richiudersi per impedirne il regresso.

CANNA, tubo metallico, per lo più di piombo, annesso alla bronzina e che va a pescare nel pozzo. Talora superiormente alla bronzina, o da lato s'aggiungono altri simili tubi, che pur sono chiamati *Canne*,

e servono a elevar l'acqua della tromba ai piani superiori della casa.

CANNELLA, corto tubo, cannoncello o bocciuolo d'ottone, che comunica coll'interna tromba, sporge fuori del muro a comoda altezza, la bocca curvata all'inghiù, e che ritiene trasversalmente la chiave, col cui rivolgimento si dà o si toglie a piacere l'efflusso dell'acqua, quando la tromba è in azione.

Per altri usi si fanno cannelle tutte di bossolo.

CASSA della cannella, è quell'ingrossamento di essa, verso la sua metà, dove è un ampio foro trasversale, in cui entra e gira la chiave, onde lasciar uscire l'acqua o rattennerla.

CHIAVE, CHIAVETTA, che i Trombai Toscani chiamano anche **MASTIO**, è un pezzo sodo d'ottone, leggermente conico, con un ampio foro trasversale, cioè perpendicolare al suo asse. La chiave entra nel corrispondente buco della cassa, nel quale benissimo combacia, e vi può girare con grande giustatezza, volgendo la **GRUCCIA**, in che termina in alto la chiave stessa. Fluisce l'acqua quando l'asse del foro della chiave e quello della cannella sono nella stessa direzione, e cessa l'efflusso quando sono in direzione perpendicolare, cioè a squadra.

NOTA 162. Nel comune linguaggio, e prendendo la parte pel tutto, per Cannella suole intendersi l'intero arnese, cioè la cannella e la chiave. Cannelle, in questo medesimo senso, chiamante in Toscana e coloro che le fanno e le vendono e coloro che le comprano e che le adoprano. Questa generale e ferma appellazione, da me costantemente avvertita, fa che io ometta qui di registrare il Robinetto, vocabolo pur frequentissimo nella bocca o nella penna di più colte persone. Vero è che la Lingua Italiana, specialmente in questa sua età, pare non debba essere tanto schifitosa, da temer deturpata la sua bellezza da certe voci strane-

re, che ai più riuscissero comode, le quali infine poi non alterano sostanzialmente la sua natura.

MENARE LA TROMBA, che anche dicono **TROMBAKE**, è muoverne lo stantuffo col menatoio per trarne l'acqua.

VASCA, PILA, gran vaso, per lo più di pietra, collocato sotto la bocca della cannella, per riceverne l'acqua che si spande nel trombare, affinché essa non faccia guazzo nella corte. Serve anche di **ABBEVERATOIO**. V.

TROGOLO, e **TRUGOLO**, specie di vasca quadrangolare, talora tutta di pietra, più comunemente di mattoni in un angolo della corte o in altro luogo al pian terreno. Nel Trogolo si tiene acqua a uso di sciaguattarvi erbaggi, o altre cose di cucupa, e di lavarvi piccoli panni in casa.

Trogolo ha altri significati da vedersi altrove.

STALLA, stanza a terreno, dove si tengono cavalli, muli o buoi.

SCUDERIA, neologismo per dire Stalla di cavalli.

NOTA 165. *L'opportunità di distinguere la stalla rustica de' buoi, da quella dei cavalli che direbbesi cittadina, che anche è diversamente arredata, fa che a molti non dispiaccia il gallicismo Scuderia per Stalla di cavalli.*

CAVALLO, nella lingua comune è quel grosso quadrupede domestico, a corto pelo, a lunga criniera, a coda interamente erinuta, a piedi sodi, muniti di un unico unghione. Adoprasi a someggiare, a cavalcare, o trarre carrozza, carro, o simile.

NOTA 164. *Nel linguaggio dei zoologi Cavallo è termine generico, comprende oltre il Cavallo propriamente detto anche l'Asino, la Zebra, e il Cuagga.*

Il Mulo è animale ibrido, cioè spurio, non naturale, infecundo, ma pur utilissimo, come animale da soma, e anche da tiro.

STALLETTA, dimm. di Stalla.

STALLACCIA, pegg. di Stalla.

STALLARE, il render che fanno i grossi animali domestici gli escrementi, sia nella stalla, sia fuori.

Anche pare possa dirsi del dimorare gli animali nella stalla, la quale significazione è registrata dell'**ALBERTI**, che cita certo esempio di *Satoin. Callim.*, ed è più chiaramente dimostrata della seconda significazione della voce *Stallaggio* V.

In oltre codesto verbo *Stallare*, nell'anzidetto secondo significato non sarebbe poi altro che la vera versione italiana del verbo *Stabulare*, adoperato nello stesso senso, e con bel latinismo, del **SANAZZARO** nella sua *Arcadia*.

NOTA 165. *Stallare, nel primo e più comune significato, ha pur qualche relazione a Stalla, anche quando fuori di essa le bestie rendono i loro escrementi; giacché Stallare dicesi solamente di quegli animali che soglion tenersi in stalle, quali sono, oltre i predetti, le pecore e le capre: nè Stallare direbbesi di cani, gatti, polli, uccelli da gabbia e simili.*

STALLATICO, quel che stallano le bestie, nel primo significato del verbo *Stallare*.

STALLAGGIO ciò che si paga per alloggiare le bestie nella stalla.

Anche significa lo stesso alloggiarvi che esse fanno nella stalla. E questa significazione, che la **CRUSCA** appoggia a esempi autorevoli, conferma la seconda significazione apposta dall'**ALBERTI** al verbo *Stallare*.

STALLIO, *add.*, dicesi di cavallo o d'altro animale tenuto inoperoso molto tempo nella stalla.

RASTRELLIERA, specie di balaustrata di legno, simile a una scala a piuoli, fermata orizzontalmente contro il muro, un poco al disopra della greppia, e colla necessaria inclinazione, affinché contenga il fieno che si dà a mangiare ai cavalli, ai quali soli serve quest'arnese. Essi lo cavano fuori a piccole boccate senza troppo disperderlo per terra e pigiarlo co' piedi, come ac-

cadrebbe se il fieno si ponesse nella greppia.

GREPPIA, MANGIATOIA, specie di palchetto, lungnesso uno dei muri della stalla, con una sponda di assi, e serve a mettervi il mangiare innanzi alle bestie bovine, o cavalline, e a legarvele, quelle col capestro, queste colla cavezza.

CAVEZZA, cigna di spago, o striscia di cuoio, che fascia nei due versi, verticale e orizzontale, la testa del cavallo, e vi è attaccata una corda, colla quale l'animale si lega alla greppia.

Meglio se le corde sono due, che passano e scorrono liberamente in due diversi fori della greppia, ciascun capo aggravato da una palla di legno, sì che le due palle colloro peso impediscono l'aggravarsi delle corde, o l'abbindolarvisi del cavallo.

PALONI, rocchi di trave, o altri simili robusti legni, piantati fortemente in terra, a uguali distanze, per sostegno della greppia e della sua sponda.

CORSIA, quello spazio libero e non impacciato, dove si può camminare nelle stalle. La corsia è lungo il muro opposto alla greppia, quando questa è una sola, ovvero è nel mezzo della stalla, se in essa sieno due opposte greppie, e due file di cavalli.

POSTO, POSTA, spazio quadrilungo, destinato a ciascun cavallo nelle stalle. Il posto suol essere limitato dalla greppia, dalla corsia, e da due battifianchi.

BATTIFIANCO, asse, ovvero stanga, che fa separazione di due posti nelle stalle, ed è sospeso alla greppia e a uno dei colonnini.

COLONNINI, grossi legni rotondi, a foggia di colonne, piantati a giuste distanze tra il letto dei cavalli e la corsia. L'uso dei colonnini è di limitare la larghezza delle poste, di tener sospesa una delle testate del battifianco, di appicarvi briglie, o altro, a uncini conficcati in alto; e anche di legarvi i cavalli a ritroso, affinché, quando rientrano

ansanti e trafelati per lunga corsa, rifatino, e possano più comodamente esser strofinati prima di voltarli stabilmente sulla greppia.

STROFINARE IL CAVALLO, vale fregarlo, stropicciarlo e rasciugargli il sudore con una manciata di paglia rinnovata, quando esso ritorna alla stalla molto sudato.

Strofinare vale anche fregate il cavallo collo strofinaccio nell'operazione dello streggiarlo.

STROFINACCIO, STROFINACCIOLO, TORTORO, piccolo manipolo di paglia, strettamente rattoro e ripiegato su di sè, per fregarne il cavallo e meglio rimondarlo dal sudiciume, dopo di averlo streggiato e prima di ripulirlo colla brusca.

STREGGIARE, STREGLIARE, STRIGLIARE, menar la stregghia sul corpo dell'animale (cavallo, mulo e anche bue) per ripulirlo da quella polvere forforacea, che gli si forma sulla pelle e tra i peli, per l'effetto della traspirazione.

STREGGHIA, STREGLIA, STRIGLIA, arnese di ferro a lamine dentate a sega a uso di streggiare.

La stregghia è composta della CASSA, che è un pezzo di lamiera, lungo circa un palmo, largo un poco meno; di quattro o più LAMINETTE uguali, alte circa un dito, dentate a forma di sega, fermate parallelamente e per collo sulla cassa, nella direzione della lunghezza di essa; e di un CODOLO di ferro sporgente a squadra dalla metà di uno dei lati lunghi della cassa, nel piano stesso di essa; il codolo è impiantato in un MANICO di legno.

STRECCIATURA, l'azione dello streggiare.

STREGGIATORE, sust. verbal., colui che stregghia.

BRUSCA, BUSSOLA, specie di spazzola, fatta di barbicine di alcune piante, anche di setole di cignale, o di porco, per ripulire i cavalli dopo la stregghatura. La Brusca suol avere il suo dorso attraversato da un pezzo di striscia di palle, che fa come una specie di mauale per in-

trodurvi la mano.

GOVERNARE, parlandosi di cavalli e altri animali domestici, significa averne cura, dando loro da mangiare e bere.

MANGIME, voce di contado, la quale nell'uso d'oggi vale erba, fieno, o paglia, con che alimentare il bestiame, specialmente il bovino.

FORAGGIO, fu già detto per Vetovaglia, sì per l'uomo, e sì per gli animali domestici, specialmente in caso di guerra.

L'uso presente non l'adopera se non parlando di cavalli, e significa Fieno.

FIENO, erba de' prati, segata, seccata al sole, poi riposta per alimento del bestiame.

STRAME, pessimo fieno, erbaccia secca, che in alcuni luoghi si dà per mangime ai buoi, fuori del tempo dei lavori, e a cui pur s'accomoda tutto l'anno la sobrietà dell'asino, ma che serve per lo più a far il letto a ogni bestiame invece di paglia.

FENILE, **FIENILE**, luogo in vicinanza della stalla, nel quale si ripone una quantità di fieno da bastare per un certo tempo, e quando non si possa conservarlo tutto insieme, abbarrato sotto una tettoia.

NOTA 166. Della due ortografie Fenile e Fienile, l'uso migliore adopera la prima: e in ciò concorda la ragione grammaticale, la quale al diltongo, che di sua natura è lungo, suole sostituire una vocale semplice ogni volta che la possa cada su altra sillaba della stesso parola; non comportando la lingua nostra due accenti o fermate in uno stesso vocabolo. Così diciamo Fieno e Fenile, come diciamo, Buono e Bonissimo; Giuoco e Giocare; Tuono e Tonare; Vuole e Valere; Fuoco e Focolare; Vuoto e Votare; ecc.

PAGLIA, i culmi del grano, segati e battute ne le spighe.

PAGLIAIO, grande massa di paglia, ammontata a guisa di tetto a padiglione, ovvero di cupola, in luogo aperto, nelle case rustiche.

In città la necessaria paglia d'ordinario si tiene o sotto una tettoia, o si ripone in stanza a terreno che in Toscana non chiamerebbero altrimenti che *Stanzone della paglia*.

PROFENDA, determinata misura che suol essere di alcune giumelle di avena, di fave, o d'altro, che si dà ai cavalli in soprappiù di fieno, per mantenerli vigorosi.

PROFENDARE, dare ai cavalli la profonda.

CONCA, specie di cassetta quadrangolare di legno, nella quale il cavallo mangia la profonda, sia essa crusca, cruschello, o beverone.

BEVERONE, crusca, o farina, per lo più di segale, stemperata in moltissima acqua, che si dà talora ai cavalli specialmente nella calda stagione.

BEVERONCINO, più *vezzeg*. che vero *dimin.* di Beverone.

ABBEVERATOIO, **PILA**, **VASCA**, gran vaso, per lo più di pietra, collocato presso il pozzo, ovvero sotto la cannella della tromba, a uso di abbeverarvi i cavalli.

GUAZZATOIO, specie di grande abbeveratoio, scavato in terra, fuor della casa rustica, affinchè i cavalli oltre il bere si sguazzino.

LETTO, strato di paglia, di strame, o altra cosa simile, che si mette nella stalla sotto il bestiame, acciocchè vi si ponga giù a giacere, o per rattenerne raccolti e sviluppati gli escrementi.

LETAME, **LITAME**, **STABBIO**, denominazioni equivalenti, per indicare il letto, cioè la paglia o lo strame, quando sono macerati sotto le bestie, e mescolati col loro escrementi.

NOTA 167. Alla sinonimia di Letame non aggiungo, come fanno i Vocabolari, Concio e Concime, perchè a queste due voci è associata la speciale idea dell'uso che se ne fa nell'ingrassare le terre, anzi che quella dell'aver servito di letto nella stalla.

Letame poi, non si scrive col t raddoppiato, perchè non vien da

Letto, ma dal latino *Lætanem*, detto così perchè *facit lætas segetes* V. FORCELLI. ad voc.

Quanto allo Stabbio, dirò che non m'attento qui di seguire l'ALBERTI, il quale registra anche Stabbinolo, cui egli attribuisce due distinte significazioni, una come diminutivo di Stabblo, l'altra come diminutivo di Stalla: i quali diminutivi mi sembrano ambedue strani: il primo, perchè Stabblo per Letame, Concime, è tal cosa da non comportare il dimin. Stabbinolo, come non si direbbe Letametto, Concimino: nè meno strano parrebbero l'altro diminutivo, cioè Stabbinolo per piccola stalla, da che l'ALBERTI non si ha detto, nè il poteva, che Stabbio dicasi anche per Stalla.

Veramente l'ALBERTI, in appoggio di codesto secondo diminutivo, cita il passo del SALVINI nell'*Iliade*: come molti popoli di mosche unite in lo stabbiuol del pecorolo ronzano, ecc. Ma ciò vuol dire solamente, che in questo sbaglio, se sbaglio fu, il Lessicografo Nizzardo vi sarebbe stato tratto dal Traduttore Toscano.

In questa, come in più altre cose, io vobli consultare il dottissimo Ellenista, l'ottimo mio collega, il professore AMEDEO PEYRON; il quale così traduce il riferito passo Omerico, *Iliad.* II. 489, 470: « Come molte genti di frequenti mosche, le quali errano per la stalla del pecorolo, quando il latte irriga i vasi. La voce greca *σταβιός* nota veramente STALLA, e nella stalla si munge il latte ».

Ella è dunque cosa certa che il Poeta Greco parlò di Stalla, e che il Volgare Toscano dicendo Stabbinolo volle dire piccola stalla: ma come e perchè una stalla non piccola non sia da chiamarsi Stabblo, dir nol saprei nè pur per conghiettura. Questo solamente aggiungerò qui ad ogni buon fine, cioè che in Toscana, da quanto ho sentito, e certamente in molte provincie settentrionali dell'Ita-

lia, Stabbinolo, nell'anzidetto significato di piccola stalla, si dice comunemente, ma vi si dice altresì Stabbio per Stalla, forse dal latino *Stabulum*, specialmente parlando di quella de' buoi.

FORCA, ramo rimondo, lungo circa tre braccia, che in cima si divide naturalmente o per arte, in due, o tre altri minori, chiamati Rebbi, mozzi, appuntati, e leggermente curvi, perchè ritengono ciò che s'inforca, sia paglia, fieno, o altro.

BIDENTE, forca di ferro a due rebbi, con bocciuolo per inserirvi un lungo manico di legno. Se i rebbi sono tre, chiamasi TRIDENTE. In alcuni luoghi il Bidente e il Tridente chiamasi anche Forcone, specialmente quando serve per disfare e rifare il letto nella stalla e levare il concime.

RASPO, sorta di tridente a rebbi ripiegati a squadra, per tirare a sé, ragunare, e ammonticchiare fieno, paglia, concime od altro.

PALA, arnese di varie materie, allargato in cima e con lungo manico. Serve a prendere e tramutare minute cose. La pala è di ferro o di legno.

PALA DI FERRO, BADILE, è una pala, la cui parte allargata è presso che piana, con un bocciuolo in cui s'impiana un lungo manico di legno. Serve a cavare dalla stalla il tritume del concio, a nettare la corte dalla fauchiglia, a prender rena, calcinaeal, o altro, per empierne corbelle, caricarne carrette, ecc.

PALA DI LEGNO, quella la cui parte allargata è concava a modo di cucchiato, con due spigoli nella parte convessa, divergenti, e tutta d'un pezzo col manico. Questa pala faasi con legno di salcio o di pioppo, e serve a prender roba che non si tenga insieme, come a dire acqua, neve, grano, noci e altro simile.

SPALARE, quando non viene da Palo, ma da Pala, vale tor via colla pala: Spalare la neve della corte, ecc.

SCOPA, specie di granata, ma più sozza, per spazzare la stalla, la corte, le vie.

La scopa è fatta di vermine di sanguine, di ramoscelli di betula, e più comunemente di scopa (*Erica Scoparia* Lin.). Da quest'ultima venne l'uso di dire *Scopa* per Granata, e così pure *Scopare*, *Scopatore*, *Scopatura*, tutte voci men proprie; ed estensibili ad altre, e talora brutte, significazioni. (V. GRANATA, § 3, MASSERIZIE, ECC.)

LETAMIAIO, luogo appartato dove si raguna e si ammonta il letame tratto dalla stalla e quando esso non s'infossa nella buca.

BUCA DEL LETAME, è una fossa quadrangolare, scavata in un canto della corte, murata, e per lo più avente un forte coperchio di legno. Serve a riporvi il letame momentaneamente, cioè fino a che possa essere trasportato in campagna.

PALUDE DEL LETAME, piccola fossa non profonda, non murata, scavata a piè del letamato, nella quale si raguna il sugo che proviene da esso, o le acque che vi sono condotte dal canaletto smaltitoio.

LIIQUOR DEL LETAME, le acque immonde della palude del letame. Con esse, in villa, si va di tempo in tempo innaffiando colla pala di legno il letame per maturarlo.

CANALETTO SMALTITOIO, è un piccolo canale murato che mette nella palude del letame, o nella buca di esso, le orine della stalla.

STALLIERE, colui che ha la cura della stalla, la rifornisce di fieno e di paglia; governa e stregghia i cavalli, e gli allestisce quando partono.

GARZONE, MOZZO DI STALLA, e in Toscana anche **STALLONE**, denominazione relativa a chi fa le infime faccende della stalla, ed è sottoposto allo Stalliere.

RIMESSA, stanza su un terreno dove si tengono le carrozze.

COCCHIERE, quello fra i servitori di una casa, il quale ha lo speciale ufficio di guidare il cocchio, cioè la carrozza. (V. CARROZZA, SUE

PARTI, ECC., PARTE.... DEI VEICOLI).

CANE, animale domestico, il solo fra essi che seguita da per tutto il suo padrone, o anche quel della famiglia di lui: sofferente e mite con le persone che vede venir in casa con qualche frequenza, avverso a tutte le altre, contro le quali prorompe in minacciosi latrati.

NOTA 168. Questa del cane parmi sufficiente dichiarazione a farlo tosto distinguere da ogni altro animale domestico, massimamente dovendo rimpiangere qui a far uso dei caratteri zoologici, non sempre opportuni in un semplice lavoro di lingua.

Non così facile, né certa riuscirebbe la nomenclatura e la definizione delle molte razze di cani, tanto variate e variabili, da che la specie intera ha perduto, che è un pezzo la sua libertà primiera. Basterà qui accennarne le principali, ripartite in alcuni gruppi relativi ai particolari usi del cane. (V. l'Indice metodico di questo §).

CANE DA GUARDIA, quello di qualunque razza, pura o mista, che si tiene perchè guardi la casa, cioè co' suoi latrati dia avviso delle persone non famigliari che v'entrasero.

NOTA 169. Il cane domestico giova all'uomo col guardargli la casa, col servirlo nella caccia, e col piacergli per la sua compagnevole domestichezza, che pare quasi amicitia. Ma l'uomo che abusa di tutto, abusò anche di questo fedel custode di sé e delle sue cose sue: e sono taluni che non contenti di essere avvertiti dai latrati del cane, vogliono anche essere difesi dalle sue zanne, con tenerne in casa di grossissimi educati a ferocia, i quali troppo minacciosamente abbaiano; talora furiosamente s'avventano, squarciando le vestimenta, e anche peggio, e sempre cagionando angosciosi allibbimenti e pericolosi rimescolamenti, sovente peggiori dei morsi. Per verità in alcune case suolsi tenere di giorno il cane

alla catena, ma ciò farsi per averlo più aspro, più ringhioso e più feroce la notte, che è lasciato vagare liberamente: nè mancano casi orrendi di persone miseramente straziate.

La discrezione consiglia adunque a tenersi in casa, a uso di guardia cani minori e non mordenti: tali sono, ad esempio, i così detti Cani volpini, persistenti e instancabili nell'abbaiare di giorno e di notte.

CANE VOLPINO, detto in alcuni luoghi **CANE POMPERANO**, è di statura meno che mezzana; orecchie corte, diritte; pelo fulvo o nero, corto sulla testa, lungo nel rimanente del corpo: muso acuto: coda fioccosa, interamente rialzata e attorcigliata.

CANE DELL'AIA, DA PAGLIAIO; cane per lo più di razza imbastardita, che si tiene a guardia di casa rustica; detto così perchè l'abituale suo soggiorno è l'aia, e la sua caccia il pagliaio.

CANE DA PECORAIO, orecchie corte e diritte; coda penzolante: pelo lungo: corpo pezzato di bianco e di nero. Guarda le pecore su pei monti, inseguendo e fuggando il lupo.

CANE DA CACCIA, quello che aiuta l'uomo nel cacciare uccellame o salvaggiume

CANE DA FERMO, è un cane da caccia addestrato a tenersi immobile appostando quaglia, starna, o altro simile uccello, cui egli per mezzo dell'odorato si senta molto vicino, anche senza vederlo; nè vi si slancia se non al comando del cacciatore, fattosi prima pronto a sparare sull'uccello nel suo volo.

Talora due cacciatori coprono con finissima rete quel non grande spazio del terreno, in cui sono compresi e il cane e la quaglia, la quale, nel farla poi levare a volo, rimane presa nella rete.

Riesce ottimo cane da fermo il Bracco.

CANE BRACCO, detto anche *sustantivam*. **BRACCO**, è di mezza ta-

glia: ha muso grosso: orecchie ampie e pendenti: pelo non lungo, raramente di un solo colore: gli si suole mozzare la coda. (V. Nota 172).

BRACCO SPINOSO, BRACCO DA ACQUA, ha pelo lunghetto, ruvido, e quasi caprino. È varietà del precedente.

CANE INGLESE, è di mediocre statura; gambe piuttosto corte; orecchie ampissime e pendenti, con lunghi peli sui margini di esse: coda rialzata, ornata di lunghi peli in tutta la parte inferiore: colore bruno carico, ovvero fulvo con macchie brunorossicce.

CANE DA CORRERE, CANE SEGUGIO, poco dissimile dal precedente, ha, come esso, orecchie ampie e pendenti, pelo più corto: coda meno fioccosa: di maraviglioso odorato, va lungamente per la pista delle lepree, anche per più ore, fino a che in questo o in quell'altro dei molti rigiri, uno dei cacciatori le possa spianare lo schioppo e ucciderla.

CANE DA GIUGNERE, VELTRO, LEVRIERE, cane che prende la lepree al corso. Ha pelo corto; coda gracile, pendente, inferiormente ricurva: muso lungo e acutissimo (corto e ottusissimo nella prima età); fianchi scarni: gamba sottili, lunghe: corpo snello: odorato scarso o nullo: non leva la lepree al fiuto, ma vedutala, l'insegue con velocissimo corso, le si serra addosso, e raggiuntala l'addenta.

LEVRIERE D'ITALIA, LEVRIERINO, stessa forma e proporzioni del precedente, ma di statura molto minore.

CANE DA PRESA, grosso cane robusto, atto alle cacce delle fiere. Tali sono i seguenti.

CANE MASTINO, statura grande: pelo corto, per lo più di colore fulvo gialliccio: muso grosso, non corto, nè schiacciato, come nel Dogo: coda ondeggiante, non fioccosa.

A questa razza pare appartenano quei maravigliosi cani dell'ospizio del Grau San Bernardo,

coll'aiuto de' quali quei Religiosi, secondati da fedeli servitori, ebbero a salvar la vita a più di un viaggiatore stato sorpreso dalla notte, o dal mal tempo, o smarrito nella nebbia, o spossato dalla fatica, o assiderato dal freddo che mortalmente l'assonna, o anche colto sotto una voluta di néve, quando essa non sia di tal grossezza da render vano il fiuto di quei sagacissimi cani; chè allora s'adopera in altro modo per averne almeno il cadavere.

NOTA 170. *Codeste Volute sono grandi masse di neve soda, o di ghiaccio che si staccano dall'alto dei monti; o anche masse di neve solta, piccole da principio, successivamente ingrossate, che rovinano impetuosamente, e atterrano o coprono quanto trovano nel loro passaggio, uomini, armenti, case e villaggi. Codeste frane nevose di funesta celebrità nelle Alpi, ascendono non tanto infrequentemente in uno de' più alti Apennini Toscani, lungo la strada detta dell'Abetone che mena a Modena, e da tutti quei montanari le ho sentite chiamare Volute; e Volute le chiamano in San Marcello, terra Toscana di que' gioghi. Lasciata adunque la Valanga a chi la vuole, io preferisco per ora di dire Voluta, appellazione nata e virente in Italia, in lungo alpestre sì, ma Italianissimo, dove il paventato fenomeno necessitò un nome; e questo direbbesi derivato dal latino Volvere, o più direttamente dai verbi italiani Volgere, Voltolare. Così pure, e per le stessissime ragioni, e quando ne nascesse l'opportunità, io non mi periterei a sostituire Frugno allo strano femminino Tormenta, dal francese Tourmente, per quella pericolosa burrasca di monte che talora pur inferisce nell'Apennino predetto, dove chiamarla Frugno, e adoprarne anche il verbo neutro Frugnare.*

CANE MOLOSSO, lo stesso che i moderni chiamano Dogo (Bull-dog

degli'Inglese) più fiero del Mastino: muso grosso, corto, schiacciato: naso rincagliato: labbra grosse, pendenti: pelo corto, di colore fulvo, grigio o scuro.

CANE ALANO, maggiore e più feroce del Molosso, cui nel resto s'assomiglia.

NOTA 171. *Di codeste varietà e razze di cani, che si diversificano all'infinito, poco e da pochi scrittori naturali è tenuto discorso, giustamente occupati del genere e delle specie, i quali soli hanno fermezza di caratteri distintivi. Il perchè in queste mie dichiarazioni io mi servo di ciò che parremi vedere di più costante nelle denominazioni usate in varie Provincie Italiane, e anche mi vo aiutando degli esempi di classici, citati dal Vocabolario: così, per es., dirò che l'Alano è più forte e più feroce del Mastino, perchè leggesi nell'AMIOSTO: Come il Mastin sotto 'l'feroca Alano, Che fissi i denti nella gola gli abbia. Fur. 46., 138.*

Non so a quale delle suddette tre razze di cani-fiere appartenessero quelli che gli Spagnuoli spingevano a lorme, e atzavano contro gl'Indiani, per metterli, o in fuga, o in brani; ma sappiamo, e cel dice MATTEO VILLANI, citato dalla Crusca, che erano Alani quelli co' quali il crudelissimo Bernabò Visconti fece sbranare il misero conladino: e mandato per li suoi cani Alani, nella sua presenza li fece morire, e dilacerare a quelli. M. VHL. Stor., Lib. 7, C. 48.

CANE DI PIACERE, denominazione indeterminata di ogni cane che altri tenga presso di sè, per sollazzo e per compagnia, benchè non atto o non addestrato a niuno del predetti servigi, spettabile al più, o per più fine intendimento, o per bellezza di forma, o anche per piccolezza di statura. Tali sono i seguenti:

CANE BARBONE, di mezzana statura: gambe piuttosto corte: corpo tozzo: orecchie ampie e pendenti: pelo lungo, ricciato e lanoso: co-

lore ora tutto bianco, ora macchiato di nero, più raramente, di uniforme colore bruno: e qualche volta naturalmente mozza, ordinarmente mozzata.

NOTA 172. *Uso assai antico è di troncar la coda al Barbone e al Bracco: al primo, per amor di nettezza: al secondo perchè resti meglio distinto l'indizio dello scodinzolar del cane, prossimo al salvaggiume. Ed è notissima osservazione che ora alcuni individui di cospicue due razze nascono colla coda mozza; locchè non sembra che accada in altre razze cui non si soglia costantemente troncar la coda.*

CANE DANESE, pelame corto, per lo più bianco, vagamente sparso di numerose tacche nere: coda gracile: orecchie per lo più mozzate: buon corridore.

CANE BASSOTTO, pelo corto, mi- chio di bruno e di nero: orecchie lunghe e pendenti: coda lunga, gambe corte.

Una varietà del bassotto ha le gambe curvate in fuori.

CANE DOGHINO, detto anche **MASCHERINO**, muso nero, statura piccola: nel rimanente simile al Dogo, di cui, dice giocosamente il **MAGALOTTI**, che ne è l'imparaticcio. (V. C. 1^o, § 1^o, **NOTA 7**).

CANE SPAGNUOLO, di taglia piccolissima: orecchie ampie e pendenti: pelo ordinarmente bianchissimo e lunghissimo, talora macchiato di bruno: coda rialzata.

Credonsi varietà di questo il cane Maltese: il Lionino, e altri, tutti di piccolissima mole, e, quasi direbbesi, da portate in tasca.

CANE DI RAZZA, maniera ellitica, per dire nato da genitori di una medesima razza, e che per ciò ne conserva i segni, la forma e le naturali inclinazioni.

Dicesi anche di altri animali domestici, e specialmente del cavallo.

CANE BASTARDO, quello che è il prodotto di due razze diverse, e per ciò non conserva tutte le qua-

lità nè dell'una, nè dell'altra.

I cani di razza variamente imbastardite sono moltissimi, e non ammettono descrizione alcuna collettiva.

CANINO, *add.* di cane, attenente, simile a cane o a qualità che sia propria di cane. **Rabbia canina**, **Fame canina**. Prendesi pure per **Rabbioso**. **Crudele**.

È anche aggiunto di quei quattro denti, che pure si chiamano **ZANNE** e **GUARDIE**, acuti e più lunghi, che i cani, e più altri animali, hanno a ciascuna ganascia, uno per parte, tra i mascellari e gl'incisivi. I canini dei cavalli chiamansi più particolarmente **Scaglioni**.

Questo *add.* adoprasi anche parlando dei quattro denti che nell'uomo sono similmente posti.

CAGNESCO, lo stesso che **Canino**, *add.*, ma non si adopera se non nel senso, traslato e cattivo, per rabbioso, barbaro, truce, minaccioso, siccome il *sust.* **Cane**; quando si dice di persona, è sempre per farne villania. **Viso cagnesco**, **Occhi cagneschi**, **Guardare in cagnesco**: *Che 'l sepolcro di Cristo è in man de' cani.* **PETRA**.

NOTA 173. *Questi traslati, che tutti e sempre furono adoperati in senso di dispreggio, comprovano vie più che la **NOTA 169** non fu dettata da niuna speciale mia preoccupazione. Veramente il cane è magnificato dagli uni e depresso dagli altri; ma codesti giudizi non son propriamente contraddittori, perchè i magnificatori mirano al proprio cane, che loro è sempre maravigliosamente caro e fedele; laddove i depressori intendono dei cani altrui, che si mostrano frequentemente molesti e pericolosi.*

CANINO, **GAGNETTO**, **CAGNOLO**, **CAGNUOLO**, **CAGNOLETTO**, **CAGNOLINO**, **CAGNOLINETTO**, **CAGNUCCIO**, **CAGNUCCIULO**, *dimin.* in vario grado, e talora *vezzeg.* di **Cane**. **CAGNUCCIACCIO**, *pegg.* del *dimin.* **Cagnuccio**.

CAGNACCIO, *acces.* e *pegg.* di **Cane**.

CUCCIO, CUCCIOLA, CUCCIOLINO, giovane cane, che non abbia per anco finito di crescere.

CATELLO, CATELLINO, ECC., parto della cagna; e dicesi anche dei parti di altri mammiferi che siano del genere Cane, e del genere Gatto, come il lupo, la volpe, il gatto domestico, il leone, la tigre, ecc.

CAGNA, fem. di Cane.

CANINA, sust., **CAGNINA, CAGNUOLA, ECC.** dimin. di Cagna, cioè piccola o giovane cagna.

CANINA, add., (V. **CANINO**, add.).

CAGNACCIA, *acores e pegg.* di Cagna.

CANILE, CUCCIA, letto del cani.

CUCCIARE v. ora disusato, eccetto nella seconda persona sing. dell' *imper.*, per dir al cane che si corichi, che si ponga a giacere. *Cuccia li.*

CAGNATTERIA, nome *collett.* di molti cani, che un principe e altro gran signore tenga a uso delle cacce. E dicesi anche del luogo della casa o di quella parte del cortile dove quei cani si tengono.

CANATTIERE, custode della Cagnatteria, colui che ne governa i cani.

CARTELLO DI CORTESIA, è il titolo di un avviso manoscritto o a stampa, che s'appicca in luoghi pubblici, per promettere una *moneta di cortesia*, cioè una ricompensa a chi recasse un cane stato smarrito, e di cui si indicano i contrassegni.

E non che di cani, dicesi anche di altre robe, come fogli, gioielli, e altro.

AGGIROTORE DI CANI, colui che va attorno mostrando cani, cui fa fare cerri giocolini, come di saltare, camminare su due piedi, ecc.; per buscar qualche danaro.

Dicesi anche Aggiratori di orsi, bertucce, e altre bestie.

MUSERUOLA, MUSELIERA, FRENELLO, arnese di fili di ferro in forma di rete, che si mette talora al muso de' cani, o perchè non mordano, o perchè non mangino i bocconi avvelenati che la pubblica po-

testà talora fa spargere per le vie, al fine di sminuire l'eccessivo numero de' cani, specialmente di niuno o di incerto padrone.

COLLARE, striscia di pelle, di cuoio o di lana metallica che s'affibbia intorno al collo ai cani, nel caso occorra tenerveli legati col guinzaglio.

Al cane da pecorato si usa porre un collare gremito di punte di ferro, per sua difesa contro i morsi del lupo, e anche di altri cani.

Al collare di un cane piccolo si appiccano talora di molti sonagli, dei quali il tintinnio fa trovare il canino stato perduto di vista.

SONAGLI, SONAGLINI, SONAGLIUZZI, giobetti voti di metallo, con due buchi, uno a ciascun capo di un fesso, e con entro una pallottolina di ferro, che scossa, risuona.

GUINZAGLIO, lunga striscia di sovattoio o altra simile legaccia che s'infilza in un anello del collare del cane, per condurlo e tenerlo legato.

GUINZAGLIARE, legare il cane col guinzaglio.

ABBINDOLARSI, per traslato d'u-so, dicesi del cane quando per molti aggiramenti s'impaccia e s'impiglia nel lungo suo guinzaglio o in che che sia d'altro.

ABBAIARE, LATRARE, il mandar fuori che fa il cane la sua voce con forza, e con alternato aprimento di bocca, come se ripetesse le due parole **BAU BAU**.

Abbaire trovasi talora usato nel senso *pass.* *Esser abbaire dai cani.* Usollo in questa maniera il **SANAZZ.**, *Arad.* Pr. 9.

ABBAIAMENTO, LATRATO, LATRAMENTO, l'azione dell'abbaiare, del latrare.

ABBAlO, lo stesso che abbaimento. Pare tuttavia che nella 172 delle Lett. Scientif. del **MAGALOTTI** Abbalo s'intenda di abbaimento di una sola voce, non ripetuta se non a intervalli di tempo, come già opinò l'**ALBERTI**, nel qual caso

si direbbe che Abbaio sia quel primo scatto di voce che manda fuori il cane da guardia, quasi principio o minaccia di prossimo abbaiamento, e come per accennarlo.

ABBAIQ, vale abbaiamento frequente e continuato, e anche quello di più cani che abbaiano nello stesso tempo.

GAGNOLARE, MUGOLARE, è il mandare che fa il cane certa voce acuta, sommessa e interrotta, o per rammarichio, o per ardente voglia ch'egli si abbia di che che sia.

Dicesi anche di quella voce stridula, e quasi gemito, che sogliono fare i cagnolini, i gattini, e altri cattelli nati di poco.

GAGNOLO, GAGNOLAMENTO, MUGOLIO, MUGOLAMENTO, il Gagnolare o Mugolare.

USTOLARE, prendesi talora per Mugolare; ma più propriamente pare significhi certo gagnollo del cane che ha impazienza avidità di ottenere cibo da chi ei vede mangiare.

NOTA 174. Questa dichiarazione mi sembra preferibile a quella del Vocabolario, il quale dice che *Ustolare* è « stare aspettando avidamente il cibo o altro; e dicesi più propriamente de' cani. » La quale dichiarazione quegli antichi Vocabolaristi, e gli altri che vennero poi, avrebbero riconosciuta poco men che erronea se avessero potuto all'intero passo del BUONARROTI, che è questo: « Sentì consorto! udite sintonia Di mortal risonanti, Più e men cupi a far bassi e soprani! Udite qual v'accrescan l'armonia; Gli stacci in fretta andanti e ritornanti, e gatti miagolare, ustular cani. » Nel quale concerto cucinario tutto è romore e frastuono; e per ciò anche l'ustolare del cane debbe essere qual cosa di più che la muta voglia del cibo, per avida che essa sia.

SCODINZOLARE, quel dimenar che fa il cane celeramente la coda in segno d'allegrezza, nell'incontrar il padrone, nel ricever carezze, o quando al fiuto riconosce vicinissimo il salvagginame.

SCHIATTIRE, SQUITTIRE, quel frequente e acuto abbaiamento che fa il cane da caccia, specialmente il Segugio, quando insegue la lepre.

UGGIOLARE, il mandar fuori che fa il cane certa voce stridula e lamentevole, quando ei vorrebbe essere sciolto dal guinzaglio, per aver libertà di correre, o quando chiede gli sia aperto l'uscio per rientrar in casa.

ULULARE, URLARE, è un forte e prolungato uggiolare del cane, che crede di aver perduto il padrone, o che non può entrare in casa, o quando il suo orecchio è offeso dal tintinnio di campane o dal suono degli organetti portatili. Pare sia detto per somiglianza alla voce del lupo.

GUAIRE, è lo stridere che fa il cane con certa voce acutissima quando ha tocco qualche percossa. In questo Guaire è evidente l'Onomatopela, ossia l'imitazione della cosa significata.

NOTA 175. I verbi, co' quali si sono fin qui andate indicando alcune particolari voci che fa il cane, non sono così fermamente propri di esso, che qualche volta non si trasferiscano ad altri animali, benchè alle voci mandate fuori da questi corrispondano altre denominazioni, che possono tenersi maggiormente proprie di essi.

Di queste sparse nel Vocabolario, o da me cavate dall'Ercolano di Ser BENEDETTO VARCHI, o d'altronde, io riunisco qui un buon numero perchè le abbiano più prontamente a mano gli studiosi, i quali ne faranno giudiziosa scelta, e avvertiranno come alcuni di questi verbi, dall'uso del favillar comune, e dello scrivere, siano, per traslato, applicati ad animali diversi, e talora all'uomo stesso.

Abbiamo dunque il Latrare, Abbaire o Baiare del Cane, così pure il Ringhiare dello stesso animale; il Miagolare o Gnanlare del Gatto; lo Squittire o Schiattire, e talora anche Abbaire, detta Vol-

pe; l'Ululare, e talora anche l'Ab-
baiare, del Lupo; l'Urlare o Fre-
mire dell'Orso; il Mugghire o Mug-
ghiare del Toro, e di altro bestia-
me bovino, l'Annitrire o Nitrire
del Cavallo; il Raggiare dell'Asi-
no; il Ruggire del Leone; il Bar-
rire dell'Elefante; il Grugnire del
Porco e del Cignale, che ne è lo
stipite; il Belare della Pesora o
della Capra; il Cantare dell'Usti-
gnuolo e di altri simili uccellini,
detti perciò cantanti o canori; an-
che del Gallo, oltre il suo Cucu-
rucù; lo Schiamazzare della Gallina
che ha fatto l'uovo; il Chioc-
ciare della Chioccia; il Pigolare dei
Pulcini; il Tubare del Colombo; il
Gemere della Tortora; lo Zirlare
o Trullilare del Tordo; il Cinguet-
tare della Gazza, della Ghiandaia,
del Pappagalto; il Garrire degli
uccelli di rapina, il Gracchiare o
Crociare del Corvo, la cui voce
nella stil familiare fu detta Cro-
cro; il Gracidare della Rana; il
Chiurlare dell'Assuolo, e simili al-
tri uccelli notturni; lo Stridere
della Civetta, del Grillo, della Ci-
cata, del Pipistrello; il Fischiare o
Sibilare del Serpente; ed altri se ve
ne sono.

DIGRIGNARE, è quel ritrare le
labbra e mostrare i denti che fa il
cane nell'atto di ringhiare.

RINGHIARE, il far sentire, fra i
denti digrignati, certa voce cupa e
rantolosa, quando il cane, quasi bron-
tolando, mostra di non voler essere
toccato, o di voler mordere.

RINGHIO, il Ringhiare.

RINGHIOSO, *add.*, che Ringhia.

AIZZARE IL CANE, dicesi l'inci-
tarlo, stimolarlo a offesa.

AMMETTERE, parlando di cani,
e di altri grossi animali domestici,
vale cararne, secondarne il congiu-
gnimento al fine di generazione.

NOTA 178. Il *Vocabolario della
Crusca*, e dopo esso più altri, e forse
tutti, dicono che Ammettere i
cani, vale anche incitarli a offesa,
aizzarli: ma ciò non pare prova-
to da niuno dei tre esempi che vi si
citano, tratti dal CRESCENZIO e dal

POLIZIANO, nei quali esempi calza
benissimo il proprio naturale si-
gnificato del verbo Ammettere, cioè
Acconsentire, Permettere, Introdu-
re, senza che occorra il forzato si-
nonimo Aizzare.

Parlandosi di caccia, o di com-
battimento, la vera significazione
della frase Ammettere il cane par-
mi si possa più agevolmente com-
prendere da chi rammenti d'aver
veduto ciò che accade nelle così
dette cacce del toro; il masitno, o
altro cane da presa, legato fuor
dello steccato, con lunghi ululati,
e con indomabile costellazione, a-
gogna di entrar nell'arena: il cus-
tode lo squinzaglia, dopo avergli
passato sulla gola un fazzoletto al-
torto, i cui capi et tiene ben avvol-
ti a ciascuna mano; col qual mez-
zo, e anche col porglisi addosso a
cavalcione, il cane, per ritenere il
cane, non senza esserne quasi por-
tato di peso, fino a che, venuto il
momento, il cane, lasciato, si pre-
cipita, furibondo a combattere il
bufalo, o il toro, a altra men fiera
bestia bovina. Ora egli è evulente
che in questo giuoco sanguinoso, e
talora mortale, l'ammettere il ca-
ne non può significare Aizzare,
chè già è abbastanza aizzato da
sè, ma semplicemente ammetterlo,
cioè dargli la libertà, introdurlo,
lasciarlo entrare nell'agognato a-
ringo.

E giacchè qui cade in accen-
cio, osserviamo, non senza compia-
cenza, come la orescente modera-
zione del costume stia per manda-
re interamente in bando codeste
crudeli cacce in campo chiuso, con-
tro animati domestici, come già da
lunga pezza ha proscritte quelle
non meno crudeli che si facevano
colle fiere chiuse; anzi giova spe-
rare che quello stesso progredire
della religiosa civiltà, che già ver-
sò a piene mani l'abominazione
sopra lo scellerato combattimento
dei Gladiatori, nel Circo dei trop-
po vantati antichi Romani, e che
più tardi fece abolire i disumani
torneamenti a morte, non essera

dall' *esecrare e screditare* vie più, *l' invereconda ingiustizia dell' insensato combattimento fra due persone*; e chi sa se non anche quello fra più? Il lettore che ha un cuore, mi perdonerà, spero, questa digressione.

GATTO, presso i zoologi è nome di genere di mammiferi, fortemente carnivori, unghie uncinatè, retratte nell' inazione, cioè arrovesciate e inguinatè, e per ciò conservantesi sempre acutissime; membra agilissime; pupilla lineare di giorno, ovale o anche rotonda di notte, e per ciò capace di vedere al buio; simili nelle proporzioni e nelle forme, dissimili nella statura, dal Leone e dalla Tigre sino al Gatto, propriamente detto.

GATTO SALVATICO, denominazione della minore specie, che ha dato il nome all' intero genere, ed è quello che è di color bruno cinerino, con fasce nere, trasversali sul dorso, annulari sulla coda. Vive in alcune grandi foreste d' Europa, e da esso si crede originario il gatto domestico.

GATTO DOMESTICO, è quello che tiensi per distruggere i topi. È diverso dal gatto salvatico nel colore, non nelle forme, proprie della specie, che non tutta passò allo stato di domesticità; e per ciò il Gatto domestico conserva potentemente l' indole sua naturale di libertà, cui è inclinatissimo.

GATTO D' ANGOLA, varietà del gatto domestico, nella quale è più lungo e più morbido il pelo. E ritiene il nome del suddetto paese di Africa, di cui è originario.

GATTA, la femmina del Gatto.

NOTA 177. *Quei nomi che, oltre l' articolo non hanno altra distinzione di sesso, fuori che la terminazione, o anche la sola mutazione dell' o finale in a, s' adoprano in quest' ultima cioè al femminile, allora solamente che la natura del discorso richieda che s' abbia ad accennare al sesso; fuori di questo caso la terminazione maschile è adoperata sola per due sessi; ma*

per una singolare eccezione gli antichi scrittori Toscani, certamente seguendo in ciò l' uso di quel popolo, preferirono il femminile Gatta, anche quando il sesso non ci ha punto che fare; così per citarne alcuni esempti, noi leggiamo che la Gattatuola è quella buca che si fa in alcuni ucci, acciocchè la gatta possa passare: così pure le locuzioni proverbiali: Far la gatta morta; Gatta ci cova; Vendere o comprar gatta in sacco; Far la gatta di Massino; Chiamar la gatta gatta, cioè dir le cose come elle stanno, senza tanti riguardi; non esservi nè can nè gatta, cioè nessuno; e vadasi dicendo. Io m' astengo dal tentar qui una spiegazione di questa singolare anomalia, pel timore che la mia osservazione sia ripulata troppo minuta, e da non doverse ne tener conto.

MICIO, MICIA, denominazione vezza, e bambinesca invece di Gatto e Gatta.

GATTINO, MICINO, MUCINO, giocvane gatto.

MUCI MUCI, così replicato, è voce colla quale si chiama il gatto.

NOTA 178. *Non si dà un' individuale denominazione al gatto, come si fa al cane, come Fido, Fiume, Leone, Turco, ecc., perchè niun comodo ne vorrebbe, stante che il gatto vive una vita più solinga, abituato ai tetti delle case più che all' abitazione del padrone, con cui non ha quasi punto relazioni personali; sì che appena si può dire domestico.*

MIAGOLARE, GNAULARE, verbo onomatopeico, cioè di suono imitativo, per esprimere quel mandar fuori che fa il gatto la naturale sua voce.

MIAGOLATA, GNAULATA, voce anche breve, cioè non ripetuta, del gatto che miagola, che gnaula.

MIAGOLO, GNAULIO, un continuato miagolare o gnaulare di uno o più gatti.

MIAO, GNAO, parola imitativa per indicare la voce che naturalmente manda fuori il gatto.

TORNIRE, FAR LE FUSA, dicesi quel mandar fuori, che fa il gatto, certa voce sommessa e gorgogliante, quell'alitare con ronzo a bocca chiusa, quando gli si liscia il capo o il corpo, per fargli carezza.

SOFFIATE, lo spingere che fa il gatto fortemente l'alito, con romore quasi di soffio, ma con bocca aperta, in segno di minaccia.

ARRONCIGLIARSI, quel raccorciarsi in sè, che fa il gatto, coll'innarcare il dorso, levando in alto la coda, rabbuffando il pelo, e soffiando, per minacciare e porsi in difesa, specialmente quando vede accostarsi un cane, con cui non abbia dimestichezza.

Simile atteggiamento prende il gatto in certo suo particolar modo di prostendersi, se non che fa ancora più inarcata la schiena, ma senza rabbuffarne il pelo, e senza soffiare, anzi talora sbadigliando.

LISCIAISI IL CAPO, dicesi quel forbirsi il capo e 'l muso, che fa il gatto seduto, stropicciandoseli or coll'una or coll'altra zampa anteriore, ch'è si va leccando per farla umida di saliva.

GATTAIUOLA, buca che si fa da basso nell'imposta di alcuni usci, acciocchè il gatto ne abbia sempre libero il passaggio per andare a caccia di topi.

TOPO, SORCIO, RATTO, piccolo mammifero dell'Ordine dei Roditori; pelo corto, morbido, di colore ceneregnolo, più o men carico; occhio nero, e mite, orecchie ampie tondeggianti, nude, cioè non coperte di pelo: coda lunga, nuda, scagliosa. Va a salti più che non cammini. Sonne di più specie, tutte infeste ai cereali nelle campagne, e a ogni sorta di provvisioni nelle case.

TOPOLINO, piccolo topo.

TOPACCIO, *accresc.* e *pegg.* di Topo.

CACHERELLI, sterco di topi, e di altri animali, che lo mandan fuori a pezzi sodi e figurati, come le lepri, le pecore, le capre, e la più parte degli uccelli granivori. Gli rapaci, e i palaustri non fanno ca-

cherelli, ma schizzate.

TOPATA, nido di topi e specialmente il covacciolo di essi, cioè dove riparano e vi dormono.

Per *similit.* dicesi di casa vecchia e mal difesa dall'incurisione del topl.

TRAPPOLA, ordigno da prendere insidiosamente animali; e dicesi più comunemente di quella da prender topi: ed è delle seguenti maniere.

TRAPPOLA A CATERATTA, piccola cassetta quadrangolare, bislunga, la quale ha l'una delle estremità serrata colla grata di fil di ferro per vederli dentro; l'altra estremità cioè l'entrata, è da potersi chiudere colla cateratta.

CATERATTA, assicella a guisa di imposta, che s'alza e s'abbassa, scorrendo verticalmente contro l'apertura a bocca della trappola, e che col celere suo cadere rinchiude il topo.

TIMONE, lieva a foggia di mazza-cavallo, sul coperchio della trappola. All'un de' capi del timone è legata la cateratta, e l'altro capo, quando è abbassato, si annette leggermente al tenitolo.

TENITOLIO; filo di ferro, tenuto mobilmente in posizione verticale, in un foro del coperchio, metà dentro e metà fuori della trappola; alla parte esteriore, ripiegata in breve uncino, è rattenuta leggermente l'estrema coda abbassata del timone; l'altra metà, interna, termina essa pure in uncino, e a questo si appicca l'esca come a dire un pezzo di gheriglio di noce, di roccia di cacio, di cotenna di lardo o simile. Col rosecchiare del topo scatta il tenitolo, scende precipitosamente la cateratta, e il topo è preso nella trappola.

TRAPPOLA A TRABOCCHETTO, **TRAPPOLA A RIBALTA**, è quella la cui bocca o entrata è nel lato superiore, ed è chiusa da un Trabocchetto o Ribalta, cioè un'assicella quadrangolare, orizzontale, bilicata nel suo mezzo, in modo che la sola seconda metà di essa ceda al peso

del topo che vi passa sopra, chiamatovi dall'esca che sta di faccia. e in quel passare trabocca la ribalta, e il topo precipita nella trappola.

NOTA 180. *Il Trabocchetto, cui accenna il BUONAROTTI nella Fiera, citato dalla Crusca, è senza dubbio della stessa forma che quello or da me descritto: se non che serviva a pigliare, non topi, ma uomini! Oh sia pur conservata nei Vocabolari, e altrove, la memoria di questi e altri nefandi costumi di un'età che oramai possiamo chiamare antica, a conforto di questa nostra, e a fiadua di crescenti miglioramenti nell'età venture!

TRAPPOLA A GABBIA, è quella che è fatta di fili di ferro piantati in tondo su d'una assicella, ripiegati e intessuti come le gretole di una gabbia d'uccelli, di forma emisferica, con uno o più ritrosi, ed uno sportellino di latta per cavarne poi i topi presi.

RITROSO, apertura formata in uno o più luoghi della gabbia dai fili di ferro, ripiegati in dentro conicamente, lunghi circa due dita, elastici, molleggianti, acutissimi in cima i quali col cedere e allargarsi permettono al topo l'entrata, ma non l'uscita, impeditone dalle punte che lo bucano.

Simili trappole si fanno di vimini pei pesci e per gli uccelli.

TRAPPOLA A SCHIACCIA, detta anche *sustantivam*. la Schiaccia o Stiaccia, è un pezzo d'asse, o una lastra di pietra, posata angolarmente sul pavimento, o sul terreno spianato, tenuta sollevata da alcune stecchine e fuscelli di legno, che si contrastano, e scattano nell'istante che il topo rode l'esca, legata a uno di essi pel che cade la lastra, e il topo vi rimane preso sotto e schiacciato. In questo stesso modo prendonsi anche uccellini in campagna.

TRAPPOLA A STROZZINO, e anche semplicemente STROZZINO, denominazione generica di più maniere di trappole, nelle quali il to-

po, col rodere l'esca, dà lo scatto a un grosso ed elastico filo di ferro, ripiegato a occhio o maglia, entro la quale esso rimane preso e strozzato, o altrimenti ritenuto.

Di simile trappole fannosi anche nelle siepi e nelle macchie, per gli uccelli, per le volpi, e pei lupi, sostituendo all'azione della molta di ferro l'elasticità di rami più o meno grossi ripiegati con forza.

TENDER LA TRAPPOLA, vale metterla in punto, sì che essa possa scoccare e prendere il topo.

TRAPPOLARE, è prender il topo, o altro animale, colla trappola.

DAR NELLA TRAPPOLA, è l'esservi preso il topo, o altro animale.

NOTA 181. Tender trappola, o Trappolare, prendesi frequentemente nel senso metaforico e cattivo, per aggirare, ingannare altrui, indurlo insidiosamente a fare o dire cosa ch'ei non vorrebbe o non dovrebbe.

Così pure Dar nella trappola, Essere trappolato, vale esser aggirato, ingannato. Il trappolato può non mancare di onesta semplicità: il Trappolatore fa sempre scorgere un carattere malvagio.

POLLAME, denominazione universale cioè astratta di Pollo, e anche collettiva di molti polli che altri nutrica nella propria casa, nella corte o nell'ala, gradito e salubre alimento per l'uomo, e l'uso suole comprendervi pure altri volatili di corte, come tacchini, anitre, ecc. *Carne di pollame: Pollame numeroso.*

POLLO, denominazione che dassi indistintamente a ciascun individuo, d'ogni età e d'ogni sesso, appartenenti a quella specie di volatili domestici, il cui maschio adulto chiamasi Gallo e la femmina Gallina.

POLLO NANO, particolare razza di polli che hanno le gambe proporzionalmente più corte degli altri.

POLLO PADOVANO, MANTOVANO, più grosso degli altri, e gambe più lunghe.

POLLO CAPPELLUTO, quello che ha il capo ornato di un grosso ciuffo di piume.

POLLO RICCIUTO, quello la cui piuma è naturalmente scompigliata e rabuffata.

POLLO CALZATO, quello le cui gambe, e talora anche le dita, sono coperte in parte di piume.

Dicesi anche di pollo che abbia la CALZA, (V. più sotto).

POLLO IN MUDA, quello cui van cadendo successivamente le penne vecchie, cacciate dalle nuove che spuntano.

MUDA, MUDAGIONE, negli uccelli è il cambiamento, il rianovellamento delle penne; e in altri animali è quello del pelo, o delle corna, o dell'intera pelle.

CRESTA, escrescenza carnosa, rossa, nuda, dentellata che hanno sulla testa i polli, e pochi altri uccelli. Nel gallo la cresta è sempre rizzata nelle galline, massime se vecchie, per lo più è pendente all'un de'lati del capo.

CRESTA SEMPLICE, quella che è composta di un solo pezzo.

CRESTA DOPPIA, quella che in alcuni polli è formata di due distinte escrescenze carnose, dentellate, talora ambedue pendenti, talora ambedue ritte, in quest' ultimo caso chiamansi *Cresta a Corona*.

BARGIGLI, BARGIGLIONI, due escrescenze di natura simile alla cresta, ma più sottili, flaccide, non dentellate, pendenti sotto la base del becco dei doli.

SPRONE, chiamasi per similitudine di posizione, certo unghione conico che hanno i poli dietro ciascuna gamba, presso al tallone.

PENNE, denominazione generica di tutta quella morbida copertura del corpo degli uccelli, ai quali fa riparo contro le grandi variazioni del caldo e del freddo, alle quali essi, più che gli altri animali, sono esposti, e fa a un tempo istesso ornamento per la bella varietà di colori.

PENNE propriamente dette, chiamate anche **PENNE MAESTRE**, sono

quelle che, più grosse, più rigide, e ordinarmente più lunghe, sono impiantate nelle ali e nel codione, e servono le prime a effettuare il volo, le seconde a regolarlo e molificarlo.

PENNE REMIGANTI, dette anche **COLTELLI**, sono quelle penne maestre impiantate nel margine posteriore di ciascun'ala, le quali, a guisa di remi, servono più direttamente al volo. Il fusto di queste penne è leggermente curvo verso la parte posteriore dell'ala; e in questa parte concava la costola ha barbe più lunghe che non nella parte convessa o anteriore.

A queste penne appartengono quelle colte quali si usa scrivere, tolte dal cigno, e più comunemente dall'oca.

PENNE RETTRICI, O TIMONIERE, sono quelle penne maestre che impiantate nel codione, formano la coda dell' uccello. Il fusto di queste penne è diritto, e la costola è guernita di barbe più lunghe, e uguali in ambi i lati.

Le retrici, aprendosi quasi a guisa di ventaglio, e aumentando così la superficie dell' uccello, contribuiscono a reggerlo in aria, e fanno della coda una specie di timone, che dirige e modifica il volo.

FUSTO, tutta la penna, o tutta la piuma meno le barbe.

CANNONCELLO, CANNELLO, quella interiore estremità del fusto, vota, trasparente ed elastica, che sta impiantata nella pelle dell'uccello.

Il cannoncello, nelle penne da scrivere, riceve la temperatura. (V. § 4.º DELLO SCRITTOIO E SCRIVERE).

COSTOLA, tutta quella più lunga parte del fusto, al di sopra del cannoncello, e ne'cui lati sono le barbe.

BARBE, denominazione collettiva di quelle fila o barboline, di cui sono guerniti ambi i lati della costola.

NOTA 182. *A questa che è pur appariscente parte della penna e della piuma non è dato, ch'io sappia, un nome speciale nelle classiche scritture, e nè pure nella lin-*

gua parlata, se non quello stesso di Piuma, con manifesta confusione della parte col tutto. A questa inopia soccorrono alcuni moderni scrittori di cose naturali, segnatamente il professore CAMILLO RANZANI ne' suoi Elementi di Zoologia, Bologna 1820 e seg., il quale le fida anzidette, sì della penna e sì della piuma, chiama le Barbe, voce opportunamente per ciò lodevolmente presa dal Francese.

Un altro moderno scrittore Italiano (ZENDRINI, Filosofia, Zoologica, ecc., Pavia 1829, Vol. 3, p. 519), volendo aggiugnere un sinonimo alla parola Barbe, disse grecamente Pogonio:

E poi osservabile che ciascun filo di queste barbe rappresenta esso stesso una penna intera colla sua costola.

PIUME, tutt' la copertura dell' uccello; eccetto le penne, cioè le remiganti e le retrici.

NOTA 183. Le due denominazioni Penna e Piuma talora sono adoperate indifferentemente, sì dalla gente parlante e sì dalla scrivente, con evidente confusione di cose diverse, che giova distinguere. E le ha benissimo distinte il CRESCENZIO L. 9. Capit. 86: « Colui che perfette galline vuole avere, dee elegget le feconde, che spesse volte son quelle di rossa piuma e di penne nere ».

PIUMA MATTA, che anche dicono Penna matta, o Peluria, è quella quasi calugine, o piuma corta, rada, fine, mollissima, che addosso agli uccelli, ancho adulti, è ricoperta dall'altra piuma, e dalle penne.

SPOLLINARSI, quello scuotersi e levarsi i pollini d' addosso che fanno i polli, spiumacciandosi col becco.

POLLINI; minutissimi insetti parassiti, esapodi, cioè a sei piedi, e che vivono sul corpo dei polli. Anche chiamansi Pollini altre specie congeneri, che vivono sugli altri uccelli.

NOTA 184. Gli uccelli, specialmente gli acquatici, come oche e anitre, oltre allo Spollinarsi, fan-

no talora, all' avvicinarsi della pioggia, un' operazione similissima, ma con ben altro scopo, quello cioè d' intridersi l' estremità del becco in certo umore oleoso che trasuda da una glandula sebacea, che hanno sul codione, del quale umore vanno spalmando tutta la piuma, affinché l' acqua non la immolli. Intorno a questa glandula (V. PORO OLEIFERO, § 12.)

STARNAZZARE, neutr. pass., dicesi propriamente delle starnie, e per similitudine anche dei polli, ed altri simili volatili, ed è quell' involgersi nella polvere, quando accovacciati e accoccolati in una buca in terra, si scuotono, e colle zampe si gettano la polvere addosso fra le piume rabbuffate.

RASPARE, RAZZOLARE, quel gettare in dietro che fanno i polli coi piedi la terra, paglia, letame, ecc., per iscoprirvi grano o altro seme, e beccarlo.

STARNAZZARE, SPARPAGLIARE, SPARNICCIARE, verb. att., lo sparpagliare, cioè spargere la roba in qua e in là che fanno i polli nel razzolare.

In senso traslato, vale anche Scialacquare; spender malamente il suo.

POLLAIO, GALLINAIO, stanza o ricetto, dove riparano la notte i polli, per dormir appollaiati sui Bastoni.

APPOLLAIARSI, quel salire che fanno i polli su qualche corpo che essi possano aggrappare colle dita e dormirvi.

BASTONI, nome dato a quelle pertiche orizzontali, parallele, nel pollaio, sulle quali stanno la notte i polli per dormire.

POLINA, sterco di polli ammontato dentro al pollaio, e che si fa servire ad uso di concime.

SPORTELLO, apertura nella parte inferiore dell' uscio del pollaio, per la quale può passare un solo pollo per volta, nell' andare a dormire. Dopo entrati i polli lo sportello chiudesi con cateratta, per impedirne l' accesso a faine, volpi e

altri animali distruggitori.

POLLI VAGANTI, quelli che di giorno son lasciati liberi, specialmente alla campagna, affinché vadano a cercarsi la pastura.

CALZA, strisciolina di panno di un determinato colore che le donne cuciono attorno a una delle gambe de' loro polli vaganti, per contrassegnarli, e distinguerli da altri.

POLLI DI STIA, quelli che per ingrassarli furon tenuti lungamente rinchiusi nella *Stia* o *Capponaia*, che è come una grande gabbia fatta con regoli o stecche di legno.

STIARE polli o capponi, è il tenerli nel'a stia, e governarli con scelto abbondante becchime, per ingrassarli.

BECCHIME, ogni mangime che si dà a beccare ai polli, come grano, miglio, vecchia, canapuccia e simili.

BECCARE, l'atto del mangiare, parlando di polli e d' altri uccelli, ciò che fanno col becco.

BEZZICARE, darsi delle beccate l'un l'altro, percuotersi col becco. ed è vezzo comune dei polli quando beccano molti insieme.

CURRA, e per lo più ripetuto **CURRA CURRA**, e al plur. **CURRE CURRE**, ovvero **BILLI BILLI** o **BILLE BILLE**, voci colle quali si chiama una gallina o più, quando loro si vuol dare a beccare.

SCIO' o anche ripetuto, **SCIO' SCIO'**, voce colla quale si scacciano i polli non senza accompagnarla da principio con qualche gesto minaccioso delle braccia, o di frasca, o di vermena che s'abbia in mano, fin che basta per la sola predetta voce; ciò che accade in più altri animali domestici.

PIPITA, pellicella biancastra, callosa e morta, che talora cuopre la punta della lingua dei polli, e li impedisce di bere, di mangiare, e di cantare. Curasi con istrapparnela.

NOTA 185. *La medesimezza del nome mi richiama alla mente quell'altra pipita che viene talora all'uomo, presso le unghie delle mani: la quale io qui rammento per*

avvertire ad ogni buon fine, la men giusta dichiarazione che ne danno i Vocabolaristi Italiani, che l'attribuiscono allo staccarsi d'intorno all'unghia un filamento nervoso, egli è evidente che s'avrebbe a dire cutaneo.

GALLO, il maschio adulto nella specie dei polli: il maschio della gallina.

GALLO CALZATO, ECC. (V. **POLLO CALZATO, ECC.**)

GALLO CORNUTO, quello sulla cui cresta, o parte di essa, recisa, si applica uno sprone, o anche due, tolti dallo stesso o da altro gallo: i quali sproni vi aderiscono stabilmente, vivono e crescono talora a dismisura: vero innesto animale. Fannosi anche capponi cornuti.

GALLASTRONE, *pegg.* di Gallo, Gallo vecchio.

In alcuni luoghi chiamano Gallastrone un cappono mal castrato.

GALLETTO, GALLETTINO, *dimin.* di Gallo.

POLLASTRO, POLLASTRA, pollo giovine, maschio o femmina.

POLLASTRINO, POLLASTRELLO, POLLASTRINA, POLLASTRELLA, giovane pollastro o pollastra.

POLLASTRONE, *accresc.* di Pollastro.

CANTARE, dicesi del mandar fuori che fa il gallo l'ordinaria sua voce, chiamata **CANTO**, e questo è anche detto **CUCCURUCU'**, o **CHICCHIRICHI'**, per onomatopeia, cioè per imitazione di suono.

CHICCHIRIATA, l'atto del fare uno o più canti di seguito.

SBATTER L'ALI, quello scuotere che fa talora il gallo, tenendole aperte come se volesse volare, e forse per prostendersi: alla quale sbattuta d'ali è rara che non tenga dietro una buona chiechiriata; cosa anche notata dal **MAGALOTTI**, citato dall'**ALBERTI**: *E quivi data, con una sbattuta d'ali, una chiechiriata, ecc.*

NOTA 186. *Altre voci che non sono canto, fa ancora il gallo, le quali o non hanno nome speciale, o è da me ignorato: una, per es.,*

è certo grido stridulo, interrotto e ripetuto, come se dicesse: Qui, qui, qui; per chiamare le galline che vengano a beccare qualche granellino da lui trovato razzolando.

Con un'altra voce, come di spavento, o grido acuto, unico, prolungato, il gallo avvertisce le galline di guardarsi dal nibbio, o altro uccello di rapina, che sta roeggiando in aria. Ciò fa anche la Chioccia in simile congiuntura, per avvertire i pulcini di venirsì a ricoverare sotto le sue ali.

CAPPONE, galletto che si castra, affinché meglio ingrassi.

NOTA 187. Ad esso suolsi anche recidere la cresta e i bargigli, per contrassegnarlo, dicono le operatrici, e prontamente distinguerlo da un gallo: più vero motivo è che le parti anzidette, naturalmente rosseggianti nei polli, andrebbero nel cappone soggette a inevitabile discolorazione e flacidezza, per cui esso farebbe meschina e spiacente mostra di sé, quasi fosse mal-sano.

CAPPONESSA, è una pollastra come castrata, la quale non ammette più il gallo, e meglio ingrassa.

NOTA 188. In questa specie di castratura si toglie alla pollastra un corpo tondeggiantissimo, che chiaman la rosa, grosso un po' meno che una nocciuola, liscio al di fuori, rugoso e come a spicchi al di dentro; che trovasi tra quella dilatazione dell'intestino retto, detta la cloaca, e gli ovidutti; la pollastra così concia, fa le uova a suo tempo, ma infecunde, perchè non gallate.

Talora si fa una più compiuta castratura, togliendo la stessa ovata; le poche pollastre che sopravvivono a questa crudele operazione, per lo più mal eseguita, non fanno più uova, e ingrassano maggiormente.

POLLANCA, in più luoghi lo stesso che Capponessa.

NOTA 189. Non ci è occorso di sentir adoperato il Vocabolo Pollanca nella significazione attribuit-

tagli dai Vocabolari, cioè di pollo d'India, giovane, che suol chiamarsi Tacchino. V.

GALLINA, femmina adulta, nella specie di polli, il cui maschio chiamasi Gallo.

Le galline tengonsi in buon numero specialmente per le uova che fanno.

NIDIO, NIDO, parlandosi di galline, è una buca nel muro, o un panierino sospeso ad esso, con entro paglia o strame, e dove la gallina va a deporre le uova. Chiamasi anche Paniere, Cestino.

GUARDANIDIO, ÈNDICE, è un uovo, anche stantio, anche un semplice guscio di esso, che si lascia nel nido, per segno alle galline, e quasi invito che lì, e non altrove, facciano l'uovo.

SCHIAMAZZARE, quel mandar fuori che fa la gallina che ha fatto l'uovo, quel grido, quasi di cachino, lungamente ripetuto.

UOVO, parto incompiuto della gallina, dal quale, se fu gallato e sia covato, nasce il pulcino.

Feconde o sterili, le uova sono di grande uso nell'economia domestica. (V. UOVO, SUE PARTI E CONDIZIONI, § 12.° ALIMENTI E CONDIMENTI, ANIMALI, ECC.)

UOVO GALLATO, quello che è fatto da gallina che abbia abitato col gallo, cioè che ne sia stata calcata.

UOVO STERILE, quello che, non gallato, non può produrre il pulcino.

GALLARE, in senso neutr., è l'acquistare le uova la disposizione a produrre il pulcino.

Nell'uso, Gallare pigliasi anche in senso att. per Calcare.

CALCARE, è quel dar opera che fa il gallo, alla fecondazione degli uovicini, che ha in sé la gallina naturalmente. Dicesi anche degli altri uccelli. Nella più parte di questi animali il semplice accostamento dei due sessi tien luogo di ogni più infimo congiungimento.

ABITARE COL GALLO, dicesi di gallina che vive insieme con esso, e

ne è calcata.

Il verbo *Abitare*, in questa significazione, dicesi pure di altri animali, e, per una certa riserbatezza, anche dell'uomo.

GALLINA COVATICCIA, quella che cova, o che, col cessare dal far uova, o per altri segni, si mostra disposta a covare e farsi chioccia.

CHIOCCIA, gallina che ha covato, e che, chiocciando, chiama e guida i pulcini a pascere.

COVARE, *verb. att.*, lo star della gallina sulle uova diuturnamente, per riscaldare, sì che in tre settimane circa ne nascano i pulcini.

COVO, COVA, l'azione del covare; *Porre, essere la gallina in cova, o in covo.*

Covo pigliasi anche pel Paniere o Nidio in cui sta la gallina covando. (V. NIDIO).

PORRE LA GALLINA, detto così assolutamente, intendesi del destinarla a covare e porla a covare.

PORRE LE UOVA, vale sottoporre alla gallina covaticcia certo numero d'uova, un po' meno di due serque, affinchè essa le covi.

POSTA, *sust.*, l'azione del porre le uova, e le quantità di esse che vi si pongono.

COVATA, tutta la quantità di pulcini nati in una stessa posta. Negli uccelli non domestici direbbesi Nidiata.

CHIOCCIARE, il mandar fuori che fa la chioccia certa voce grave e roca, in suoni interrotti e monotoni, per chiamare e guidare i pulcini.

NOTA 190. *Abbioccare e Biocca, per Chiocciare e Chioccia, sono voci Romane, epperchè omesse da me, non disposto a raccogliere, come altri potrebbe fare utilmente, le varie sinonimie italiane. Quelle due parole sono registrate dall'ALBERTI, come voci del contado, e penso che intenderà il Toscano, o almeno il Fiorentino, il Senese, o altro, la qual cosa io non ho avuto l'opportunità di verificare.*

PULCINO, piccolo pollo, nato di poco, e il cui corpicino è tuttora ricoperto di calugine. Dicesi anche

di altri uccelli.

PULCINO PENNUTO, quello che, perduta la calugine, comincia a coprirsi dell'ordinaria piuma.

CALUGINE, quella peluria o piuma matta di che son ricoperti i pulcini prima che sian fatti pennuti.

PIGOLARE, il mandar fuori che fanno i pulcini la loro voce.

CESTINO, lo stesso che Paniere, Nidio. (V. NIDIO).

Cestino è anche un arnese di vimini fatto a campana, aperto anche nella parte superiore, e sotto il quale si pone il beccime ai pulcini. Il cestino mediante un sasso, o un pezzo di cocchio, o una sverza di mattone, si tiene sollevato da un canto tanto che i pulcini soli, non i grossi polli, vi possano entrare.

GREPPO, piatto, tegame, o altro vaso di terra, fesso, sdruscito, o in parte rotto, che pur si faccia servire a uso di porvi il mangiare e il bere ai pulcini, ai gatti, e simili.

IMPIGLIARE, in senso *neutr.* e *neutr. pass.*, quell'impaccolarsi e intrigarsi le dita dei polli, e specialmente de' pulcini, in filamenti di canapa, o d'altro, per cui rimangono come impastoiati, da non aver libero il camminare.

POLLAIUOLO, anticamente anche Pollinare, mercante di polli.

POLLERIA, luogo dove si tiene mercato di pollame; e anche d'altri volatili di corte, come anitre, paperi, tacchini, piccioni e simili.

POLOD'INDIA, volgarmente **TACCHINO**, e **TACCHINA** la femmina, grosso volatile domestico, screziato di bianco e di nero, talora di fulvo; testa coperta non di penne, ma di una caruncola; nel maschio adulto un pennello di setole al petto, e coda roteante. Originario dell'America settentrionale.

CARUNCOLA, è quella pelle bitorzolata, vescicosa, di colore ora turchiniccio, ora rosseggiante, ora l'uno e l'altro insieme, che cuopre la testa e la parte superiore dell'occhio del tacchino, e nella parte anteriore prolungasi più in basso verso il petto.

CARUNCOLETTA, piccola caruncola conica sulla fronte, alla base del becco, la quale talora si allunga notabilmente, e pende all'un dei lati nel becco del tacchino, specialmente quando fa la ruota.

PENNELLO, è un fascettine di pelli rigidi sul petto del tacchino adulto.

FAR LA RUOTA, ROTEARE, dicesi dei maschi, tacchini e pavoni, quando, col rialzare le penne retrici della coda, fanno pure rialzare le penne copritrici di essa, e tengonle allargate in forma di ventaglio verticale, come per fare più bella mostra di sé alle loro femmine.

Quindi Pavoneggiarsi, dicesi, in senso *trastat.*, del gloriarsi, vantarsi, boriarsi, ecc.

COLOMBO, masc.; COLOMBA, fem., volatile di corte, per lo più di color grigio cangiante in ceruleo-aureo-porporino, sul collo e sulla gola: men grosso di un pollo: gambe più corte: becco rigonfio lateralmente verso la base: bevente a capo basso: forte d'ala, si pel volo, e si pel combattimento: costantemente monogamo: i due sessi calcantisi a vicenda; ambidue covanti: e imbeccanti nel nido i pulcini, per lo più due, mettendo loro nel gozzo il cibo stato già qualche tempo nel proprio ventriglio: voce tubante, e come gemente.

Sonvene anche dei salvatici di più specie.

PICCIONE, e presso gli antichi anche **PIPPIONE**, lo stesso che Colombo domestico. Ma nell'uso d'oggi s'intende particolarmente di colombe giovani e che si mangiano; chè non direbbesi servire in tavola un par di colombe, ma sì un par di piccioni.

COLOMBO TERRAIUOLO, razza di colombe piccoli, che numerosi si fanno nidificare nella sommità della casa, per lo più rustica, entro in-torretta bucherata, a uso di colombaia. Sono molto vaganti, e per ciò meno domestici.

COLOMBO GENTILE, razza di colombe più grossi, di colore più va-

riabile, più casalinghi, i quali, anche in piccolissimo numero, e fuori della colombaia, si tengono a nidificare anche in una stalla, in un atrio, o in altro simile luogo.

COLOMBACCIO, PALOMBO, colombo salvatico.

COLOMBELLA, colombo terraiuolo salvatico.

TUBARE, il mandar fuori che fanno i colombe quella lor voce sommessata, grave e gutturale.

Parlandosi della Tortora, dicesi *Gemere*.

NOTA 491. Codesto verbo Tubare non è registrato dalla Crusca, né dal P. CESARI. Più anni prima dell'edizione Veronese, avealo registrato l'ALBERTI sull'autorità del SALVINI.

TRONFIARE, verb., dicesi del colombo, quando colla testa alta, pettoruto, gozzuto e tubante, va inseguendo la sua compagna.

Dicesi anche del Gallo.

TRONFIO, aggiunto di colombo che attualmente tronfia.

COLOMBAIA, e anticamente **COLOMBAIO**, stauza o ricetto dove si tengono i colombe domestici a nidificare.

BUCHE DELLA COLOMBAIA, quelle aperture per lo più tonde, che in più o men grande numero fannosi nel muro della colombaia, e per le quali passano i colombe.

ASSERELLO, chiamano una tavola, o anche una semplice pertica, fermata orizzontalmente e parallelamente al muro della colombaia dalla parte di fuori, e sulla quale i colombe amano di pesarsi, e starvi lungamente, o per ispollinarsi, o per non tenersi troppo lontani dal compagno che stia al di dentro covando.

CASSETTE, piccoli ricetti scompartiti fra due tavole orizzontali parallele, con tramezzi verticali di assicelle, nei quali i colombe si formano da sé il nido, portandovi bruscoli e pagliuzza.

COLOMBINA, sterco del colombe, in quanto si fa servire a uso di concimare.

UCCELLI DI GABBIA, quelli che

non si lascian liberi per la corte, come i precedenti volatili domestici, ma tengonsi in gabbia, o per bellezza di penne, o per dilettazone del loro canto. Tali sono, a modo di esempio, il pappagallo, il canarino, il cardellino, l'usignuolo, il capinero, e altri moltissimi, o stranieri, e di passo.

UCCELLI DI PASSO, chiamansi quelli che in certi tempi dell'anno migrano da una ad altra regione, non facendo in alcun luogo intermedi, se non brevi fermate.

PASSO, è la migrazione degli uccelli da una regione ad un'altra; anche chiamano Passo il luogo per cui essi passano migrando.

VENUTA, è la prima annuale apparizione o arrivo dell'uccello di passo, si nel luogo che è ultimo termine della sua migrazione, e si nei luoghi intermedi.

RIPASSO, è la seconda apparizione dell'uccello di passo, nei luoghi intermedi, e nel ravviarsi che egli fa verso la regione da cui si era primamente dipartito. *Ho preso sei beccacce alla venuta, ed altrettante al ripasso.*

GABBIA, è un arnese portatile, di varie grandezze, fatto di vimini, o fil di ferro, a uso di tenervi dentro rinchiusi uccelli vivi.

REGOLETTI, sono quei legnetti, per lo più quadrangolari, che formano l'ossatura della gabbia, e ai quali si connettono le gretole.

GRETOLE, quei vimini, ovvero fili di ferro, che paralleli e distanti l'un dall'altro circa un dito, attraversano i regoletti nella loro grossezza, e compiono la chiusura della gabbia.

CUPOLA, pezzo di legno, lavorato al tornio, che è come un disco, sormontato da una pallina. La cupola fa finimento al vertice di quelle gabbie che son tonde al di sopra; e nella grossezza del disco o base della cupola vanno a impiantarsi i fili di ferro della gabbia. Dal centro della pallina della cupola sorge un grosso fil di ferro ripiegato a occhio, con cui appendere la gabbia a

un guancio pendente dal soffitto o ad altro appiccagnolo.

CASOTTINO, ciascuna di quelle due parti laterali della gabbia, sporgenti in fuori, come due piccole gabbiole, in una delle quali è il mangiare, nell'altra il bere.

CASOTTINO DEL MANGIARE, quello in cui si pone la cassetta del beccime, fattavi passare pel suo lungo da un'apertura laterale del casottino medesimo.

CASSETTA DEL MANGIARE, detta anche BECCATOIO, è una scatoletta più lunga che larga, aperta di sopra, entro la quale si pone il miglio, la scagliuola, o altro beccime.

COPERCHIO DEL BECCATOIO, è una assicella sottile, fermata orizzontalmente nel casottino, e nella quale sono intagliati alcuni fori circolari, pel quali passa la testa dell'uccello che becca nella sottoposta cassetta. Codesta assicella traforata propriamente non fa coperchio al beccatoio se non quando questo le viene sottoposto.

CASOTTINO DEL BERE, quello in cui è il bevirolo.

BEVIROLO, BEVERINO, BEVERELLO, quel vasetto per lo più di vetro, in forma di bicchierino a orlo rovesciato, in cui bevono gli uccelli in gabbia.

BAGNATOIO, vasetto più largo del bevirolo, e a sponde meno alte, che tiensi pieno d'acqua nella gabbia, per quegli uccelli che amano di guazzarsi.

SALTATOI, BALLATOI, quelle vergelle o sottili bacchette di legno che attraversano a varie altezze il vano della gabbia, e in diversi piani verticali, e sulle quali saltano o si posano gli uccelli in essa rinchiusi.

FONDO DA SCORRERE, sottile assicella che forma come il pavimento della gabbia, ed è ammovibile per poterlo cavare, ripulire e riporre.

SPORTELO, specie di usciolino, fatto esso pure di regoletti e di gretole, e che chiude l'entrata della gabbia. Fermasi con un nottolino di

legno o di fil di ferro.

GABBIOLA, GABBIOLINA, GABBIUZZA, *dimin.* di Gabbia.

GABBIONE, *accresc.* di Gabbia. E dicesi per lo più di quella grande gabbia, non pensile, a facce piane, nella quale tengonsi in razza più coppie d'uccellini.

STANZINI, certi scompartimenti in un gabbione, in ciascuno de' quali possono ridursi le singole coppie d'uccellini, postevi in razza.

GABBIATA, tutti gli uccellini in una gabbia, quando ve ne sono molti.

UCCELLIERA, ampio spazio, per lo più all'aria aperta, recinto di rete di filo metallico, a uso di tenervi

al largo più sorta d'uccelli.

TRESPOLO DEL PAPPAGALLO, arnese mobile di legno, su cui nelle stanze, sui balconi, nei terrazzi, si tien legato con lunga catenella il pappagallo che non si voglia tenere in gabbia.

Codesto trespolo è un'asta di legno attraversata a squadra in più luoghi da pinoli o paletti, a foggia di grucce che fanno scala, e su di essi l'uccello sale e scende a suo piacere. L'asta sorge verticale dal centro di una larga base circolare, coperta di rena o di segatura su cui cadono le schizzate del pappagallo.

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 8. DELLE LEGNA E DEL CARBONE, DEL FAR FUOCO,
E DEGLI ARNESI RELATIVI.

Indice Metodico.

<p>Legnala Legnaio. Catasta Legname { Legna { Legne — pedagnuole Ceppo { Cepperelli { Ceppatelli Schegge Scheggiuzze Fascine Ritorta Fastelli Fascinotti Scopa Stipa Canàpuli { Torsoli { Tùtoli Gusci delle noci — delle pigne Sansa Saggiuoli Paniera { delle legna Casa { { Cassina { Camminiera Carbonaia Carbone Carboni { — { infocati { — { accesi { Bracia { Bragia { — spenti { — Brace</p>	<p>{ Carbonella { Carbonigia { Carbonina { Brace { Brusta NOTA 192. { Formelle } di conca { Formette } Torba Ciniglia Cenere { Tizzone { Tizzo { Tizzoncello { Tizzoncino { Fumaio { Fumacchio { Fuoco { Calòrico NOTA 193. { Focherello { Focolino Fiamma Luce. (V. C. 3°, DELL'ILLUMINARE, § 4.°) { Fiammella { Fiammetta { Fiammicella { Fiammolina Baldoria Vampa Vampo Favilla Scintilla { Falavesca { Favolesca { Scoppio { Scoppietto</p>
---	---

Scoppietto
 { Scoppiettare
 { Crepitare
 Cigolare
 Destare
 Avviare
 { Apprendere
 { Appigliare
 Attaccare
 Ardere
 { Abbrucciare
 { Bruciare

NOTA 194.

Levare fiamma
 Incendiare
 Incendio
 Accendere il fuoco
 Accendere il lume. (V. C. 3.^o, DEL-
 L'ILLUMINARE, § 1.^o)

{ Atizzare
 { Rattizzare
 Stuzzicare
 Ravvivare
 Sbraciare
 Sbraciata, *sust.*
 Rammoniare
 Spegnerne
 { Smorzare
 { Ammorzare
 Ammortore
 Estinguere
 Coprire
 Eumo
 Fuliggine
 Cammino
 Camminetto
 Soglia
 Stipiti
 Architrave
 Focolare
 { Frontone
 { Pietra
 { Cappa
 { Capanna
 Gola
 { Torretta
 { Rocca
 Fumaiuolo
 Fornimento del cammino
 { Alare
 { Capifuoco
 { Paracenerne
 { Guardacenerne
 Pedana
 Rete

Ringhiera
 Molle
 Gambe
 Calcagno
 Còdolo
 Manico
 Paletta
 Posamolle
 Catena da fuoco
 Asticciuole
 Spranga
 Gancio
 Rampo
 Maglie
 Mantece
 Manticetto
 Pelle
 Palchi
 Manichetti
 { Palco
 { Coperchio
 { — inferiore
 fondo
 { MOZZO
 { Portacanna
 Canna
 Spiraglio
 { Chiusino
 { Valvula
 Animella
 — penne

Soffiare, *att.*
 Menare il mantice
 Soffietto
 Ventiera
 Mulinello
 Parafuoco
 — { fisso
 — { a telaletto
 { — a mano
 Ventola
 Paravento
 Spazzacammino
 { Raspa
 { Rastia
 Granatino
 Fumista
 Stufa
 Piastra
 Chiave
 Stufetta
 { Braciere
 { Caldano
 { Frankino
 Franklina

Fornello. (V. § 8°, DELLA CUCINA.)

Arnesi da far fuoco

{ Acciarino
 { Acciaiuolo
 { Forche

Rattiere { il fuoco
 { l'acciarino

{ Pietra focaia
 { Selce

Esca
 Solfanelli

{ Solferino
 { Solfino

Candelucce fosforiche

Fiammiferi

— fosforici

— ossigenati

— volcanici

NOTA 139.

Raggi solari

Scatto d'arma da fuoco

Sfregamento sul tornio

Ferro battuto col maglio.

Esplosione elettrica

{ Schizzetto a aria

{ — pneumatico

LEGNAIA, stanzone a terreno, o altrove, dove si tengono le legna da ardere.

LEGNNAIO, massa di legna da ardere, allogata in forma parallelepipeda, nella corte, o sotto tettoia, o altrove.

CATASTA, è un legnaio, di dimensioni per lo più legalmente determinate, fatto con legna di una qualità convenuta.

LEGNAME DA ARDERE, per opposizione a Legname da lavoro, diceasi quello che è destinato a uso di ardere, compreso quello che già abbia troppo lungamente servito, o per qualche magagna non sia atto ad alcun lavoro, e per ciò servibile solamente a far fuoco.

LEGNA, **LEGNE**, *fem. plur.*, ogni legno, sia grosso, sia minuto, tagliato, o segato, o spaccato, e seccato, a uso di far fuoco.

LEGNEDAGNUOLE, quelle dei boschi cedui, che son tagliate dal ceppo, e lasciate tonde, o al più riflesse in due.

CEPPO, piede d'albero, o di pianta cedua, cioè tenuta cespitosa, separato dal fusto, spaccato in pezzi, che chiamansi **CEPPERELLI** O **CEPPATELLI**, a uso di ardere. (V. ART. E MEST., TAGLIALEGNA).

SCHEGGE, pezzi di legno spiccati colla seure, col pennato, ecc., da maggior legno, come da albero che si abbatte, o dai grossi suoi rami che si recidono, o dal suo tronco quando si squadra. Le schegge si ardono.

SCHEGGIUZZE, minute schegge.

FASCINE, chiamansi in generale certi non grossi fasci di minuti rami d'alberi o di sermenti, legati con **RITORTA**, che è un ramo tenero di quercio, o un Vinciglio di salcio, o altra simile vermena. Le fascine servono a far un fuoco fiammante.

È uso in più luoghi che nelle fascine fatte per vendersi, stiano aggiunti alcuni grossi **BASTONI**, cioè maggiori rami.

FASTELLI, sono fascine tutte di rami minuti, senza alcun bastone.

FASCINOTTI, chiamano i Toscani certi piccoli fasci di legne corte e sottilmente riflesse, o sole o miste, con scopa e stipa, da avviare il fuoco, affinché facilmente s'apprenda a legne più grosse al cammino, e al carbone del fornello.

SCOPA, nome volgare delle Eriche, che sono arbusti di ramoscelli sottili, e foglie piccole e strettissime. Colla scopa secca si avvia il

fuoco ne' cammini, si riscalda il forno, ecc.

STIPA, *nome collett.* di più sorte di minuti arbusti che levano fiamma prontamente.

CANAPULI, fusti aridi e dipelati della canapa, materia anche questa molto accendibile. Pezzi più o meno lunghi di questi fusti si legano in fastelli, a uso di avviare il fuoco. Pezzi meno grossi e più corti, servono anche a farne soffanelli.

TORSOLI, **TUTOLI**, del fermentone, quei ricettacoli quasi legnosi della pannocchia del fermentone, toltine i grani. Servono non tanto ad avviare il fuoco, quanto a conservarlo e far braglia da mettere nei caldani, nello scaldaletto, nelle cassette da piedi o stufette, ecc.

A questi usi servono pure i **GUSCI DELLE NOCI**, e quelli **DELLE PIGNE**, e la **SANSA**, ridotta quasi a puri noccioli delle ulive, infranti e seccati.

SAGGINALI, fusti riseccati del fermentone a uso di ardere.

PANIERA DELLE LEGNA, arnese o recipiente di vimini, di vètrici, o di vinci sbocciati, profondo assai, più lungo che largo, a uso di tenervi ogni sorta di roba da ardere. Tiene l'inverno accanto al cammino, ovvero ponesi nella strombatura d'una finestra, nella stessa stanza.

CASSA DELLE LEGNA, è appunto una cassa d'assicelle, per lo più con coperchio, e serve allo stesso uso che la Paniera.

CASSINA, **CAMMINIERA**, certa cassa elegante in cui si tengono pezzi di legna d'ardere, è una cassa di Mògano, o d'altro legno gentile, coperta in parte da una ribalta piana o concava, mastiettata all'attiguo piano, sul quale s'aggiunge talora uno scaffalino a pochi palchetti, da tenervi alcuni libri per comodo di leggerli accanto al fuoco.

Questo bel mobile non si ripone nella stanzetta, come si fa della Cassa e della Paniera, perchè orna la stanza, e sta sempre accanto al camminetto, dal che gli venne il nome

di *Camminiera*, datogli da alcuni stipettai.

CARBONAI, stanza in cui si tiene il carbone a uso della cucina.

È anche quella buca, o quel luogo spianato nei boschi o nelle macchie, dove i Carbonai fanno il carbone.

CARBONE, è legno acceso in luogo chiuso, poi soffocato e spento prima che sia interamente arso. Fatto e vendono i carbonai (V. ART. E MEST., **CARBONAI**). Questo combustibile nero, e più leggero del legno, arde quasi senza fiamma; è necessario in moltissime arti: nell'economia domestica adoprasì più sui fornelli, che non nei cammini.

Carbone, in questo senso, non ha plurale.

CARBONI, *plur.*, chiamansi quei pezzi di legno che nei nostri focolari sono arsi interamente con fiamma, ma non consumati, cioè non ancora ridotti in cenere, e sono tuttora infocati, ovvero spentisi da sé: nel primo caso sono rossi, e chiamansi **RRACIA**, **BRAGIA**, **O CARBONI ACCESI**; nel secondo caso diconsi **BRACE** **O CARBONI SPENTI**, e sono neri leggerissimi e tingenti.

CARBONELLA, **CARBONIGIA**, **CARBONINA**, **BRACE**, **BRUSTA**, minuto e leggero carbone spento, proveniente da legna arse nei cammini, nei forni, fornaci, e simili, crivellato con padella bucherata per separarlo dalla cenere. I compratori riaccondono la carbonella d'inverno nei caldani delle botteghe, ecc.

NOTA 192. *Brusta, non registrata nei Vocabolari Italiani, è voce Senese, che pare mostri evidente l'origine dei verbi, Abbrustolare, Abbrustilare, Brustolare.*

FORMELLE, **FORMETTE**, di concia, sono certi panicci tondi e piani, fatti della corteccia polverizzata della quercia o del cerro, la quale, dopo che ha servito alla concia del cojame, e tuttora molle, vien ridotta in forme, come quelle del cacio, di un palmo di diametro, grosse circa due dita, le quali servono ad ardere, atte specialmente a conservare

lungamente il fuoco.

TORBA, combustibile fossile, leg-
giero, brunazzo, ed è un aggregato
di radici, o d'altre parti di piante,
non del tutto decomposte, formato-
si in alcuni terreni che sono o che
furono lungamente ricoperti d'acque
stagnanti. La torba, nello scavarla,
si taglia in grossi pani che, dissec-
cati, si ardono. Ne esala un fumo
denso, più o meno fetente.

CINIGIA, cenere calda, mista con
poca o minuta bragia. Adoprasi nel-
la cassetta da piedi, o altrove, do-
ve occorra di avere un blando ca-
lore.

CENERE, quella polvere fine, big-
gia, incombustibile, in che si risolve
il legno, o altro combustibile ve-
getale, che è stato arso intera-
mente.

TIZZONE, e nel verso TIZZO, a-
vanzo di un pezzo di legno, arso
all'un de' capi, dove sia acceso, o so-
lamente fumante; o anche del tutto
spento e annerito.

TIZZONCELLO, TIZZONCINO, *dimin.*
di Tizzone.

FUMAIUOLO, e più comunemente
FUMACCHIO, legnuzzo che, per non
essere interamente affocato, manda
fumo.

FUOCO, che i fisici chiamano più
comunemente CALORICO, è quel
fluido imponderabile che è la causa
di quell'impressione che noi chia-
miamo Calore, opposta a quella che
diciamo Freddo.

Nel linguaggio comune chiama-
si Fuoco un combustibile attual-
mente infiammato, o anche sota-
mente acceso, e quindi le locuzioni
usitatissime nelle varie arti, e pres-
so i cuochi: *Fuoco di carbone; Fuoco di fiamma.*

Il fuoco dilata e riscalda tutti i
corpi, altri liquefa e vaporizza, al-
tri arroventa, fa splendidi, e infiam-
ma.

NOTA 195. La dilatazione dei
corpi per mezzo del calorico è ef-
fetto generalissimo. Su di essa è
fondata la Termometria.

È apparente eccezione il ri-
stringimento che soffrono alcuni

corpi per l'azione del fuoco: ciò
accade quando esso separa e di-
spende una parte della loro sostan-
za. Così una trave interamente ar-
sa riducesi in una manciata di ce-
nere; così una spugna bagnata e
disseccata al sole, diminuisce il vo-
lume: così l'argilla si ristringe in
sé, per l'acqua che 'l fuoco le to-
glie; su questa condizione dell'ar-
gilla è fondata la Pirometria di
Wedgwood.

FOCHERELLO, FOCOLINO, *dimin.*
o *vezzezz.* di Fuoco, nel solo se-
condo significato.

FIAMMA, fuoco luminoso, o, più
propriamente, fumo che, uscito dal
corpo che arde pienamente, s'infoca,
si fa splendente, e sale in forma di
piramide, la cui base è aderente al
combustibile.

LUCE. (V. C, 3.^o DELL' ILLUMI-
NARE, § 1.^o)

FIAMMELLA, FIAMMETTA, FIAM-
MICELLA, FIAMMOLINA, *dimin.* di
Fiamma.

BALDORIA, fiamma pronta e ai-
ta, ma poco durevole, che si fa ap-
prendere a legne minute, o altra
materia secca e rara.

La Baldoria, nel senso proprio,
talora si fa quando uno si vuole
scaldare prestamente. Tal altra
fiata si fa all'aperto, in segno di pub-
blica esultanza, e chiamasi più spe-
cialmente *Falò*.

E, per una specie di *metaf.*, Bal-
doria prendesi pure per Allegria di
giuochi, mense, e simili.

Vivere in baldorie, dicesi anche
per accennare che uno va consu-
mando il suo in continue allegrie,
in gozzoviglie.

VAMPA, lo stesso che grande
fiamma.

Anche chiamasi vampa quell'ar-
dore che altri risente, specialmente
nel viso, stando presso a grande
fiamma: in quest'ultimo caso dicesi
anche VAMPO.

FAVILLA, particella permanente
di combustibile affocato, principio o
finimento di maggior fuoco.

SCINTILLA, è una particella in-
focata, repentina, vivacissima, e di

eorta durata, che si spicca con un impeto, e per lo più con scoppietto, dal legno che arde, dal ferro incandescente che si batte sull'incudine, dall'acciarino percosso contro la selce, e simile.

Anche dicesi Scintilla quella luce momentanea prodotta dall'elettricità che, condensata, si trasporta rapidissimamente da un corpo all'altro, attraversando l'aria interposta.

FALAVESCA, FAVOLESCA, parte leggiera e infocata, di combustibile, la quale si separa da maggior fiamma, e si solleva in alto, per ricadere, poi, accesa o spenta.

La carta, le foglie, la paglia, i trucioli, e simile altre materie leggeri ed aride, fanno, ardendo, di molte falavesche.

SCOPPIO, SCOPPIETTO, strepito improvviso che fanno talora le legne che ardon, prodotto da esplosione d'aria o di vapore, contenuti in alcune cavità del legno.

Anche dicesi Scoppio e Scoppietto ogni scheggiuzzo o frantume di legno o di braglia, che con impeto e strepito sia lanciato fuori del fuoco, nella pentola o altrove.

SCOPPIETTIO, voce frequentativa e significa ripetuti scoppii, nel primo senso di questa voce.

SCOPPIETTARE, CREPITARE, dicesi di legno, di carbone, o di che che sia d'altro che, per l'azione del fuoco, fa degli scoppii.

CIGOLARE, quel soffiare e quasi gemere che fanno le legne verdi o umide, ardendo.

DESTARE IL FUOCO, locuzione figurata, per dire Avviarlo. Cominciare ad accenderlo.

APPRENDERE, APPIGLIARE, *neutr.* e *neutr. pass.*, parlandosi di fuoco, vale cominciare ad ardere.

ATTACCARE IL FUOCO, lo stesso che Dar fuoco a una cosa, accostarle il fuoco, sì che essa arda.

Nel senso *neutr.*, vale Apprendersi, appigliarsi.

ARDERE, nel senso *neutr.*, dicesi di un combustibile attualmente infocato, per lo più con fiamma.

Ardere, nel senso *att.*, vale abbruciare.

ARBRUCIARE, BRUCIARE, è quasi consumare, in tutto o in parte, col fuoco.

NOTA 194. *Dissi quasi consumare; per escludere l'idea che il fuoco valga a distruggere interamente il combustibile, a ridurlo all' niente; esso non gli può torre se non la forma, separandone e disperdendone le parti.*

INFIAMMARE, appiccar fiamma a un combustibile, fare che esso arda con fiamma.

LEVAR FIAMMA, vale cominciare ad ardere con fiamma

INCENDIARE, appiccar fuoco a che che sia, e dicesi più particolarmente quando la distruzione della cosa incendiata è lo scopo che si ha in mira, ovvero l'effetto che si depiora: nel che lucendiare è diverso da Accendere, perchè in quest'ultimo caso la distruzione della cosa accesa non è se non il mezzo con cui si cerca di ottenere altro effetto come calore, luce o profumo.

INCENDIO, gran fuoco con fiamma, e dicesi più comunemente di fuoco che s'apprenda a masserizia, o che che sia d'altro, contro la volontà del padrone, e sempre con danno.

ACCENDERE IL FUOCO, vale appiccare il fuoco al combustibile, sia legno o carbone, cioè fare che ad esso s'apprenda il fuoco, per giovarsi dal calore negli usi domestici e delle arti.

ACCENDER IL LUME. (V. C. 5.º DELL'ILLUMINARE, § 1.º).

ATTIZZARE, RATTIZZARE, il fuoco, dicesi il riaccostrare colle molli i tizzoni sparsi da lato.

STUZZICARE IL FUOCO, vale scuotere colle molle le grosse legna per farne cadere la parte già arsa, e scoprire quella che sia atta ad incendersi e levar fiamma.

RAVVIVARE IL FUOCO, vale riacenderlo, renderlo maggiore coll'aggiunta di minuto combustibile, o col soffiarvi sopra col mantice.

SBRACIARE, vale allargare la bra-

gia; affinchè meglio s'accenda, o l'accesa mandi più calore: *Sbraciar il caldano, il veggio*, ecc. Anche si sbracia il fuoco del cammino sotto le legna, perchè pigliano più aria, e meglio ardano, allargandone la bracia che vi fosse di troppo ammontata.

SBRACIATA, *sust.*, l'azione dello Sbraciare.

RAMMONTARE IL FUOCO, è raccogliere la bragia e i tizzoni; quasi facendone monte.

SPEGNERE, SMORZARE, AMMORZARE, AMMONTARE, ESTINGUERE, il fuoco, vale distruggerlo, annientarlo, cioè fare che il combustibile cessi d'ardere. Ciò in generale si fa col privarlo in varii modi del contatto dell'aria, che gli serve di alimento.

COPRIRE IL FUOCO, è l'ammucchiare la cenere sopra il fuoco rammontato, affinchè si conservi senza far fiamma, onde poterlo all' uopo ravvivare.

FUMO, effluvio di minutissime particelle, visibile, non infiammato, che si solleva da un combustibile che arda, o che sia molto riscaldato. Per estensione e per similitudine dicesi anche Fumo il vapore acqueo che s'innalza dalla terra, ovvero da un liquido bollente, o molto caldo: *Fumi della terra, Fumo della pentola; Vivanda che fuma*, ecc.

FULIGGINE, quella materia nera, polverosa, o anche soda, che il fumo lascia su per la gola del cammino, e della quale sono internamente incrostate le pareti del medesimo.

La Fuliggine vien tolta di quando in quando dagli spazzacammini.

CAMMINO, luogo o buca contro uno dei muri della cucina, o di altra stanza, dove si fa fuoco, il cui fumo ha l'uscita fin sopra il tetto.

CAMMINETTO, *dimin.* di Cammino, e dicesi per lo più di quello da stanza, più piccolo e più ornato che non il grosso cammino della cucina.

Camminetto è anche termine

collettivo di tutti quei pezzi di pietra o di marmo che ne ornano il focolare, disposti come nella Porta (V. § 2º, e con gli stessi nomi cioè **SOGLIA, STIPITI e ARCHITRAVE**: questo dalla forma è anche detto il **PIANO**, e sopra esso ponesi per lo più uno di quelli oriuoli a dondolo chiamati per ciò oriuoli da cammino e così pure vasi di fiori artefatti, e altre cose simili.

FOCOLARE, quell'apertura del cammino, e anche il piano della medesima a livello del pavimento, dove si pongono le legne da ardere. Focolare fu anche detto per Caldaino e Scaldavivande.

FRONTONE, PIETRA DEL CAMMINO, è una lastra talora di pietra arenaria o morta, affinchè non iscoppi, o anche un tambellone, cioè un piano di terra cotta, talora una lastra di ferraccia, ferro fuso, o ghisa, fermata a squadra col piano del focolare, contro il muro, a preservazione di esso, dai guasti che arrecano le legna, le molle, la palette, ecc.

CAPPA, CAPANNA, del cammino così dalla sua forma chiamasi la base della gola, quando essa base è sporgente verso la stanza, e fatta come una mezza tramoggia rovesciata, cioè più ampia in basso che in alto. La Cappa vedesi tuttora in alcuni cammini da cucina non più o raramente nei camminetti da stanza.

GOLA, quel canale verticale entro il muro, e che dal focolare, o dalla cappa, se vi è, mena il fumo sino alla torretta.

TORRETTA, ROCCA, FUMAIUOLA, del cammino, quella più alta parte della gola, che s'innalza al di sopra del tetto, e dalla quale per uno o più buchi esce il fumo, che spandesi nell'aria.

FORNIMENTO DEL CAMMINO, denominazione collettiva degli arnesi necessari all' uso del cammino, e sono i seguenti:

ALARE, CAPIFUOCO, arnese di ferro, che nel focolare tien sollevate le legne, affinchè, prendendo più

aria, meglio ardano.

Nel caminetto delle stanze gli Alari, sono due, per lo più con ornamenti d'ottone; nel cammino della cucina suol essere un solo, talora di pietra, o anche di mattoni.

PARACENERE, GUARDACENERE, lamina di ferro o d'ottone, talora ornata, che si mette per coltello attraverso la soglia del camminetto, affinchè tenga raccolta la cenere, che non si spanda sul pavimento della stanza.

PEDANA, chiamano un asse, e per lo più una lastra di marmo, o una lamina di metallo, collocata in piano avanti la soglia del camminetto, a preservazione del pavimento di legno, o del tappeto della stanza, sul quale gli scoppi potrebbero essere lanciati; al qual fine meglio serve la Rete.

RETE, arnese di rete metallica, o anche di tela metallica, intelaiata di ferro, per lo più di tre spicchi, come un scenino, e si tien ritto avanti al camminetto, a sicuro riparo contro gli scoppi. (V. SCENA, § 5^o, DELLA CAMERA, ECC.)

RINGHIERINA, è appunto un piccola ringhiera di ferro, che fa come una parata davanti al camminetto, per impedire a' bambini di troppo accostarsi al fuoco, e preservare il lembo del vestito delle donne dal prender fiamma.

MOLLE, *sust. fem. plur.*, arnese di ferro per rattizzare il fuoco. È un ferro ripiegato per metà: le due parti, paratelle, dette **GAMBE**, lunghe, circa un braccio, terminano in piccol disco: nella ripiegatura, che chiamasi **CALCAGNO**, il ferro è più largo, e fa molla, come in certe forbici: dal mezzo del calcagno talora sorge un **CODOLO**, lungo un sommerso, che entra in un **MANICO** di ottone, e vi è ribadito.

PALETTA, piccola pala, cioè arnese di ferro, coll' estremità inferiore allargata e piana, con basse sponde laterali, acconcia a prender braccia o cenere, maneggiata con lungo **MANICO**, alquanto inclinato al piano della parte allargata.

POSAMOLLE, *mascol.*, arnese che da poco in qua usano alcuni di tenere accanto al caminetto, per posarvi le molle e la paletta; non guari dissimile dal Posaombrelli (V. C. 1^o, § 1.^o)

CATENA DA FUOCO, quella catena pendente da una **SPRANGA** di ferro che più in alto attraversa la gola del cammino della cucina, per attaccarvi paiuolo, calderone, o simile, sopra la fiamma.

ASTICCIUOLE DELLA CATENA, due bacchette di ferro uncinale, una per ciascun capo di essa. L'asticciuola superiore più lunga serve ad agganciare a mano la catena alla spranga, senza aiuto di seggiola o di scala. Al **GANCIO** infimo dell'asticciuola inferiore s'attaca il paiuolo.

RAMPO, è un uncino dell'asticciuola inferiore, dove questa è unita alla catena. Il ramo s'introduce nell'una o nell'altra delle **MAGLIE**, o anelli della catena, secondo che questa si voglia più o meno accorciata.

MANTICE, arnese con cui si spinge l'aria sul fuoco per ravvivarlo, e soavene di più sorte.

Il mantice adoperato nei cammini domestici, chiamato per lo più **MANTICETTO**, è composto di due assicelle o palchi, inclinati l'uno all'altro, fasciati intorno intorno da una **PELLE**, e dimenati angolarmente colle mani, mediante i due **MANICHETTI**, per farne uscire il vento dalla canna.

PALCHI, due assicelle cordiformi o altrimenti figurate, che vanno restringendosi verso la parte anteriore del mantice, e che formano insieme colla pelle, una specie di cassetta, la quale or s'allarga e si riempie d'aria, or si restringe e si vuota dalla canna per effetto dell'alternato moto del coperchio.

COPERCHIO DEL MANTICE, è il palco superiore di esso, quello cui s'imprime colla mano, mediante il suo manichetto, l'alternato modo angolare, ora sollevandolo, ora abbassandolo, e accostandolo al fon-

do, tenuto fermo coll'altra mano che ne impugna l'altro manichetto.

FONDO DEL MANTICE, è il palco inferiore, il quale anteriormente si prolunga, e forma il mozzo.

MOZZO (o aperto), **PORTACANNA**, è un prolungamento della parte inferiore del fondo che ha un risalto trasversale, contro cui, quasi contro un asse o pernio, muovesi angularmente il coperchio; tenutosi da una striscia di pelle che fa l'ufficio come di mastriattura. Nel **MOZZO** è un buco in cui è piantata la canna, e pel quale essa comunica colla parte interna del mantice.

CANNA, quel bocciuolo o tubo metallico da cui è fatta uscire l'aria dal mantice.

SPINAGLIO, è un foro nel mezzo del palco inferiore, per cui l'aria esterna, sollevando il chiusino; entra nel mantice, sempre che viene alzato il coperchio.

CHIUSINO, VALVOLA, ANIMELLA, pezzetto di pelle che sulla faccia interna del fondo, è imbullonato contro lo spiraglio da un canto solo, onde poterli ora applicare ad esso, e chiuderlo, ora rialzarsi e aprirlo, secondo che si comprime dall'aria interna del mantice, ovvero dall'aria esterna, che è quanto a dire secondo che il coperchio s'abbassa o si rialza con moto alterno, ciò che produce l'intermittente soffiare del mantice.

MANTICE PERENNE, è quello che soffia continuo, cioè senza interruzione.

Questo mantice da un terzo palco è diviso in due parti, una delle quali spinge fuori l'aria, mentre l'altra se ne rifornisce con vice alterna, sì che al postutto il mantice manda fuori dalla canna il soffio continuo.

SOFFIARE, nel senso att., vale spingere l'aria sul fuoco col manticcetto.

MENARE IL MANTICE, agitarlo per soffiare; ma dicesi solamente dei grossi mantici; tanto semplici quanto perenni, adoperati dai magnani e altri artieri.

SOFFIETTO, specie di rosta o di

ventola, tonda, di paglia o di sala, con un pezzo di canna per manico, nel resto non guari dissimile a un parafooco a mano; e serve a scuotere l'aria, e spingerla sui barconi, nel fornello o nel braciere, per ravvivarne l'accendimento.

VENTIERA (V. § 2°, DELLA CAMMINELLA.)

MULINELLO, SA, ECC., **PARAFUOCO**, *terme. gen.* di arnese che altri frapponga tra sè e il fuoco, per impedirne il troppo ardore.

PARAFUOCO FISSO, PARAFUOCO A TELAIETTO, è un panno, per lo più sarico, teso sur un telaio di legno, che s'incasta in un **PIEDE** a due staggi, fra i quali scorre verticalmente a canale, e può fermarsi alla desiderata altezza, e parare dal fuoco quasi intera la persona. Questo parafooco siensi fatto sui suoi piedini, e trasportasi, dove più occorre, presso il camminetto.

VENTOLA, specie di parafooco a mano, ed è un pezzo di cartone, lungo è largo circa un palmo, di figura tonda, quadra o altra, coperto di carta tinta, o variamente ornato, munito di un sott' manichetto. Tiene in mano chi sta presso a un buon fuoco, per pararsi la faccia.

PARAVENTO, quella specie di quadro con cui chiudeai stabilmente l'intera apertura del camminetto in quelle stagioni che non si accende il fuoco; ed è farsi sì per parare l'aria che dalla canna del camminetto verrebbe nella stanza, e si per togliere della vista la bruttura del focolare.

Talora questo paravento è fatto di fibro, cioè a due spicchi, mediante una snodatura verticale nel mezzo, la quale permette al paravento di starritto da sè, come una scena, e di fare poi nell'inverno l'ufficio di parafooco. (V. SCENA; § 5°, DELLA CAMERA, ECC.)

SPAZZACAMMINO, denominazione di quei ragazzi, scesi dalle Alpi; i quali in alcune grandi città danno opera a spazzar i cammini, nettandoli dalla fuliggine.

Una **RASPA** o **BASTIA** di ferro,

simile a una radimada, un berretto che scende a coprire anche la faccia e un GRANATINO, formano tutto l'attrezzo di questo tribolato mestiere.

In quei luoghi dove le gole dei cammini son poco lunghe e non fanno svolte, il cammino si spazza con un fastello di paglia tirato in su e in giù alternatamente da due uomini, per mezzo di due corde.

FUMISTA, colui che fa professione di togliere il fumo ai cammini, o, per dir meglio, s'ingegna di impedire che il fumo di essi non si spanda per la stanza, ma salga bene su per la gola;

STUFA, specie di cassa per lo più di terra cotta invetriata, talora anche di lamierone, è tutta d'un pezzo, o anche costruita sul luogo stesso con pianelle, o quadroni, o tambelloni; ha sempre strettissimo focolare, da chiudersi con sportellino di lamiera, a saliscendo. Nella stufa s'accendono legna corte, e fessenze uscite il fumo da un tubo di ferro che mette nella gola di un vicino cammino, o anche fuori di una finestra. In questo tubo vuol esservi la PIASTRA.

Anche chiamasi Stufa e Stufetta una piccola stanza, tenuta calda con stufa o altrimenti; e nella quale la famiglia vuol raccogliersi nell'inverno. (V. § 2°, DELLA CASA, ECC.)

PIASTRA, disco di lamina di ferro, girvole entro il tubo della stufa, per dare o togliere la comunicazione della parte inferiore di esso colia superiore, e coll'aria esterna.

Quando nella stufa la braglia non è più fumosa, girasi la piastra sì che il suo piano sia perpendicolare all'asse del tubo, affinché il calore non si disperda per esso, ma rifinisca nella stanza.

Simile effetto è prodotto nei camminetti e nelle frankline da una piastra più larga, quadrangolare, ma strettata.

In tutti i casi la piastra volgesi con un manico esterno, che chiamano CHIAVE.

STUFETTA, *démin.* di Stufa, in

ambidue i significati.

Stufetta, chiamasi anche la Cassella da piedi. (V. § 3°, MASSERIZIE, ECC., Nova 154.)

BRACIERE, CALDANO. (V. § 3°, MASSERIZIA, ECC.)

FRANKLINO, e anche FRANKLINA, specie di cammaietto molto sporgente nella stanza, costruito con tre o quattro larghi tambelloni, e fatto in modo che il fumo ridiscende, e scalda, prima di andarsene per un condotto nella gola di un cammino. La denominazione rammenta il filantropo Americano che ne fu l'inventore.

FORNELLO (V. § 9, DELLA CUCINA.)

ARNESI DA FAR FUOCO, tutti quegli artifizi co' quali il fuoco naturale dei corpi si può destare, condensare, rendersi sensibile e visibile, atto ad incendiare i combustibili, e di servire ai molteplici usi nelle arti, e ai comodi della vita. Tali sono i seguenti:

ACCIARINO, ACCIAIUOLO, FOCILE, pezzo d'acciaio, con cui, percolando la pietra focale, si producono scintille che applicano il fuoco all'essa soprapposta alla pietra, e con esso si desta la fiamma accostandogli un sellanello.

Per estensione, a presa la parte per tutto, chiamasi Acciarino o Focile l'intero attrezzo, cioè l'unione delle anzidette cose necessarie a far fuoco.

E anche dicono BATTERE IL FUOCO, BATTER L'ACCIARINO, benchè ciò che propriamente si batte non sia nè il fuoco, nè l'acciarino, ma la pietra.

Focile poi viene da *Foco*, e anche dicesi e scrivesi *Fucile*; ed è pure denominazione di quella parte dell'archibuso, nella quale si fa il fuoco che pel focone si comunica all'intera carica.

Poi, anche qui prendendo la parte per tutto, e per imitazione del Francese, forse inopportuna, i moderni cominciano chiamar *Fucile* l'intero schioppo o archibuso.

PIETRA FOCAIA, e nello stil grave o poetico anche SEUCE, scheg-

§ 8. DELLE LEGNA E DEL CARBONE, DEL FAR FUOCO, ECC. 227

gia di particolar pietra scisciosa e dura, la quale, percossa coll'acciarino, fa spiccare da questo vivacissime scintille che s'apprendono all'esca sovrapposta al margine percosso della pietra.

Le pietre focali sono schegge quadrangolari, in forma di biette, formate con pochi colpi di un martellino. Le fratture che ne risultano, sono lisce, non mai plane, ma concoidee.

ESCA, fra i molti significati di questa voce, da vedersi altrove, occorre qui quello della sostanza interna di un fungo, *Boletus igniarius*, che nasce su alcuni grossi alberi, la quale, battuta, allargata, brancicata, bagnata a più riprese in acqua nitrata, poi disseccata, diventa accendibile sulla pietra focala percossa coll'acciarino.

SOLFANELLI, piccoli e corti capinapuli, intinti dall'un de' capi nello zolfo liquefatto, e tenuti in serbo, a uso di levar fiamma, e accendere fuoco e lume, accostandoli all'esca accesa, o ad altro carbone.

SOLFERINO, SOLFINO, piccola matassa di poche e lunghe fila di cotone riunite in lucignolo, e incrostate di solfo per servire di solfanello, di uso per verità non comodo, ma di più facile trasporto.

CANDELUCCE, FOSFORICHE, pezzo di lucignolino, incerato, messovi all'un de' capi un poco di una mistura di fosforo e solfo in polvere, poi rinchiuso in tubetto di sottile vetro, ermeticamente sigillato: fregato alquanto il tubo, e rottolo in due, poi cavatone subito il lucignolo, questo s'accende da sé, tosto giunto al contatto dell'aria.

FIAMMIFERI, detti così sostantivamente, denominazione generica di certi stecchini di legno per lo più resinoso, intrisi all'un de' capi nello zolfo liquefatto, accendibili senza che sia bisogno di porli in contatto di un corpo attualmente acceso. Sono delle seguenti tre specie:

FIAMMIFERI FOSFORICI, quelli che s'accendono tuffandoli in una mistura di fosforo e di solfo in polvere, contenuta in una bocchetta di

piombo, cavandone subito.

FIAMMIFERI OSSIGENATI, chiamansi quelli la cui estremità solforata è inoltre coperta di clorato di potassa, intriso con acqua di gomma. Si accendono al solo toccare con essi l'acido solforico, tenuto in una bocchetta di vetro.

FIAMMIFERI VOLCANICI, diconsi quelli la cui cima solforata è ricoperta di una mistura accendibile col solo fregarli bruscamente contro un corpo aspro e duro. E sovvene di due varietà: negli uni la mistura è composta di fosforo, di solfo polverizzato, di clorato di potassa e di un po' di minio, intrisi con acqua di gomma. Questi fiammiferi sono rossi: il fregamento li accende con scappietto.

In quelli della seconda varietà la mistura è quasi la stessa, se non che al clorato di potassa è sostituito il nitrato di piombo, e al minio la polvere di carbone. Questi fiammiferi volcanici sono neri, e nell'accendersi, per fregamento, mandano un soffio o sibilo senza scoppiettare.

NOTA 195. Ai modi predetti di procacciarsi fuoco, che sono i più adoperati, più altri si possono aggiugnere, come a dire: L'unione dei raggi solari raccolti sull'esca con lente di vetro alquanto ampia. Lo scatto di scoppio o pistola, posto sullo scodellino un pezzo d'esca, o sopra questo messovi l'ordinaria innesatura di polvere. Il forte e prolungato sfregamento di due legni aridi per mezzo di un tornio. Un ferro renduto rovente sul tasso con alcuni colpi del pesante maglio. L'esplosione di macchina elettrica sur un bioacolo di cotone, asperso di polvere di colofonia, immagine di cosa percossa e incendiata dal fulmine. L'aria fortemente e rapidamente compressa nello Schizzeito a aria, detto anche Schizzeito pneumatico, a contatto della quale sia un pezzetto d'esca; e forse altri artifizii, tutti meno ovvii, ma pur capaci di render libero e visibile il calorico naturalmente sparso ne' corpi.

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 9. DELLA CUCINA E DELLA DISPENSA

Indice Metodico.

Cucina	{ Vasetto della tafferia
{ Cucinetta	— da infarinare.
{ Cucinuzza	Infarinare
{ Cucinatura	Panare
{ Cucinario	Grattugia
{ Culinare	Occhi
Cammino (V. § 8.º)	Riccio
{ Fornello	— ordinaria
{ Murello	— da volgere
Buche	{ Grattugina
Gratelle	{ Grattugino
— { a campo	{ Grattugiare
{ da campagna	{ Grattare
Strumenti } di cucina	{ Grattugiato
Utensili }	{ Grattato
{ Girarrosto	{ Romaiuolo
{ Menarrosto	{ Ramaiuolo
— a peso	{ Romaiolino
— a molla	{ Mestola
{ Spiedo	{ Mestolina
{ Schidione	{ Cucina
	{ Cucinetta
NOTA 196.	{ Mestolino
Fattorino	{ Mestolone
Spiedino	{ Colabrodo
Lardatoio	{ Collino
Taglière	{ Passatoio
Mezzaluna	{ Stacchio
{ Coltello da battere	{ Stamigna
{ Coltella	{ Calza
Mestolona	{ Piltro
Mestolo	{ Sacchetto
Roba battuta	{ Bottone
NOTA 197.	{ Treppede
Mattrellò	{ Treppiè
Splanatò	{ Treppiedone
Stampa	{ Mortaio
Tagliapasta	{ Mortaietto
Sprone	{ Pestello
Tafferia	

Bòssolo
 — del sale
 — delle spezie
 Pepaiuola
 Saliera (V. § 10, CREDENZA, EC.)
 Stagnata
 { Strizzalimoni
 { Matricina
 Strizzare

NOTA 198.

Scoutio
 Stringa
 Frusta
 Palloncino
 { Vasellame
 { Vasellamento
 — da tavola. (V. § 40°, CREDENZA, ECC.)
 — della cucina
 Rame } della cucina
 Rami }
 Caldaia
 Maniglie
 { Bacino
 { Bacinella
 Vagello
 Calderone
 Calderotto
 Manico arcato, girevole
 Orecchie
 Coperchio,
 — da serrare
 Piano
 Manico diritto
 Maniglia
 Presa
 Calderottino
 Painolo
 Painola
 Casserola
 Bastardella
 { Baracchina
 { Baracchino
 { Leccarda
 { Ghiotta
 Pozzetta
 Padella
 Portapadelle
 — delle bruciate
 Padelletta
 { Padellina
 { Padellino

{ Padellone
 { Padellotto

NOTA 199.

Padellata
 Gratella
 Pescialola
 { Navicella
 { Anima
 { Tegghia
 { Teglia
 { Tegghina
 { Tegghiuza
 Teghione
 Tegliata
 Forma
 Secchio } (V. § 7°, DELLA CORTE)
 Secchia }
 Mezzina
 Fitta
 Vasellame di terra
 { Stovigli
 { Stoviglie
 Stoviglieria
 Platteria. (V. § 40°, DELLA CREDENZA.)
 { Pentola
 { Pentolo
 { Pignatta
 { Pignatto
 { Pentoletta
 { Pentolina
 Pentolino
 Olla
 Marmitta
 Tegame
 Tegamino
 Testo
 Scanceria
 Portavivande
 Panierone da pranzi
 Vivandiere (arnese)
 — (persona)
 Cuoco
 Cuoca
 Cuciniere
 Cuciniera
 Cucinaio
 Cucinala
 Cucinatore
 Sottocuoco
 Guàttero
 Guattera
 Guatterino

Guatterina
 Guatteraccio
 Guatteraccia
 { Lavapiatti
 { Lavascodelle
 Fregòna
 Rigovernare
 Rigovernatura
 Ranno
 Colatoio
 Acquaio
 Pila
 Buco
 Grattugina
 Retino
 { Conca
 { Catino
 { Rasperella
 { Setolone
 { Equiseto
 Cencio
 Smaltitoio
 Sciaguattare
 Rastrelliera
 Saper di lezzo
 Bollire
 { Bollitura
 { Bollimento
 { Bollizione
 { Bollitura
 { Cocitura

NOTA 200.

{ Bollitura
 { Bollore
 Bollorino
 { Levare
 { Alzare } il bollire
 { Staccare }
 { Grillettare
 { Friggere
 Friggio
 { Scroscio
 { Croscio
 Scrosciare
 Bollire { a scroscio
 { a ricorsoio
 { Bolle
 { Sonagli
 Gorgogliare
 Gorgoglio

Gorgoglio
 Traboccare
 Cuocere
 Cocitura. (V. Bollitura)
 { Cottura
 { Cotta
 { Cocimento
 Cozione
 Cocimento
 Cociore
 Prudore
 Mordicamento
 Pizzicore
 { Scottare
 Scottatura
 Cottoio, *add.*
 Guascotto, *add.*
 Lessare
 Allessamento
 { Lessatura
 { Lessato
 { Lesso, *add.*
 Lesso, *sust.*
 Friggere
 Frittura
 Frittume
 Fritto
 Soffriggere
 Sofritto
 { Abbronzare
 { Abbrustolare
 { Abbrustacchiare
 Abbrustiare
 Pelare un pollo, ecc. (V. § 12.)
 Abbrustire
 Crostare
 Dare
 Far prendere } il cuocere
 Arrostire
 Pillottare
 Arrosto. (V. § 12.)
 { Arrostitura
 { Arrostitimento
 Rosolare
 { Cuocere } sotto testo
 { Arrostire }
 Rosolare
 Sottestare
 Fermare
 Vivanda rifatta
 — riscaldata
 Dispensa
 Dispensiere
 Dispensiera
 Spenditore

Moscatoia	}	V. ART. E MEST., PA- STAIO.	}	Orsioio
— da dispensa				Orcioletto
— da mensa				Orciolino
Buratto	}			Utiello
Madia, ecc.				Tineilo
{ Coppaja				Biancheria da cucina
{ Orciaia				Grembiuli
{ Coppo				Canavacci
{ Orcio				Cenci

CUCINA, stanza in cui si cuocono e si apprestano le vivande.

Anche l'arte del cucinare: *Insegnare, Apprendere la cucina.*

Anche l'atto del cuocere la vivanda: *Vulcano fœe la cucina* (fu il cuoco del convito).

Prendesi pure per la molta quantità e squisitezza delle vivande in una casa: *Quello di Lucullo era la più sontuosa cucina di Roma.*

CUCINETTA, *dimin.*, **CUCINUZZA**, *dimin.* e *avvilit.* di cucina, nel solo primo significato.

CUCINARE, *verb.*, vale cuocere, condire, apprestare la vivanda.

CUCINATURA, l'azione e 'l modo di cucinare.

CUCINARIO, e *Latinam.* **CULINARE**, *add.* dicesi di cosa che è relativa, appartenente a Cucina.

CAMMINO, **ACCENDER IL FUOCO**, ecc. (V. § 3.^o)

FORNELLO, quel muricciolo massiccio, costruito nella cucina alla altezza della cintura, e sul cui piano sono parecchie **BUCHE** quadre o tonde, di varia grandezza, con **GRATELLE** in fondo, su cui mettesi bragia per farvi cuocere vivande.

In alcune Provincie d'Italia chiamano il **MURELLO**.

FORNELLO A CAMPO, **FORNELLO DA CAMPAGNA**, arnese portatile di metallo, con coperchio a uso di cuocere pasticcerie e di tostare alcune pietanze.

STRUMENTI E UTENSILI DI CUCINA, denominazione generale di

tutti gli arnesi che servono al cucinare; fra i quali possono non esser compresi gli stovigli e 'l vasellame, di cui V. più sotto.

GIRARROSTO, **MENARROSTO**, macchinetta a ruote, con la quale si fa girare su di sè lo spiedo, e con esso la carne che vi è infilzata, per cuocerla arrosto.

GIRARROSTO A PESO, quello le cui ruote girano per effetto di un peso che: pende dall'alto della cucina, e va discendendo lentamente sino a terra, intanto che una corda perpetua, o catenella, avvolta in alto a una girella del menarrosto, viene in basso ad avvolgersi alla girella dello spiedo, e lo fa volgere su di sè.

GIRARROSTO A MOLLA, cassetta di lamiera nella quale le ruote si muovono per forza di molla da caricarsi con chiave, come si caricerebbe un orologio. Ponesi per terra, accanto al focolare; e vi si annette il capo dello spiedo.

SPIEDO, **SCHIDIONE**, sottile asta di ferro, a punta acuta per infilzarvi i caraggi da arrostiture. Lo spiedo si può volgere a mano; ma per lo più dal menarrosto è fatto girare orizzontalmente su di sè, sorretto all'un de' capi dal girarrosto, all'altro del fattorino.

NOTA 196. *Lo spiedo anticamente non girava se non a mano, e per ciò non è maraviglia che nelle prime edizioni della Crusca, preso quel vocabolo o altrove, non sia*

fatta parola dal Menarrostò; ma fa meraviglia di non vederlo registrato nella quarta impressione di esso Vocabolario, e ne meno in quello del P. CESARI, che pur fu pubblicato nel 1806: Della quale indiligenza non si può incolpare l'ALBERTI, il quale e 'l Menarrostò e più altre cose di uso comune e necessarissime, in sullo scorcio del passato secolo nel suo Dizionario Universale opportunamente registrava.

FATTORINO, arnese di ferro, ritto su tre piedi, con fusto verticale che ha più fori, oppure parecchi rampi a scaletta, cioè a varie regolate altezze; per sostegno della punta dello spiedo.

SPIEDINO, piccolo e corto spiedo, senza girella; col quale, come con uno spillo, s'appuntano quelle parti della carne che staccate pendessero dallo spiedo; ovvero si infilzano uccellini.

LARDATOIO, ferro appuntato a uso di Lardellare. (V. § 12.°)

TAGLIERE, pezzo d'asse grossa, spianata e liscia, su cui il cuoco taglia carne, erbe o altro.

MEZZALUNA, specie di coltella curva, tagliente dal lato convesso, e i cui due capi che finiscono in obolo; sono ficcati e ribaditi in due impugnature o manichetti di legno verticali. La mezzaluna adoprasì sul tagliere, dimenandola con ambe le mani a modo d'altalena, e quasi innando.

COLTELLO DA BATTERE, detto anche semplicemente COLTELLA, è un grosso e largo coltello, appuntato, a uso di tagliar roba, a colpi sul tagliere. E la roba così tagliuzzata chiamasi *battuta*, o anche sostantivamente *Battuto*. Carne *battuta*: Lardone *battuto*: Erbuoco, Cipolle *battute*, ecc.; cioè sminuzzate col coltello da battere.

NOTA 197. Non parrà strana il vocabolo *Battere* detto di coltello; se si ponga mente al doppio diverso modo di adoperare questo arnese tagliente: cioè ora premendolo e menandolo orizzontalmente sulla cosa da recidersi, quasi segandola,

ciò che chiamasi propriamente *Tagliare*: ora, picchiando la cosa stessa con colpi verticali e spessi, ciò che è evidentemente un *Battere*.

La medesimezza dell'effetto e il non bisogno di inventare un nuovo nome, fecero chiamar *battute* tutte le anzidette robe, anche dopo che cominciarono a tritarsi pure colla mezzaluna, che propriamente non batte, e che debbe esser stata introdotta più tardi nelle cucine: e veramente non se ne vede fatta menzione in alcun luogo del Trattato della Cucina, di BARTOLOMEO SCAPPI; cuoco secreto di papa Pio V, Venezia 1670; nel qual libro, si parla frequentemente di cose battute, ma sempre colla coltella suddetta, di cui il Cuoco Autore dà anche la figura.

MATTERELLO, SPIANATOIO, cilindro di legno, lungo un braccio, o poco meno, grosso quanto appena può aggravigare la mano, e col quale si spiana e si assottiglia in fogli la pasta, distendendola o sopra un'asse a ciò destinata, o sur una delle facce del tagliere o sul coperchio rivoltato alla meda.

Matterello è anche quel legno con cui, come con un mazzuolo, si picchia la carne per disnerarla, sì che, colta non resti tiglosa, ma divenga frolla.

STAMPA, *fem.*, TAGLIAPASTA, *masc.*, sottile e stretta lamina di rame o di latta, ripiegata in cerchio, o in croce, o in stella, o in altra figura che si voglia dare a pezzi che colla stampa s'intagliano in un foglio o sfoglia di pasta, per farne pasticcherie.

SPRONE, così, per una certa similitudine, chiamasi un piccol disco, o rotella metallica, la cui periferia è angolarmente ripiegata in linea sospesa, e il cui centro è girevolmente imperniato fra le due braccia parallele di un manichetto forato. Con quest'arnesino si recidono i lembi degli agnellotti e d'altre pasticcie che rimanendo frastagliati a smeratura o a festoni.

TAFFERIA; piatto di legno; largo e piano; a sponde pochissimo rilevate, quasi a modo di un vassoio; serve a infarinarvi pesce o altro che s'abbia a friggerlo; e anche per grattarvi cacio, pane, o altro colla grattugia.

VASETTO DELLA TAFFERIA, detto anche **VASETTO DA INFARINARE**, è un vaso di latta, tutto sforacchiato nel fondo o nel copercchio, e col quale, come un polverino, usasi in alcuni luoghi aspergere di farina sulla tafferia certe robe prima di friggerle.

INFARINARE; aspergere pesci, funghi o altro di farina sparsavi sopra colle mani, o fatta cadere scotendo il vasetto foracchiato che la contiene, ovvero rivoltare la roba sopra un po' di farina sparsa sulla tafferia.

PAKNARE, rivoltare carni o altro nel pane tritato in mortajo, o sbriciolato colla grattugia.

GRATTUGIA, arnese fatto di lamiera, o di latta, bucherata, che il **RICCIO** dei buchi, chiamati **OCCHI**, rende ronchiosa da una banda, e su questa si gratta; cioè si stropiccia e frega cacio, pane, o altro che si voglia ridurre in bricioli.

GRATTUGIA ORDINARIA, quella che più comunemente adoprasì nelle cucine private, ed è piana, di figura quadrangolare o triangolare, con manico dello stesso metallo, ripiegato angolarmente all' in giù per fare appoggio alla grattugia, posta in piedi sulla tafferia nel grattare il cacio, o altro.

GRATTUGIA DA VOLGERE, è una grattugia cilindrica, imperniata in una cassetta; e girevole sul suo asse mediante una manovella: la roba grattugiata cade nella stessa cassetta. Adoprasì nelle grandi cucine.

GRATTUGINA, GRATTUGINO, piccolissima grattugia cilindrica, da tenersi in mano nel grattar su di essa la nocciocada; la buccia di limone, d'arancia o simile.

GRATTUGIARE; **GRATTARE**, è lo sbriciolare che che sia, fregandolo contro la grattugia.

GRATTUGIATO, GRATTATO, ecc.; dicesi di roba ridotta in bricioli colla grattugia: **Cacio grattugiato**: **Pane grattato**, ecc.

ROMAIUOLO, RAMAIUOLO, arnese di ferro, o di rame stagnato, o anche di legno; fatto a guisa di mezza palla vuota, con manico uncinato per appenderlo. Adoprasì a prendere minestra, brodo, ecc.

Cogli stessi nomi chiamasi quello d'argento, che in tavola serve a scodellare la minestra brodosa.

ROMAIOLINO, piccolissimo romaiuolo; è particolarmente quello che suole accompagnare la Ghiotta: V.

MESTOLA, arnese che ha qualche somiglianza al romaiuolo, ma è pochissimo concavo, bucherato; a uso specialmente di schiumare la carne che si fa lessare, o di trarre che che sia dalla pentola, lasciatane scolare la parte liquida.

MESTOLINA, *dimin.* di Mestola, è per lo più piana, a uso di rivoltare il fritto nella padella, e di carnello; fattone scolar l'umido.

MESTOLINA, *accesc.* di Mestola. **MESTOLO**, specie di cucchiaino di legno, pochissimo incauto, e a lungo manico. Serve per rimstare roba nelle casserole e in altri vasi.

MESTOLINO, *dimin.* di Mestolo. **MESTOLONE**, *accesc.* di Mestolo, anzi che di Mestolo. (V. § 2.^o Nota 105).

Per similitudine e per ischerzo, chiamansi Mestolini le unghie lasciate crescere troppo lunghe.

COLABRODO, COLINO; vaso di rame stagnato, o di latta a fondo bucherato, ovvero fatto di reticella di filo di ferro o d'ottone, e anche di tela metallica. Serve a colare brodo o sugo per separarne i ossidini, cioccolli, o altre cose simili da buttarli.

PASSATOIO, quasi lo stesso che Colabrodo, ma si fa anche servire a passar roba non liquida; pigliandola con mestolino o con cucchiaino, per separarne le parti più dure, o più grosse. Così per es. si passano i pomidori lessati, da farne salsa a sapore, separandone i semi. 6

la buccia.

STACCINO, è appunto uno staccio o piccolo staccio, a uso di colabrodo. Son due Cassini, o stecche di legno, piegate in cerchio, i quali imbeccano strettamente l'uno nell'altro, e prendono in mezzo il lembo circolare di tela di crino, di seta, o di filo metallico. Il cassino di sotto è assai meno alta che quello di sopra, cioè appena tanto che la tela non tocchi la tavola o il fornello, su cui occorresse posarlo.

STAMIGNA, pezzo di tela rada e di filo crudo, a uso di colare. La stamigna stendesì lenta sopra un staretto, rattenutavi da quattro punte nei quattro angoli, in modo che faccia sacca nel mezzo, affinché il liquido non esca sparpagliato, ma coli dal mezzo a gocce, e in filo scontinuo.

CALZA, specie di borsa o cappuccio di panno, lino o lano, a uso di colare lentamente di molta roba insieme. La calza si colloca pendente fra le quattro gambe di un staretto, la bocca appiccata a più punte nella periferia di esso.

FILTRO, denominazione generica di ogni corpo fra i cui pori si faccia passare a gocce un liquido, affinché ne esca chiaro e purgato da ogni terresteità, o altra feccia, ricolandolo di nuove se occorre. Può farsi un filtro con panno lino o lano, con polvere di carbone, o rena, o spugna, o pietra porosa; ma per lo più intendesi di quello fatto con foglio di carta suganata, applicato entro un imbuto di vetro, e il becco di questo introdotto nel collo di una bottiglia.

Quest' ultimo filtro è arnese più di credenza, che di cucina, ma qui si registra, dopo i precedenti per somiglianza d'effetto.

SACCETTO, BOTTONE, pezza lina bianca, nella quale sia legato aroma, o altra droga, da far bollire con altro, affinché dai beccolini della tela passi nella bollitura la sola parte più fine.

TREPIEDE, s. per sincope **TREPIÈ**, arnese di ferro, fatto d'una

spranghetta ripiegata in figura triangolare equilatera con tre piedi, e sul quale si sovrappone questo o quell'altro vaso di cucina, che non si possa o non si voglia appendere alla catena, o collocare sur una delle buche del fornello, per farvi cuocere, che sia a fuoco di braglia.

Il Treppiede è anche adoperato in molte arti.

TREPIEDONE, sorta di grosso treppiede, tondo di sopra a 4 gambe più alte, affinché la padella o altro vase che vi si sovrappone, stia sufficientemente distante dalla base della fiamma che vi si fa sotto, in una delle buche del fornello.

MORTAIO, vaso cupo di pietra, o di bronzo, o anche di legno, di grosse pareti a uso di ammaccare, infrangere o polverizzare che che sia col pestello.

MORTAIETTO, piccolo mortaio, per la più di metallo.

PESTELLO, che anche fu detto Pestatoio, corto cilindro di metallo o di legno, che serve d'impugnatura, ingrossato e tondeggiante all'uno de' capi o ad ambedue, a uso di pestare la roba nel mortaio.

BOSSOLO, vaso o cassetta, per lo più di legno, in cui si conservano aromati o altra roba arida e sapida a uso della cucina.

BOSSOLO DEL SALE, cassetta in cui tienesi il sale in zollette, a uso della cucina.

BOSSOLO DELLE SPEZIE, scatola ordinariamente di latta, a più scompartimenti, nei quali tengono separati vari aromati per la cucina. (V. § 13, SPEZIE.)

PEPAIUOLA, specie di bossolo da pepe, che tienesi in cucina.

SALIERA. (V. § 19, DELLA CREDENZA, ECC.)

STAGNATA, vase di stagno, o di latta, di varia forma, a uso specialmente di tenervi certa quantità di olio per l'uso giornaliero della cucina.

STRIZZALIMONI, **MATRICINA**, arnese di legno, composto di due pezzi mastellati insieme all'una dei capi con un incavo nel mezzo della due facce interne per locarvi il li-

mona, e uno sfatatoio per l'uscita dell'agro, prodotta collo stringere i due manichetti.

STRIZZARE, fortemente stringere, e dicesi particolarmente dei liquori.

Nota 198. Strizzare s'adopera in più altre locuzioni: così i ragazzi strizzano la neve fra le mani per appallottolarla, e scagliarsene di lontano le palle per giuoco. Si strizzano altrui le mani da chi troppo le stringe o per soprabbondanza d'affetto, o per eccesso di forza, o per isgraziataggine.

SCOTIFORO, arnese da mettersi dentro l'insalata, scaguitata e grondante, per farne colar l'acqua scotendo. Gli è ora un pezzo di stamigna, ora un reticino di filo, talvolta un paniero a vimini, più frequentemente a fili metallici, nati a modo di gabbia.

SIRINGA, arnese per lo più di stagno, da cui per compressione si caccia fuori il burro, figurato in piccol cilindro, variamente scanalato da servire in tavola.

Quest'arnese è simile alla Cannella da serviziale (V. § 5.° DELLA CAMERA, ECC.) se non che al cannelotto è sostituito un disco, traforato in figura di stella, o altra consimile, che dà la corrispondente forma al burro che se ne fa uscire spingendolo lo stantino.

FRUSTA, denominazione generica di ogni arnese fatto a cono, o a sabbatere la panna per farla montare, ovvero a dignazzare le chiare di uovo per farle spumeggiare. Serve a quest'uso una canna riflessa in cima; introdottavi una noce e altro per tenerne le parti allargate la giro; ovvero un mazzetto di poche vergelle, legate insieme all'un dei capi; o anche un granatino di scopa.

PALLONCINO, specie di frusta, fatta di più fili d'ottone ripiegati in maglia o staffa, fermatine i capi a un corto manico di legno: la staffa riunite insieme in forma fusiforme, cioè rigonfia nel mezzo, come le gretole della rocca da filare.

VASELLAME, VASSELLAMENTO;

denominazione collettiva e generica di vasi d'ogni forma e d'ogni materia.

VASELLAME DA TAVOLA, (V. § 10, DELLA CREDENZA, ECC.)

VASELLAME DA CUCINA, tutti quei vasi in cui si fanno cuocere o si apprestano le vivande, o vi si fanno altre operazioni di cucina.

Godesti vasi sono o di terra, e chiamansi più comunemente Stoviglie (V. più sotto), ovvero son fatti di rame stagnato, e dicesi collettivamente il *Rame*, o i *Rami*, della cucina. Tali sono i seguenti:

CALDAIA, vaso (di rame) grande cupo, di fondo più stretto che la bocca; nuda manico; al più due maniglie, o ferme, o pendenti, per sollevarla, e collocarla sul fornello, e su altro simile muricciuolo fatto a posta. Nelle cucine la caldaia serve solamente a scaldar acqua.

MANIGLIE, due manichetti di ferro, uno per parte della caldaia, talora pendenti e girevoli in due occhi, come nei bauli: talora fermi e orizzontalmente.

BACINO, BACINELLA, vaso simile a un catino, ma di rame, e serve agli stessi usi.

VAGELLO, è una caldaia il cui fondo ha la stessa larghezza della bocca. Serve più specialmente in alcune arti.

CALDERONE, accress. di Caldaia. **CALDEROTTO**, minore della caldaia, ma con manico arcato, girevole nelle orecchie; fondo più largo che la bocca; questa senz'orlo, e da potersi chiudere con copercchio che calza.

MANICO, del calderotto, è una bacchetta di ferro curva in semicerchio, i cui due capi ripiegati entrano girevolmente nelle orecchie del calderotto, del secchio, ecc.

ORECCHIE, due pezzi di piastra metallica, saldati, o imballiettati a due punti opposti della bocca del vaso, e sporgenti da essa, con un buco nel mezzo, nel quale gira ciascuna estremità del manico arcato; con cui il vaso si regge nel trasportarlo. Alcuni vasi, come la mezzina

e altri, hanno il manico arcato, ma fermo. (V. più sotto: MEZZINA.)

COPERCHIO, parlando di vasi di cucina, è una lamina circolare di rame o di ferro, o di terra, larga poco più che la bocca del vaso, e che serve a coprirlo semplicemente o anche a chiuderla.

COPEROCHIO DA SERRARE, è quello il cui margine è intorno intorno ripiegato a squadra, e calza bene alla bocca agguantandola per di fuori, ovvero imbocca in esso: giusto, se il coperchio è di rame; o lento e agevole, se è di terra: con battente.

COPEROCHIO PIANO, quello che si posa semplicemente sopra la bocca dei vasi, per coprirli in tutto o in parte. Questo coperchio ha o il manico dritto, ovvero una maglia ferma. Nei coperchi di terra, al manico propriamente detto suol essere sostituita una presa.

MANICO DIRITTO, quello che è fermato orizzontalmente da una sola parte del vaso, presso la bocca, e terminato in occhio, per appendere all'uopo a un chiodo. Tale è il manico della casseroia e d'altri simili vasi da cucina.

Un manico dritto ha anche pure alcuni coperchi, come quello dei paioli, delle pentole e simili, ed è una spranghetta di ferro imbullettata sul coperchio, dal centro alla periferia, e sporgente fuori di essa circa un palmo.

MANIGLIA, specie di manico di cui niuna delle due estremità è libera, ma ambedue sono ripiegate, e annesso, o fermamente, o girevolmente, sulla cosa da essere sollevata, o portata, o tirata.

PRESA, qualunque risalto nel centro del coperchio, o nelle parti laterali di un vaso, o in che chi sia di altro per poterlo prendere, e che non sia né manico, né maniglia.

CALDEROTTINO, dimin. di Calderotto.

PAIUOLI, pareti perpendicolari al fondo: e perciò questo di uguale grandezza che la bocca: orto tondo, lateralmente rafforzato con u-

n'anima di ferro: manico arcato, girevole: coperchio piano, che cuopre senza agguantare.

PAIUOLA, ha due maniglie ferme: fondo concavo; senza spigolo per poter ben rimestare con la mestola, o la spatola, la roba sul fuoco, come per chiarire lo zuccharo, fare il mosto cotto, o altra cosa simile.

CASSEROLA, vaso non molto cupo: fonde uguale alla bocca: questa senz'orlo: manico laterale, fermo, diritto, lunghetto. Ponesi sul fornello per cuocervi vivande.

BASTARDELLA, specie di casseroia da potersi chiudere con coperchio che agguanta.

BARACCHINA, BARACCHINO, specie di bastardella, ma con due maniglie laterali, ferme.

LECCARDA, GHIOTTA, vaso piano, lungo e stretto, a sponde bassissime che si sottopone all'arrosto girate sullo spiedo, per riceverne l'unto che cade.

POZZETTA, è un incavo emisferico nel mezzo della ghiotta; nel quale, mediante alcuni canaletti convergenti, va a raccogliersi l'unto che stilla dall'arrosto, sopra: cui di tempo in tempo si riversa con piccolo romaiolino.

PADELLA, vaso di rame stagnato, o anche di ferro, largo, poco cupo, con lungo manico di ferro; a uso di farvi la frittata, o di friggervi alcune vivande.

La padella si tiene, o con mano, o sostenuta dal portapadella, o posata sul treppiedone, quando s'ha a friggere prestamente a fuoco di fiamma: ovvero collocata sur una delle buche del fornello; se si frigge lentamente: a fuoco di carbone (V. sopra, TREPPIEDONE).

PORTAPADELLA, arnese fatto di una stretta lista di ferro, ripiegata in forma di cerchio stacciato che s'appende alla catena del cammino, per sorreggere la padella, quando questa riesce molto pesante, ovvero ha da stare lungamente sul fuoco del cammino; in questo caso il lungo manico viene raccomandando.

to a una cordicella pendente dall'architrave della cappa; ovvero si fa poggiare sur uno dei rampi del fattorino. (V. sopra, FATTORINO.)

PADELLA DELLE BRUCIATE, è di ferro, a fondo tutto sporchiato a uso di arrostitre le castagne.

PADELLETTA, *dimin.* di Padella.

PADELLINA, PADELLINO, vaso di ferro con manico di legno, e con tre piedini; ovvero anche di terra col suo piede, e manico tutto d'un pezzo. Ponvisi braglia per diversi usi della cucina e dell'economia domestica, talora servendo quasi a modo di scaldavivande. (V. § 10.)

Padellina è anche quella specie di piattella, per lo più metallica, in cima dei candellieri, dei viticci, delle ventole, ecc., per riceverne le sgocciolature. (V. Cap. 5.° DELL'ILLUMINARE.)

PADELLONE, PADELLOTTO, vaso simile a una grande Padella, senza manico.

Nota 199. Ambiduo questi vocaboli che sembrano accrescivi di Padella, e accennano a vasi che non hanno peso che fare coll'ordinaria padella da friggere, cui tuttavia rassomigliano nella materia e nella forma, eccetto che non hanno il manico.

Il Padellone serve, come il Caldano, a tenervi braglia per issaldare, e per altri usi.

Il Padelloitto suol servire a struggervi pece, a fundervi piombo, ecc. Padelloitto chiamasi anche un vaso di terra; nel quale, come in un crogiuolo, i vetrai fanno la frittta del cristallo.

PADELLATA, la molta roba, cotta o da cuocersi in una volta, nella padella.

GRATELLA, arnese di ferro, su cui s'arrostitisce carne o pesce, che non s'arrostitisca in forno, e nello spiedo, o in padella. La Grattella è formata di varie spranghette parallele quadrangolari, uno degli spigoli all'insù, traversate in un telaio di ferro che ha quattro **PIEDINI** e un **MANICO**.

PESCIAIOLA, vaso lungo, stret-

to e profondo, da lessarvi un pesce; questo talora è collocato in sulla navicella.

NAVICELLA, ANIMA, è una lamina traforata che compie la pesciaiola, in cui s'introduce, e cavasi poi mediante due magliette o prese, onde levarne il pesce lessato, senza che nel levarlo si rompa.

TEGGHIA, TEGLIA, vaso anzi foglia di rame, fonda, piana, a sponde pochissimo rilevate, o anche con semplice orlo tondo. Serve a cuocere in forno: torte, migliacci, sfogliate, e altre simili vivande di poco umido, e che abbiano al essere per di sopra rosolate.

TEGGHINA, TEGGHIUZZA, *dimin.* di Teggia.

TEGLIONE, *accresc.* di Teggia o Teggia.

TEGLIATA, quantità di roba cotta o da cuocersi in una volta, nella teglia.

FORMA, vaso cupo di rame stagnato, talora liscio; più frequentemente incavato a spicchi, a spire e in altro modo, per dare la corrispondente figura a torte, polenta, pasticci, galatine, e simili.

SECCHIA, SECCHIO. (V. § 7.° DELLA CORTE, ECC.)

MEZZINA, vaso di rame, molto cupo, con piede, manico artato, ma fermo, corpo ovale; più alto che largo, bocca alquanto ristretta, ripiegata da ambi i lati in due beccucci aperti, ovvero munita, nel collo, di un beccuccio unico, a modo di boccuolo. La mezzina serve a tener acqua in casa; anche ad andarla attingere alla fonte, non però al pezzo, dove, per quella sua forma, ne rilevarebbe di sconcerte fite.

FITTA, ammaccatura in un vaso metallico, cagionata da caduta o da urto che vi facciano avvallamento senza schianto o rottura. Le fite si raddrizzano e si pareggiano col martello sul tasso o sul palo. (V. ART. E MEST. CALDERAJO.)

ARMINO, vaso di rame, talora anche di latta, panciuto, bocca alquanto minore del fondo, e da chindersi

con copercchio entrante, manico arcuato, ora girevole, ora fermo, beccuccio nella direzione del manico. Serve invece di bricco, a scaldar acqua e trasportarla. Usano anche i barbari che vanno attorno, e talora l'hanno di stagno.

VASELLAME, DI TERRA, denominazione generica dei diversi vasi di terra cotta e invetriata, per vari usi. (V. ART. E MESTIERA STOVIGLIATO.)

STOVIGLIA, masc., STOVIGLIE, fem., plur., vasellame di terra a uso di cucina.

STOVIGLIERIA, term. collett. di ogni sorta di stoviglie.

PIATTERIA. (V. § 10, DELLA CREDENZA.)

PENTOLA, PENTOLO, PIGNATTA, PIGNATTO, vaso cupo, grandicello, di terra, per tesservi carne e cuocervi minestra o altro. La Pentola ha rigonfiò il ventre, di poco più stretta la bocca, due manichetti pure di terra, a guisa d'orecchie, e tutti d'un pezzo col vaso.

PENTOLETTA, PENTOLINA, dimin. di Pentola.

PENTOLINO, piccolissima pentola, ma con una sola presa.

OLLA, latinismo, lo stesso che Pentola.

MARMITTA, vaso simile alla pentola, e serve agli stessi usi, ma è di metallo.

TEGAME, vaso a fondo piano, a sponda diritta, bassetta, con una sola presa, ovvero con due, oppure con un manico; in quest'ultimo caso è una specie di casseruola di terra.

TEGAMINO, dimin. di Tegame.

TESTO, copercchio che non agguanta, per lo più di terra cotta, talora anche di ferro o di rame.

SCANCERIA, forse da Scancia, specie di scaffale a pochi palchetti per tenervi stoviglie, piatteria e altro, nella cucina.

I piatti vi si pongon rinti, per cottello, e a squama, cioè in modo che gli uni cuoprano in parte gli altri, e ne siano ricoperti. Un regoletto longitudinale gli impedisce tutti dallo sdrucchiolare. La buona-

ria suole soprapporsi a un basso arcuato, in cui il cuoco ripone varie robe.

PORTAVIVANDE, termine generico di arnese fatto accondo a portare alcuni piatti di vivande da una in altra casa. Adoprato gli osti, e specialmente i ristoratori, per mandare bell'e fatte il pranzo in casa altrui.

FRANIERONE DA PRANZI, chiamano i panieri un portavivande fatto di vetrici, tondo, a parecchi piani, con sportelle, e forte impugnatura, o maniglia per di sopra.

VIVANDIERE, masc., chiamano un portavivande tutto di stagno, formato di più ciotole sovrapposte le une alle altre, e tutte rastenate da un'unica striscia di pelle, o da una lamina di ferro.

Vivandiere, propriamente è colui che seguita un corpo di soldati, per lo più soldato egli pure, ed è autorizzato a vender loro vivande, ovvero dar a mangiar agli uffiziali e ai bassi uffiziali, a un tanto al mese o al giorno, sia in marcia, sia in accampamento, sia in guarnigione.

CUOCO, masc., CUOCA, fem., colui, colui che fa la cucina. Diceasi anche CUCINIERE e CUCINIERA, CUCINAIO e CUCINAIA.

CUCINATORE, nome verbale fatto direttamente da Cucinare, di cui esprime l'atto e l'opera, più che l'arte o l'uffizio, e per ciò non sempre, e forse non mai, sinonimo di cuoco.

SOCCOCCO, è un cuoco secondario, l'aiuto del cuoco.

GUATTERO, GUATTERA, colui, colui che fa le intime faccende della cucina, come spazzarla, lavare i piatti, portar acqua e legna, e far altri simili uffizi, quasi servente del cuoco.

GUATTERINO, GUATTERINA, dimin. o vezzeggi., **GUATTERACCIO, GUATTERACCIA, pegg.** di Guattero e Guattera.

LAVAPIATTI, LAVASCODELLE, colui, colui che rigoverna le stoviglie, che lava i piatti nelle grandi case, nelle comunità religiose, col-

legi, spedali, osterie, e simili luoghi, dove la stragrande quantità di piatti da lavare rende necessaria l'opera di una persona a quest'uffizio particolarmente destinata.

FREGONA, lo stesso che Lavapiatti, ma è termini di sprezzo.

RIGOVERNARE i piatti, gli stoviglie, vale lavarli, dopo che hanno servito agli usi della cucina o della mensa.

RIGOVERNATURA, lavatura di piatti, cioè il ranno con cui furono lavati.

RANNO, quell'acqua caldissima, nella quale si lavano i piatti detta così, perchè d'ordinario è un vero ranno, cioè acqua passata sulla cenere, o bollita con essa. Talora alla cenere si sostituisce una manciata di crusca.

COLATOJO, arnese da preparare il ranno per rigovernare i piatti, quando esso si fa nel primo dei due modi accennati alla voce *Ranno*. Il Colatojo è composto di due vasi di terra sovrapposti l'uno all'altro; nel superiore, che ha uno o più forellini nel fondo, e la cenere sulla quale si fa passare l'acqua bollente, e questa esce poi da fori e cade nel vaso inferiore.

ACQUAIO, quello stanzino dove in sulla pila si rigovernano i piatti.

PILA, che anche chiamanla **ACQUAIO**, è una pietra piana, larghetta, con quattro basse sponde, ferma su un metricciuolo; serve a lavarvi i piatti.

BUCO DELLA PILA, è un foro fatto in essa, pel quale la rigovernatura passa nello smaltitoio; e perchè nè forchetta, nè cucchiaino, nè altro simile cada nel buco della pila, essa si cuopre con la **GRATTUGINA** o col **RETINO**, cioè con un pezzo di lamina di rame foracchiata, o di rete metallica, sigillatovi con piombo fuso.

CONCA, **CATINO**, largo vaso di terra, o anche di legno, e questo o a doghe, o tutto d'un pezzo, a uso di versarvi il ranno per rigovernare le stoviglie.

RASPERELLA, **SETOLONE**, **EQU-**

SETO, erba dura e aspra che difficilmente infracida; ripiegata in forma di ciambella, s'adopera a fregare e nettare le stoviglie in vece del **CENCIO**.

SMALTITOIO, *sust.*, e anche *add.*; condotto o canale che dà esito e mena via la rigovernatura dei piatti dall'acquaio.

SCIAGUATTARE, quel risciacquare in acqua monda i piatti rigovernati col ranno, dopo del che si ripongono a scolare nella rastrelliera.

RASTRELLIERA, arnese di legno, su cui si mettono ritti i piatti dopo rigovernati, per farli sgocciolare e asciugare.

È una specie di cassa quadrangolare, sul cui fondo ricorrono paralleli due regoli intaccati a scaletta; cioè con una serie di tacche larghe e profonde, a ritegno dei piatti che vi si posano per collo, superiormente appoggiati ad alcune traverse.

La rastrelliera è sostenuta su due modiglioni piantati nel muro; ovvero fermata contr'esso con grappe di ferro ingessate, e con alquanto inclinazione verso la pila, affinché su di essa, e per un foro nel fondo della rastrelliera, ricada l'acqua sgocciolante dai piatti.

SAPER DI LEZZO, dicono di certo spiacevole odore che mandano talora i piatti, le tazze e i bicchieri o mal lavati, o non bene sciaguattati in acqua chiara, specialmente quando in essi vi si è fatto cuocere uovo o bollir latte.

BOLLIRE, nel senso *neutr.* dicesi quell'agitarsi dell'acqua o altro liquido, pel salire che vi fanno le bolle vaporose prodotte dal fuoco applicato al vaso.

Anche dicesi bollire lo spontaneo agitarsi di un liquido in fermentazione, nella quale le bolle non sono di vapore, ma di fluido aeriforme permanente, cioè di gasse. Bolle il mosto nei tini: Bolle l'acqua in cui s'intride calce viva.

Nel senso *att.* Bollire vale porre e tenere che che sia in acqua che si faccia bollire. Bollire funghi, er-

be, ecc. Dicesi anche Bollire il bucaio.

BOLLITURA, BOLLIMENTO, BOLLIZIONE, l'atto del bollire.

BOLLITURA, COCITURA, acqua non condita, e da gettarsi dopo che vi si è fatto bollire o cuocere che sia che pur compicchi ad essa alcuna qualità, come colore, odore, sapore.

NOTA 200. Le condizioni espresse in questa dichiarazione danno ragione del come non si chiami Bollitura né il brodo, né l'acqua in cui siano state cotte uova col guscio.

Tra Bollitura poi e Cocitura parebbemi giusto di fare quella stessa differenza, che è tra Bollire e Cuocere: uno o pochi bollori basteranno a fare una Bollitura, per una Cocitura ce ne vorranno tanti quanti siano necessari a far che la roba sia cotta. Una bollitura che s'adopri per medicamento, chiamasi Decotto, Decozione. (V. SCOTTATURA, nel 2° signif.)

BOLLITURA, BOLLORE, lo stesso che Bollimento; ma così chiamasi più particolarmente una breve durata del bollire, cioè una o poche di quelle ondate che formansi successivamente sulla superficie del liquido che bolle; onde dicesi: *Dare a una tal cosa un bollire, due bollori; cogetela in acqua non più che una bollitura o due.*

BOLLOBINO, un leggero bollire, un bollire breve.

LEVARE, ALZARE, e anche **STACCARE** il bollire, vale cominciare a bollire.

GRILLETARE, FRIGGERE, dicesi di quell'auto romoreggiare, e quasi fischio, che fanno i liquidi prima di levar il bollire, a similitudine di cosa che si faccia friggere, nel senso proprio. (V. più sotto.)

FRIGGIO, stridore del friggere.

SCROSCIO, CROSCIO, romore che fa l'acqua quando bolle fortemente.

Anche quello della pioggia, che cade rumorosamente: così pure quella molesta sensazione prodotta sotto ai denti dalla rena, terra, o al-

tro simile, nelle cose che si masticano.

SCROSCIARE, fare scroscio, in tutti i significati di questa voce.

BOLLIRE, A SCROSCIO, BOLLIRE A RICORSOIO, lo stesso che bollire gagliardamente, con formazione di molti sonagli.

BOLLE, SONAGLI, specie di vesciche vaporose le quali, formatesi nell'acqua che bolle, salgono in essa agitandola, e vengono a disfarsi e disperdersi alla superficie. Anche quelle vesciche d'aria che talora si formano nell'acqua quando piove. In tutti questi casi *Sonagli* è detto per similitudine a quei globetti metallici, cavi, che un' interna pallottolina di ferro fa risonare e che propriamente si chiamano Sonagli. (V. § 7.º)

GORGOGLIARE, lo stesso che scrosciare nel 1.º significato, il romoreggiare dell'acqua che bolle fortemente. Dicesi anche del romoreggiare che fa un liquido o un fluido, passando per luoghi stretti; tale è il gorgogliare nel gargarismo: del corpo o degli intestini, ecc.

GORGOGLIO, romore che fa il liquido, o fluido che gorgoglia.

GORGOGLIO, *frequentat.* di Gorgoglio ripetuto, continuato,

TRABOCcare, *neutr.* che anche dicono *Dar fuori*, è il versarsi fuori il liquido per la bocca del vaso, nel forte bollire, o perchè va in schiuma, o perchè è soverchiamente empiuto.

CUOCERE, nel senso *att.* è preparare col fuoco gli alimenti, per renderli atti o migliori ad esser mangiati. *Cuocer un pollo; Cuocer pere; Cuocere il pane.*

Nel senso *neutr.*, dicesi dell'essere una cosa sottoposta all'azione del fuoco, per esser fatta acconcia a esser mangiata. *La minestra cuoce; Lasciar una cosa cuocersi nel suo brodo.*

In senso *figur.* Cuocere dicesi anche per Molestare. Travagliare, Rineroscere grandemente. *Ciò che più mi cuore si è, ecc. La perdita che io feci mi cuoce tuttora.* Esser

cotto di una persona, vale esserne grandemente innamorato.

Cotto dicesi anche avvinazzato, ubbriaco. (V. § 14.º)

COCITURA. (V. BOLLITURA.)

COTTURA, COTTA, l'atto del cuocersi o del far cuocere, relativamente all'effetto che ne risulta, al tempo o durata del cocimento. *Ci vaie di buona, di cattiva cottura: Pane di prima colta: Zuschera di tre colte.*

COCIMENTO, COZIONE, l'atto del cuocere. Ma per lo più intendesi dell'effetto del fuoco, o anche semplicemente del caldo sull'animale vivo. Cocimento del sole: Cocimento della state, cioè i giorni cocenti, caldissimi.

Anche dicesi Cocimento quel prudere, pizzicore, mordicamento o cociore, che si risente alla cute di troppo grattata colle ugne, o tenuta in contatto con materie acri o corrosive.

SCOTTARE, offendere col fuoco o con materia caldissima, la cute dell'animale. Prendesi per lo più in senso *neutr.* e *neutr. pass.*

SCOTTATURA, l'atto dello scottare, e parte scottata. Scottatura chiamasi anche l'acqua che sia versata bollente su alcuna casa medicamentosa, specialmente erbacea, posta sur un pannolino, *Scottatura di fiori di camomilla: Scottatura di rosolacci, ecc.*

COTTOIO, *add.*, dicesi di cosa che si cuoca bene e facilmente.

GUASCOTTO, *add.*, aggiunto di cosa quasi cotta, mezzo cotta, non del tutto cotta. *Ad alcuni piace l'arrosto che sia guascotto e quasi cruento.*

LESSARE, vale bollire e cuocere, in sola acqua che che sia, da potersi mangiare anche senz'altro apprestamento. *Lessare carne, castagne, patate, ecc.*

ALLESSAMENTO, LESSATURA, l'atto e la durata del lessare. *Basterà dargli una mezza lessatura. La cozione è per allessamento o per arrostitimento.*

LESSATO, LESSO, *add.*, cotto nel-

l'acqua. (V. LESSARE.)

LESSO, *sust.* (V. § 12. ALIMEN. E CONDIM. ANIM.)

FRIGGERE, è dare alla carne, pesce o altro, una rapida cottura senz'acqua, in padella, con burro, olio o strutto, messovi tutto in una volta, e in maggiore quantità che non nell'arrostitire. (V. ARROSTITIRE.)

La roba che si frigge suol essere di piccola mole, se di un sol pezzo; ma per lo più è in più pezzi distinti.

Friggerè, per *simil.* (V. più sopra GRILLETTARE.)

FRITTURA, l'atto del friggere, e anche la vivanda fritta.

FRITTUME, minute cose fritte, o solite friggersi.

SOFFRIGGERE, è leggermente friggere.

SOFFRITTO, *sust.*, la cosa che si è fatta soffriggere. Dicesi più particolarmente di roba battuta e soffritta, posta poi a condimento di vivanda da cuocersi insieme.

ABBRONZARE, ABBRUSTOLARE, è leggermente avvampare: quel primo abbruciare che fa il fuoco nella superficie ed estremità delle cose. Riasce abbrustolata la vivanda che si fa riscaldare senza l'aggiunta di umido condimento che fosse necessaria. Si abbronzano le gambe e i piedi del pollame morto, per torne quella ruvida pelle che li riveste. Si abbronzano alla base puntata i pali, affinchè piantati in terra bastino molto tempo.

ABBRUCIACCHIARE, ABBRUSTIARE, dicesi per lo più quel mettere per poco sulla fiamma i polli o altri uccelli pelati, per tor via quella peluria o penna matta che rimane.

PELARE UN POLLO, ECC. (V. § 12.º)

ARROSTITIRE, un pochino più che Abbrustolare.

CROSTARE, *verb. att.*, e anche *neutr.*, dicono i cuochi Toscani quel far indurire al fuoco la superficie di alcune vivande, sì che vi si formi una crosta, cioè quella parte diventi duratta e scrocchiante.

DARE, FAR PRENDERE IL COLO-

RE, detto di certe vivande è un po' meno di Crostare.

ARROSTIRE, è dare alla carne, pesce, o altro, una lenta cottura senza acqua, con nessuno, o pochissimo condimento liquido che poi si aggiunge successivamente, per impedire il troppo disseccamento del pezzo arrostito.

Si arrostisce allo Spiedo, davanti al fuoco del cammino: si arrostisce nella Casseruola sur una delle buche del fornello: così pure in Forno: sulla Grattella: sui carboni stessi. Le castagne si arrostiscono sotto la ciniglia, ma per lo più sulla fiamma nella padella bucherata, detta per ciò Padella delle bruciate.

PILLOTTARE, è versare poco per volta lardo fuso sull'arrosto girante sullo spiedo.

ARROSTO. (V. § 12.º)

ARROSTITURA, ARROSTIMENTO, l'atto dell'arrostire.

ROSOLARE, è fare che la roba che si arrostisce, sia carne, polto, torta, o altro, si rivesta per forza di fuoco di una certa crosta tendente al dorato, la quale riesce gradatamente scrosciante e molto saporita.

CUOCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE, SOTTO TESTO, che qualche cuoco opportunamente dice anche con verbo unico SOTTETARE, vale cuocere con braglia posta sopra il testo o coperchio di terra, oltre quella che è sotto il vaso, e così cuocere con fuoco sotto e sopra, come per supplire al calore del forno che si fa sentire in ogni verso.

Le predette denominazioni s'adoprono anche quando il coperchio sia di ferro.

FERMARE, parlando di carne, o di altri alimenti animali che non siane da mangiarsi subito, vale dar loro una prima cottura affinché meglio si conservino.

VIVANDA RIFATTA, dicesi una vivanda riconciata variamente da ciò che era, quando fu servita in tavola la prima volta, si che rafiuguri un piatto fresco, cioè nuovo. Dicesi anche PIATTO RIFATTO.

VIVANDA RISCALDATA, è messa anch'essa in tavola la seconda volta, come la vivanda rifatta, ma non le si è fatta niuna nuova riconciata; al più le si è aggiunto quel tanto di condimento stato creduto necessario per impedirli di prendere d'arsiccio. *Questo piatto non occorre rifarlo, basterà riscaldarlo.*

DISPENZA, stanza per lo più presso la cucina, e dove si custodiscono, crude o cotte, robe da mangiare.

DISPENSIERE, *masc.*, DISPENSIERA, *fem.*, colui, colei cui è commessa la cura e la custodia della dispensa, quando non l'ha il cuoco stesso.

Il Dispensiere per lo più fa anche lo SPENDITORE, cioè provvede giornalmente le cose mangerecce che occorrono alla cucina e alla mensa.

MOSCAIOLA, *in gen.*, è arnese che ripara vivande, o altro camangiara, dalle mosche, e da ogni altro guasto o lordura. Sonne di due specie seguenti:

MOSCAIOLA DA DISPENZA, specie di cassa o d'armadio pensile, fatto di regoli intelaiati in quadro; impannato di tela rada nelle quattro facce continue verticali: una di esse a sportello: le altre due, la superiore e l'inferiore, orizzontali: chiuso da asserelli: alcuni patchetti al dentro per riporvi carne o altro, onde preservarlo dalle mosche.

Questa moscaiola tiensi sospesa in aria, per renderla anche inaccessibile a cani, gatti, topi, ecc.

MOSCAIOLA DA MENSA. (V. § 10.º, DELLA CREDENZA.)

BURATTO, MADIA, ECC. (ART. MEST., PASTAIO.)

COPPAIA, ORCIAIA, stanzino a uso di tenervi i coppi dell'olio.

COPPO, ORCIO, vaso di terra vetriato, grossissimo, di forma ovale, di ventre rigonfio, a uso specialmente di tenervi l'olio per la cucina e per ardere,

Gli antichi vi tenevano anche il vino, anzi vel facevano.

ORCIUOLO, ORCIOLETTO, ORCIO-

LINO, *dimin.*, d'Orcio, e simili ad esso per la forma, non sempre per la materia e per l'uso.

UTELLO, vasetto di terra invetriata, a uso di tener olio. Il REDI, *Etimol. Ital.*, lo deriva da Otrellò, *dimin.* di Otre.

TINELLO, luogo dove i servitori

si raccolgono a mangiare, quando ciò non fanno nella stessa cucina.

BIANCHERIA DA CUCINA, consiste in Grembiuli, Scjugamani, Canavacci e Cenci, oltre la Tovaglia e i Tovaglioli adoprati nel tinello, (V. Biancheria da tavola, nel § 10.° DELLA CREDENZA.)

CAPO SECONDO

DELL' ABITARE.

§ 40. DELLA CREDENZA E DEGLI STRUMENTI DELLA MENSA.

Indice Metodico.

Credenza	---	{ in asta
Credenziere		{ da tavola
Strumenti della mensa		Lama
Finimento da tavola		Taglio
Biancheria da tavola		Filo
{ Tovaglia		Còstola
{ Mantile		Còdolo
{ Tovagliolo		Manico
{ Tovagliola		{ Ghiera
{ Tovaglietta		{ Viera
{ Salvietta		Bottone
Tovagliolino		Bilico
NOTA 201.		{ Ponticino
Tovagliaccia		{ Rocchettino
{ Vasellame		{ Cavalletto
{ Vasellamento		da tasca
{ Vasella		---
{ Servizio da tavola		{ da serrare (V. § 4°, TEMPE-
{ Argenteria		RINO).
{ Argenti		{ Coltello { da trinciare
{ Piatteria		{ trinciante
{ Piatti		Trinciante
{ Vassoi		Trinciare
{ Tondi		Scalcare
{ Tondini		Scaleo
Portadolci. (V. § 41°.)		Scalcheria
Zuppiera		{ Tagliapesce
Scodella		{ Mestola da pesce
{ Scodellatta		Forchetta
{ Scodellina		{ Punte
{ Scodellare		{ Rebbii
Insalatiera		Manico
Fruttiera		NOTA 201.
Scaldavivande		Forchettone
Posata		---
NOTA 202.		a asticciuola
Coltello		Cucchiaio
NOTA 203.		Cucchiaiata
		Cucchialone
		Romaiuolo da zuppa

— da fragile

Astuccio }
 Forzierino } da posate
 Forchettiera
 Cucchiatera
 Coltelliera

NOTA 205.

Ollera
 { Portaolio
 { Portampolle
 Strizzalimoni. (V. § 9°, DELLA CU-
 CINA.)

Saliera
 Saliere, plur.
 Pepalola } (V. § 9°, DELLA CU-
 { Bossolo, ecc. } CINA, ECC.)
 { Pepe } (V. § 11°, ALIMENTI E CON-
 { Sale } DIMENTI, ECC.)

Taglieretto. (V. § 13.)
 Portastecchi
 Stecchi
 Scacciamosche
 { Paramosche
 { Moscaiola da mensa

NOTA 206.

Bottigliera (V. § 6°, DELLA CAN-
 TINA).

Cavatappi

— semplice

Ghiocciola

Fusto

Manico

Gruccia

— composto

— a cannella

NOTA 207.

Portabottiglie

Portafaschi

Cristallinae

Boccia

Bocclone

Bocchetta

Bocchetta

NOTA 208.

Guastada

{ Rinfrescatoio

{ Cantinetta

Cantimpiora

Palla

Bere in ghiaccio

NOTA 209.

Ghiaccio } *sust.*

Diaccio } *sust.*

Ghiaccio } *add.*

Diaccio } *add.*

NOTA 210.

Bicchiere

Bocca

Orlo

Pareti

Fondo

Culo

— liscio

— a costole

— arrotato

— martellato

{ Bicchierino

{ Bicchieretto

{ Bicchieruolo

{ Bicchierone

{ Gotto

{ Bicchierotto

{ Cálce

{ Bicchiere col piede

{ Calicetto

{ Calicino

{ Sciacquare

{ Riasciacquare

{ Sciacquatura

{ Riasciacquatura

{ Scoppiare

{ Camera della tempera

{ Incrinare

{ Far pelo

NOTA 211.

{ Nappo

{ Coppa

{ Giara

{ Ciótola

— da guazzi

Tazza

Tazza da brodo

{ Tazzetta

{ Tazzino

{ Tazzone

{ Chicchera

{ Chiccherone

Vassoio

Vassoio

Piattino

Cucchiaino

Zuccheriera

Zucchero } (V. § 13°, ALIM. E

Zuccherato } COND. VEG. ECC.)

NOTA 212.

Caffè da tostare

Caffè in bevanda. (V. § 14°, DELLE

BEVANDE.)

Tostare il caffè

NOTA 213.

Tamburo
 Tamburino
 Fornellino
 Macinino
 Tramoggia
 Campana
 { Pigna
 { Noce
 Manovella
 Cassetta
 Caffettiera
 Bocca
 Coperchio
 Fascia
 Corpo
 Fondo
 Beccuccio
 Manico
 Ghiera
 Bricco

NOTA 214.

Caffettiere
 Cioccolata. (V. § 14°, DELLE BE-
 VANDE.)

Cioccolattiera
 Tappino
 Cioccolattiere

NOTA 215.

Sorbettiera
 Sorbetto
 Gramolata
 Gelato
 Pezzo duro
 { Acqueruccio
 { Acqueraccia

NOTA 216.

Trionfo da Tavola
 { Servo muto
 { Servitore di legno

CREDENZA, stanza, armadio, o tavola, dove stanno apparecchiati i vini, i liquori, le frutta da porsi in tavola, come pure i vari strumenti della mensa.

CREDENZIERE, colui che ha la cura della Credenza.

STRUMENTI DELLA MENSA, denominazione generica di tutte le masserizie necessarie al servizio della mensa, come a dire biancherie, vasellamenti, posate ecc.

FINIMENTO DA TAVOLA, è una quantità di strumenti assortiti per servizio generale o parziale della mensa.

Così diciamo: Finimento di biancheria: Finimento di cristalli: Finimento di posate: Finimento di vasellame, per dire tovaglie e tovaglioli della stessa opera o disegno: bocce e bicchieri assortiti; cioè ordinarii per pasteggiare, minori per vini squisiti, minimi per rosoli: posate, piatti ordinarii e vassoi, ecc.

BIANCHERIA DA TAVOLA, nome

collett. dei panni lini bianchi, tessuti a opera, che s'adopra o sulla mensa, o sulla credenza, o che tengono i commensali dinanzi a sé o i servitori in mano, per pulitezza del servizio.

TOVAGLIA, MANTILE, quel panno lino che stendesi sulla tavola nell'apparecchiare la mensa.

TOVAGLIOLO, TOVAGLIOLA, TOVAGLIETTA, SALVIETTA, quel panno lino che, seduti a mensa, teniamo dinanzi, sia per non essere indiscreti da roba che nel mangiare cadesse, sia per nettarci le dita e le labbra.

TOVAGLIOLINO, piccolo panno lino che si lega intorno al collo ai fanciulli quando sono a tavola, e loro pende sul petto, affinché faccia le veci di tovagliolo o salvietta.

NOTA 201. *Codesto tovagliolino è chiamato unicamente Bavaglio dal Vocabolario della Crusca. L'etimologia e l'uso che parmi più generale oggidì mi consigliano a*

§ 10. DELLA CREDENZA E DEGLI STRUMENTI DELLA MENSA 247

lasciare il Bavaglio e 'l Bavaglino ai bambini, i quali appunto sono soggetti a scombavarli. (V. C. 1º, § 4º, ARREBI DA BAMBINI.)

TOVAGLIACCIA, *pegg.* di Tovaglia.

TOVAGLIONE, *acresc.* di Tovaglia.

VASELLAME, VASELLAMENTO, anticamente LE VASELLA, e modernamente SERVIZIO DA TAVOLA, la quantità e assortimento di piatti di varia grandezza, forma e materia che occorrono in un pranzo. Si facevano comunemente di stagno, ora per lo più sono di maiolica o di porcellana, talora d'argento.

Il vasellame d'argento, *collettivam.* dicesi pure GLI ARGENTI, e anche ARGENTERIA, comprendendosi pure le posate.

PIATTERIA, quantità e assortimento di piatti di ogni sorta.

PIATTI, dischi di terra cotta, o di metallo, più o meno larghi, più o meno concavi, nei quali si portano in tavola le vivande.

Se molto fondi, chiamansi anche VASSOI.

E piatti diconsi pure le pietanze stesse in relazione alla loro varietà e al loro numero: *Un servizio di cinque, di sette piatti: lo mi contento di tre piatti.*

TONDI, TONDINI, quei minori piatti, pochissimo concavi, che ciascuna commensale tiene davanti a sé per mangiarvi sopra.

Se di maggiore concavità diconsi Scodelle. V.

PORTADOLCI. (V. § 11.)

ZUPPIERA, vaso molto concavo e panciuto, di forma or tonda, or ovale, per lo più con piede e con coperchio. Serve a porre in tavola la zuppa, o altra minestra, che poi si mette nelle scodelle.

SCODELLA, piatto concavo, nel quale si mette quella quantità di minestra che ciascuno vuol mangiare.

Sono tuttora in uso certe scodelle in forma di ciotola. (V. più sotto.)

SCODELLETTA, SCODELLINA, dimin. di Scodella.

SCODELLARE, *verb. att.*, mettere la minestra nelle scodelle; e dicesi più propriamente del cavar la minestra direttamente dalla pentola, e riempierne più scodelle, fatte a ciotola, per mandarle in tavola, e altrimenti distribuirle.

INSALATIERA, specie di vasoio assai fondo, a modo di catinella, per farvi e rimestarvi l'insalata.

FRUTTIERA, piatto grande, su cui si servono in tavola le frutta, specialmente quando esso ha la forma di panierina, o altra, diversa da quella degli altri vassoi da vivande.

SCALDAVIVANDE, arnese di metallo che si sottopone ai vassoi delle pietanze che sono in tavola, per conservarne il calore mediante acqua calda.

Sono come due piatti paralleli, tenuti a qualche distanza l'un dall'altro da una fascia metallica, e l'intervallo si riempie d'acqua bollente, fattavi passare da uno sportello strettamente mastiettato.

Talora fa ufficio di Scaldavivande un Caldano, anche di terra, con bragia.

POSATA, denominazione collettiva dei tre arnesi, coltello, forchetta e cucchiaino, serventi a partire e prendere la parte della vivanda che uno ha d'avanti a sé in tavola.

NOTA 202. Il vocabolo Posata, quando è detto pluralmente, oltre la significazione comune a tutti i plurali, un'altra ne ha più generale, che comprende anche gli strumenti consimili, d'ordinario più grossi, come il Forchellone, il Trincian'te, il Cucchialone, ecc.; coi quali si partono e si prendono dai piatti quelle parti di vivanda da servirne ciascun commensale.

COLTELLO, nome generico di ogni strumento a uso di tagliare con mano premente e strisciante, la cui lama, diritta e tagliente da una parte sola, è alquanto più lunga del manico, e questo peccò più lungo di un sommosso.

NOTA 203. Questa dichiarazione del Coltello pensai di sostituire a quella dei Vocabolani, i quali

punte non me lo differenziano da una sciabola. Vero è che il Coltello è arnese di tal notorietà, che una men nitida definizione di esso, trovati in certo modo rischiarata dallo stesso solo suo nome. E forse questo fu il motivo o il pretesto, per cui gli antichi Compilatori scansarono talora la difficile fatica di dare a certe cose usuali definizioni più elaborate; nel che essi furono da alcuni moderni Editori troppo frequentemente imitati.

COLTELLO, IN ASTA, COLTELLO DA TAVOLA, chiamasi quello la cui lama è innastata e ferma sul manico, quale è anche il coltello da cucina.

LAMA DEL COLTELLO, è quella piastrina di ferro o d'acciaio, stretta e lunga, a cima per lo più rotondata, a lati paralleli, uno di essi tagliente.

TAGLIO, il lato assottigliato e tagliente della lama.

FILO DEL TAGLIO, l'estrema linea del taglio.

COSTOLA, parte ingrossata della lama, opposta al taglio.

CODOLO, la parte inferiore e sottile della lamina, e che è piantata nel manico.

MANICO, quella parte per la quale si tiene in mano il coltello nell'adoperarlo, e nella quale è piantato il codolo della lama. Il manico è di legno, o d'osso, o di metallo o di altro.

GHIERA, VIERA, cerchietto metallico che cinge, orna e rafforza le due estremità del manico, quando questo non è di metallo.

BOTTONE, quella parte del coltello che è tra la lama e 'l codolo, ingrossata e tondeggianta, per fare come ritegno e limitta alla entrata del codolo nel manico, ovvero allargata a guisa di un fondello, cioè anima di bottone, per servire di bilico.

BILICO, è lo stesso bottone, allungato allargato, e a lembo sporgente all'intorno. Per effetto di questo sporto e della preponderanza del manico, la lama non tocca la ta-

vola, e la tovaglia non ne resta bruttata. A ciò si supplisce anche col Ponticino.

PONTICINO, ROCCHETTINO, CAVALLETTO, piccolo arnese di metallo, o anche di cristallo, che tiene sollevata l'estremità anteriore della posata, specialmente del coltello, affinché da questa, comunque intrisa di vivanda, non venga bruttata la tovaglia.

COLTELLO DA TASCA, detto anche **COLTELLO DA SERBARE**, quello la cui lama è girevolmente impareggiata sul manico, e su di esso è ripiegata quando il coltello è serrato. (V. § 4°. **TEMPERINO**.)

COLTELLO DA TRINCIARE, COLTELLO TRINCIANTE, e anche *sustantivam*. **TRINCIANTE**, coltello a punta, più grosso che quello da posata, e col quale si trincia la vivanda.

TRINCIARE, tagliar la vivanda che è in tavola, dividendola in pezzi o in fette, da servirne i commensali. Trinciare il leaso, un pollo, ec.

SCALCARE, voce dell'uso, e vale quasi lo stesso che Trinciare, ma differisce in ciò, che Scalcare suol prendersi in significazione generale e neutra, come a dire *Far da scalco*; oltre a ciò scalcare ha sempre annessa l'idea di un trinciare con certe regole della Scacheria.

SCALCHERIA, l'arte e l'uffizio dello Scalco.

SCALCO, colui che nelle mense ha l'uffizio di trinciare le vivande messe in tavola.

TAGLIAPESCHE, MESTOLA DA PESCE, specie di coltello, per lo più d'argento, a lama corta, larghissima, alquanto concava, a uso di trinciare il grosso pesce.

FORCHETTA, arnese da tavola, per lo più di metallo, a due, o tre o quattro PUNTE, col quale, tenuto in mano pel manico, s'indiza il boccone di vivanda solida per portarlo alla bocca. Nelle posate da frutta la forchetta suola avere meno punte, anche due sole.

NOTA 204. *Codeste Punte della forchetta da tavola si chiamarono*

anche Rebbii nella quarta impressione del Vocabolario; ma poi prevalse l'uso di lasciar codesti rebbii al forcone, o altre simili arnesse da stalla o di villa.

FORCHETTONE, grossa forchetta, per lo più a due sole punte, che si pianta in certe vivande, specialmente di carne, da tenerle ferme per trinciarle.

FORCHETTONE A ASTICCIUOLA, chiamasi quello sotto la cui inforcatura è un' **ASTICCIUOLA** di ferro impennata a snodatura all'un dei capi, da poter rialzarla a squadra, affinchè faccia ritegno nell'infilzare un pollo arrosto, o altra simile vivanda soda, e meglio trinciarla.

CUCCHIAIO, strumento di figura ovale e concava, per lo più di metallo, e tutto d'un pezzo col manico; e serve a mangiare la minestra e alcuni altri alimenti o liquidi, o di poca consistenza.

Cucchiaio dicesi anche per Cucchiata: un cucchiato di minestra. ecc.

CUCCHIAIATA, quella quantità di roba che può stare in un cucchiato.

CUCCHIAIONE, è un cucchiato più grande di quello da posata, e che serve a prendere dal piatto e porre sul tondino la desiderata porzione di pietanza o di minestra asciutta.

ROMAIUOLO DA ZUPPA, specie di cucchiata da tavola, di metallo; emisferico, appunto come un romaiuolo da cucina, ma più piccolo e con manico non uncinato. Serve sulla mensa a prendere dalla zuppiera la minestra brodosa.

ROMAIUOLO DA FRAGOLE, simile al precedente, ma più piccolo e bucherato, da staccare lo zucchero sopra le fragole che si vogliano cono- cere con vino o con rosolio.

ASTUCCIO, FORZIERINO DA POSATE, specie di cassetta a scompartimenti o nicchiette da riporvi, ritte e coricate, le posate di metallo fesse, le quali poi vi si chiudono a chiave, abbastanza a copercchio. Nelle grandi credenza, per maggiore speditezza di servizio, e per di-

minuire la mole di un unico istruc- cio, se ne hanno tre, in ciascuno dei quali si tengono separatamente le Forchette, i Cucchiari e i Coltelli, e chiamansi rispettivamente la **FORCHETTIERA**, la **CUCCHIAIERA** e la **COLTELLIERA**.

NOTA 205. Chi si facesse a ristampare il Vocabolario Italiano col lodevole intendimento di migliorarlo anche nelle cose minute, dovrà forse omettere la sinonimia tra Coltelliera e Coltellista, alla prima parte delle voci è data dal Vocabolario la corrispondenza latina Cultrorum vagina, cioè Astuceto di più coltelli, e alla seconda, quella di Caltri vagina, che è quanto dire Fodero o Guaina di un coltello: dunque l'antico e disusato vocabolo Coltellista non sarebbe la stessa cosa che Coltelliera.

Alcuni dicono anche Custodia e Busta da posate, ma forse meno bene, che Custodia è più propriamente quella cassetta dove si custodiscono cose di maggior pregio, come reliquie, gioielli e simili. Basta poi dicesi più comunemente di astuceto di libro riccamente legato, quello, per es., che le signore portano in chiesa.

SALSIERA, vasetto di maiolica, e anche di cristallo o d'altro, per lo più di forma bislunga e a navicella, con maniglia ricurva e ferma, a uso di tenervi di quelle salse che si servono separate, come savoro, senapa, agliata, accingata e simili. (V. **SALSA**, § 11.º)

OLIERA, arnese di metallo, di cristallo, di maiolica, o anche di legne da tenervi come incastrate due ampolle di cristallo, una per l'olio, l'altra per l'aceto, da porsi sulla mensa.

Quest'arnese chiamasi anche pluralmente *le ampolle*, sempre che il discorso accenni a queste e non ad altre ampolle.

PORTA-OLIO, PORTAMPOLLE, il solo arnese suddetto, non comprese le ampolle, e talora queste anche comprese.

STRIZZALINONI. (V. § 9.º DELLA

CUCINA).

SALIERA, *fem.*, *sing.* vasetto poco cupo, a larga bocca, tonda o ovale, da tenersi sul trilo sottilmente a uso della mensa.

SALIERE, *fem.* *plur.*, termine collettivo di due vasetti, uniti o separati, simili al precedente, uno dei quali contiene il sale, l'altro il pepe.

SALE. (V. § 44.º).

PEPAIOLA, BOSSOLO, ecc. (V. § 6º. DELLA CUCINA, ECC.).

PEPE. (V. § 43.º ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, ECC.).

TAGLIERETTO. (V. § 43.º).

PORTASTECCHI, arnese variamente figurato, nella cui superficie sono più forellini per piantarvi altrettanti stecchi, quando questi non si pongono in un piattino.

STECCHI, sottili fasci di legno lunghi mezzo un sommo, aguzzi al due capi, e servono a stuzzicarsi i denti, cioè cavarsi i minuzoli del cibo rimasto fra' denti, o nelle cavità di essi.

SCACCIAMOSCHE, arnese che si dimena e si fa sventolare al di sopra della mensa per cacciarne le mosche. Suol essere una manciata di listerelle di foglio, ovvero di truciolini di legno bianco, legati in cima di sottil mazza o bacchetta; ovvero anche fa le vecl di Scacciamosche una Rosta o mazza (V. C. 4.º § 3.º). A questo stesso uso serve anche benissimo una frasca, cioè un ramoscello fronzuto, per ciò chiamato anche *Rosta*.

PARAMOSCHE, MOSCAIOLA DA MENSA, specie di coperchio emisferico od ovate, fatte di rete metallica o di tela metallica, il quale si appropone a ciascun piatto di vivanda servita in tavola per ripararla dalle mosche.

NORA 206. *Nei Vocabolari le due denominazioni, Scacciamosche e Paramosche sono registrate come equivalenti; pure la composizione stessa di questi due vocaboli mi consiglia ad attribuir loro una diversa significazione, perchè il primo di essi indica o rosta o altra simile cosa, la quale, scossa e dime-*

nata, scaccia veramente le mosche; in vece che il secondo vocabolo accenna ad un arnese fermo, che non iscaccia le mosche, ma le para, cioè le impedisce di posarsi sui piatti.

BOTTIGLIERIA. (V. § 6.º DELLA CANTINA).

CAVATAPPI, *sing.*, in generale è arnese metallico con cui cavansi i tappi di sovero dalle bottiglie, o altri simili vasi, da non potersi altrimenti stappare.

CAVATAPPI SEMPLICE, è un'asticeciola di ferro, la cui parte inferiore appuntata e spiralmente contorta, chiamasi CHIOCCIOLA, e la parte superiore, liscia, che dicesi FUSTO, termina in MANICO e GRUCIA. La Chiocciola piantasi verticalmente e a modo di vite nel tappo, e questo si cava tirando.

CAVATAPPI COMPOSTO, è quello il cui fusto, fatto a vite, è girevole in un tubo cilindrico, internamente intagliato in vite femmina, e sulla esterna superficie di questo sono incavate in contrario verso alcune larghe spire, costrette a girare nel collo circolare di un più grosso tubo esteriore da applicarsi verticalmente alla bocca della bottiglia tappata, dopo tiratone fuori interamente il fusto, sì che la chiocciola sia tutta rientrata nella macchinetta. Volgendo allora la gruccia, il fusto si abbassa e fa entrare la chiocciola nel tappo; e sempre volgendo la gruccia nello stesso verso, il tubo medio è costretto a salire, e con esso il fusto, la chiocciola e il tappo, che così è tirato fuori del collo della bottiglia.

CAVATAPPI A CANNELLA (*à robinet*), è quello che più utilmente si adopera per le bottiglie di birra, di acque molto gasose o d'altri simili liquidi gagliardamente spumanti, i quali, appena cavato il tappo, sboccherebbero con tal impeto da non dar tempo a versarli nei bicchieri.

La chiocciola di questo Cavatappi ha nella direzione dell'asse un interno foro longitudinale, il quale in basso riesce presso la pun-

§ 40. DELLA CRÉDENZA E DEGLI STRUMENTI DELLA MENSA 251

ta della chiocciola, e comunica col l'interno della bottiglia, quando il tappo è stato interamente traforato dalla chiocciola; in alto poi si prolunga nel fusto e termina contro la chiave di una cannella saldata al fusto medesimo.

Piantata la chiocciola interamente nel tappo, quindi voltata la chiave, il liquido per l'elasticità del compresso gas è spinto nell'interno foro del cavatappi, e spiccia fuori della cannella, o anche da una delle estremità della gruccia che ne facesse l'ufficio. Per la descrizione della Cannella in genere. (V. § 7.^o DELLA CORTE, ECC.)

NOTA 207. *Non si sa comprendere come all'arnese suddetto l'ALBERTI non abbia saputo dare altro nome che quello di Tirabuscione, e meno ancora s'intende come questa strana e mal composta parolaccia sia stata ripetuta da alcuni posteriori Vocabolaristi e da qualche Traduttore di Dizionario Tecnologico. I quali tutti non ignoravano che la lingua nostra non ha il Buscione da potersi tirare, cioè cavare, ma sì il Tappo e 'l Turacciolo, e che per altra parte essa ha il Cavastracci, il Cavabullette, il Cavamacchie e il Cavadenti; a imitazione dei quali nomi composti sarebbe pur stato facile di comporre li su due piedi il Cavatappi, se ciò fosse stato necessario, che non l'era punto, giacchè questo vocabolo non è nuovo in Italia e nella Toscana stessa, come non vi è nuovo l'uso delle bottiglie di vini forestieri, da non potersi sturare se non con un Cavatappi.*

L'aver l'ALBERTI sentito in Toscana, specialmente in Firenze la parola Tirabuscione tutto di in bocca del locandieri e di mercanti di minuterie, per lo più forestieri, non è ragione che valga, ciò essendo il naturalissimo effetto di più cause, deplorabili sì, ma forse inevitabili.

PORTABOTTIGLIE, specie di platino con sponde rilevate, su cui si tengono a mensa le bottiglie, per

non macchiar di vino la tovaglia.

Il Portabottiglie è anche un pannello a più scompartimenti per porvi e trasportare altrettante bottiglie; quello in cui si trasportano fiaschi, chiamasi PORTAFIASCHI.

CRISTALLANE, assortimento di vasi di cristallo per servizio di tavola, come bocce, caraffe, bicchieri, ciotole, ecc. La voce è presa dal commercio moderno, che chiama Cristallami le varie cose di cristallo che vende il Cristallaro, come dice Ottonami i lavori che fa l'Ottonaio, ecc.

BOCCIA, specie di Bottiglia, ma di cristallo non colorato, a uso di tenere in sulla mensa l'acqua, talora anche il vino.

BOCCIONE, grande boccia, che ha la capacità di più bocce, da tenervi non che vino, o altri liquidi, anche caffè non tostato, tabacco in polvere, e altre cose simili; in quest'ultimo caso il boccione ha corto il collo e larghetta la bocca, che si chiude con legarvi foglio o pergamena, ovvero con tappo di sughero.

NOTA 208. BOCCETTA e BOCCETTINA, non hanno se non l'apparenza diminutiva, e vengono adoperate sempre a significare altra cosa, cioè vasellini da tenervi poca quantità d'acque odorose.

GUASTADA, specie di boccia corpacchiata col piede. Al di d'oggi sono poco in uso il nome e il vaso, come pure i diminutivi di questa voce.

RINFRESCATOIO, CANTINETTA, vaso di metallo o di terra, in cui si pongono le bocce o bottiglie della mensa, circondate d'acqua mantenuta fredda col ghiaccio o colla neve; o anche vi si tiene in un vaso cilindrico di stagno, con entro acqua da bere, che si va cavando colla cantimplora.

CANTIMPLORA, ne' l'uso di oggidì è un cannello di latta che verso le estremità inferiore ha un ingrossamento in forma di mela, o di doppio cono, che dicesi PALLA, capace di un bicchier d'acqua o poco più.

Questo arnese, tenuto in acqua fredda, col ghiaccio, cavasi pieno di essa, che vi rimane sospesa col solo tenerne l'estremità superiore chiusa col polpastrello del pollice, rialzato il quale, l'acqua cade, e se ne raccoglie nel sottoposto bicchiere, per inacquare e rinfrescare il vino.

La Cantimplora è ora poco usata.

BERE IN GHIACCIO, locuzione che vale Bere vino o altro, stato in qualsiasi modo freddato col ghiaccio.

NOTA 209. Oltre g'indicati modi di Bere in ghiaccio, non è da tacersi quell'altro comunissimo, perchè più speditivo, e che consiste semplicemente in tenere un pezzo di ghiaccio nel bicchiere stesso in cui si beve. Inconvenienti di questo modo sono di avere nel vino i bruscoli, e altre materie estranee state prese nel ghiaccio, e la nota di sentirsi urlato dal ghiaccio il naso e la labbra nel bere.

Si pensò a rimediare a quest'ultimo incomodo con un doppio bicchiere, uno dentro l'altro, l'interno a fondo forato, e questo poi, nel voler bere, si rialza per farne uscire il vino, e si mette, per quel tempo, in un terzo bicchiere o sur un piatto.

La Cantinetta è poi sempre il modo migliore, più pulito per sé, e cui non basta, la naturale freschezza della cantina e del pozzo.

GHIACCIO, DIACCIO, sust., acqua che, per un determinato grado di freddo, si è rappsata in corpo sodo, di apparenza cristallina.

GHIACCIO, DIACCIO, add., lo speso che Ghiacclato, Diacclato, ed è aggiunto di cosa rappigliata in ghiaccio, o fredda comè ghiaccio.

NOTA 210. Questa ultima figurata locuzione è spinta più oltre; nel linguaggio comune di alcune Provincie Italiane, dove odasi tutto di: Caffè diaccio: Brodo diaccio: Minestra diaccia, per dire non abbastanza caldi, o anche ridotti alla temperatura ordinaria dell'atmo-

sfera: così pure mani diaccio, per mani fredde, e anche solamente fresche. Non mi è noto che queste iperboliche maniere siano passate oltre i confini dello stile familiare.

BICCHIERE, vaso a uso di bere, per lo più di cristallo, alto più o meno un sommessò, largo quanto può comodamente aggavignare la mano, di figura per lo più cilindrica.

Il bicchiere ha la **BOCCA**, l'**ORLO**, le **PARETI**, il **FONDO**, su cui rimane il centellino, il **GULO**, su cui posa il bicchiere. In oltre il bicchiere è o **LISCIO**, o a **COSTOLE**, o **ARROTTATO**, o **MARTELLATO**, cioè lavorato a aguzzi, a fiorami, ecc.

Bicchiere, pigliasi anche per quella quantità di liquido che vi è o vi può essere contenuto. *Un bicchier d'acqua, un bicchiera di vino.*

BICCHIERINO, **BICCHIERETTO**, **BICCHIERUOLO**, dimin. di Bicchiere, in ambidue i significati.

BICCHIERONE, accresc. di Bicchiere.

GOTTO (o aperto), **BICCHIEROTTO**, bicchiere sìquanto grande.

GALICE, **BICCHIERE COL PIEDE**, è quello che ha un gambo e un piede tutto d'un pezzo. Talora prendesi anche semplicemente per Bicchiere, ma solamente quando s'intenda parlare del liquido che vi è contenuto. *In casa vostra si beve un buon calice di vino. Credo per cosa certa che V. S. abbia posto riparo agli acutissimi dolori di stomaco con un gran calice d'acqua fresca*, **REDI**, Lett. 471, cioè un gran gotto d'acqua fresca.

CALICETTO, **CALICINO**, dimin. di Calice denominazione di quei bicchierini per vini preziosi o per liquori, quando abbiano gambo e piede.

SCIACQUARE, **RISCIACQUARE**, parlando di bicchieri, vale lavarli nell'acqua, fregandoli, specialmente al di dentro, colle dita; o anche ponendovi dentro un poco d'acqua, e diguazzarne il bicchiere in cui si-

tri poco prima abbia bevuto.

SCIACQUATURA, RISCIACQUATURA di bicchieri, nel senso proprio è l'acqua in cui sono stati risciacquati i bicchieri; in senso enfatico chiamasi così un vino scipito o inoquattissimo.

SCOPPIARE, nel linguaggio comune, e parlando di bicchieri o d'altri vasi di cristallo, è quel loro incrinare, screpolarsi o anche fendersi quando in essi venga rapidamente accresciuto di molto il calore, o coll'infondersi liquido bollente, o coll'accostarsi di troppo al fuoco.

Codeste rotture accadono più frequentemente in que' cristalli che immediatamente dopo la loro fabbricazione non furono fatti gradatamente passare lungo la *Camera della tempera*, cioè quel lungo spazio che s'apresta alla fornace nelle vetrate, nel quale il calore che all'un de' capi è grandissimo, va a poco a poco scemando verso la bocca.

INCRINARE, *verb. neutr.*, che anche dicesi **FAR PELO**, è meno che fendersi, ed è quel mostrare che fanno i vasi di cristalli certi peli, ossia crepature, talora così sottili, che punto non impediscono la tenuta del liquido, perchè il vaso tuttora in sé benissimo s'attiene.

NOTA 211. *Per quella certa parentela, non so se legittima o spuria, tra la r e la l, odasi promiscuamente nella bocca della gente Toscana, Incrinare e Inclinare. La Crusca registra separatamente, cioè al proprio loro luogo alfabetico, ambedue le ortografie, dando tuttavia la preferenza alla prima di esse, e con ragione, poichè Incrinare pare derivi da Crino, e questo meglio rammenta il far pelo.*

NAPPO, COPPA, GIARA, CIOTOLA, vaso da bere, di varie fogge, per le più carpaucio e senza piede.

Ciotola è anche una specie di scodella emisferica, con due prese o manichetti, talora con coperchio convesso e amovibile della stessa

materia.

CIOTOLA DA GUAZZI, specie di ciotola coperchiata, per lo più di metallo, or liscio e andante, ora con moll'arte sfaccettato. In essa si servono in tavola i guazzi o conserve, cioè frutta allo spirito, al rosolio o allo sciloppo, come ciliege, agriotte, arancine e simili.

A questo vaso alcuni danno il nome di **GUAZZIERA**, altri di **COMPOSTIERA**.

TAZZA, vaso di varia forma, materia e grandezza, per usi diversi, fra i quali qui occorre quello di bervi il caffè, la cioccolata e simili. In questo senso dicesi anche **Chicchera**. V.

TAZZA DA BRODO, sorta di tazza con piede, e senza, con forma più o meno elegante, talora spessa. Serve a bervi il brodo, a sorsarvi qualche minestrina rada, specialmente le puerpere; e talora tienisi in luogo cospicuo per ornamento.

TAZZETTA, TAZZINO, *dimin.* di Tazza, nel secondo significato.

TAZZONE, *accese.* di Tazza, oggidì solamente nel significato di grande chicchera.

CHICCHERA, vaso di porcellana o di altra terra cotta, con manichetto o presa; serve a bervi il caffè, la cioccolata o altro simile.

Chiamasi più comunemente **TAZZA**, nome che accenna anche ad altri usi, e ammette diverse significazioni, e per ciò da non tenersi come vero sinonimo di Chicchera. Così si dice ugualmente Tazza o Chicchera di caffè, di cioccolata, non si direbbe Chicchera di brodo, ma Tazza.

CHICCHERONE, *accese.* di Chicchera.

VASSOIO, specie di piatto d'argento, o d'altro metallo, o anche di latta colorita o dipinta e inverniciata, di forma tonda, ovale o quadrangolare, e bassissime sponde; serve a trasportare un certo numero di bicchieri o di tazze da caffè.

VASSOINO, *dimin.* di VASSOIO.

PIATTINO, *dimin.* di Piatto; d'ordinario intendosi quello su cui po-

sa la Chicchera o Tazza.

CUCCHIAINO, *dimin.* di Cucchiaino; per lo più s'intende quello con cui si pone nella tazza del caffè lo zucchero in polvere.

ZUCCHERIERA, vasetto che è solita accompagnatura delle tazze da caffè, e che contiene lo zucchero in polvere o in zollette, quella da prendersi col cucchiaino, queste con le mollette.

ZUCCHERO. (V. § 15.° ALIMEN. e CONDIM. D'ORIGINE VEGETALE).

ZUCCHERATO, *add.* dicesi di caffè o altro liquido in cui si sia messo dello zucchero.

NOTA 212. L'addiettivo o participio passato Zuccherato, *che è in tutti i Vocabolari, viene da Zuccherare, che non è in nessuno; e a questo forse non sempre supplisce bene il legittimo verbo Inzuccherare, che il Vocabolario spiega per Aspergere di zucchero; locuzione che sembra men appropriata al caso del caffè, talvolta zuccherato con due o tre cucchiaini, o con altrettante zollette di zucchero; il quale caffè non so chi volesse dirlo asperso di zucchero, ma si zuccherato, cioè raddolcito collo zucchero.*

CAFFÈ DA TOSTARE, semi di un piccolo albero originario dell'Arabia, co' quali tostati nel tamburino, e polverizzati col macinino, si prepara coll'acqua bollente quella bevanda, or fatta comunissima, che pure si chiama caffè. (V. § 12.° DELLE BEVANDE).

TOSTARE IL CAFFÈ, vale abbrustolarne i semi nel tamburino.

NOTA 213. Il Verbo Tostare, *non è in questo senso, nè in altro, non è nei Vocabolari; ma quello della Crusca, nella dichiarazione della Caffettiera, incidentemente ne adopera il Participio passato, e appunto nello stessissimo senso in che l'usa tutto di la gente Toscana, che dice Tostare il caffè, per dire abbronzarlo, abbrustolarlo, due potentissime ragioni che mi consigliano a registrarlo in questo mio PRONTUARIO.*

TAMBURO, **TAMBURINO**, così dalla forma chiamano un cilindro cavo, di ferro, in cui si tosta il caffè. Il tamburino è attraversato da un asse che si prolunga al di fuori di ciascuna delle due basi, e su di esso si fa girare nella bocca del fornellino per tostare il caffè introdottovi da uno sportellino a coperchio mastiettato nella fascia del tamburino, e che si serra con piccolo saliscendo che va a forza. Una delle estremità dell'asse prolungato, corta e tonda, entra e gira in un occhio o foro, presso la bocca del fornellino, e sopra una opposta tacca pessa e gira l'altra estremità dell'asse, che termina in manico da volgere.

FORNELLINO, specie di vaso cilindrico di lamiera di ferro, a tre piedini, presso il cui fondo è una gratella orizzontale, che regge i carboni accesi, per tostare il caffè nel tamburino. Nella fascia del fornellino, tra il fondo e la gratella, è uno sportello con usciolino per dar aria alla braglia.

Il fornellino, volendo, serve anche a scaldare l'acqua nella caffettiera per fare il caffè.

MACININO, macchinetta per macinare il caffè tostato; le sue parti principali sono le seguenti:

TRAMOGGIA, apertura superiore del macinino, nella quale si pone una manciata di caffè tostato, che poi va cadendo nella sottoposta campana.

CAMPANA, specie d'imbuto di ferro, internamente scalato da intaccature da alto in basso. Nel vano della campana, ma senza toccarla, è verticalmente impernata la pigna.

PIGNA, che dalla forma alcuni artigiani chiamano anche NOCE, è un pezzo massiccio di ferro, di figura tra l'ovale e la conica, la cui superficie è solecta da scanalature spirali a spigoli inclinati e quasi taglienti. La pigna, per mezzo di una piccola MANOVELLA, è fatta girare su di sé, e i fraposti granelli del caffè, stretti tra le spire della pigna, e le intaccature della campana, e

spinti all'inghiù in spazio successivamente più angusto, vengono infranti, stritolati e ridotti in polvere, la quale cade in sottoposta CASSETTA.

CAFFETTIERA, vaso di latta o di altro metallo, e anche di terra, più alto che largo, cilindrico o leggermente conico, talora panciuto, a uso specialmente di bollirvi l'acqua per far bevanda del caffè.

Le sue parti di ovvia significazione, sono: la BOCCA; il COPERCHIO con la sua FASCIA; il CORPO; il FONDO; il BECCUCCIO; il MANICO e la GHIERA, che è quel piccolo bocciuolo, da inserirvi il manico di legno.

BRICCO, preso i Toscani è propriamente quella particolar sorta di caffettiera o vasetto, che è di rame, tirato a martello, stagnato dentro e fuori, panciuto e rigonfio in basso, con coperchio mastietato, in forma di guancialino tondo, con intaccatura circolare, che fa battente. Questi vasi vennero di Turchia, dove son chiamati *Sbrig*, da cui si è fatto *Bricco*, come asserisce il REDI. *Voc. Aret.*, citato dall'ALBERTI.

Per estensione i Toscani chiamano poi *Bricco* ogni altro vaso poco dissimile di forma e destinato ad usi consimili.

NOTA 214. Penso che niuno vorrà fare mal viso a codesto Bricco, d'origine turchesca, ma fatto toscano da secoli, se si consideri: 1. Il naturale andamento delle lingue dei vari popoli, i quali, insieme colle cose che ricevon di fuori, ne pigliano anche il nome; 2. L'opportunità che così si son data i Toscani di aver un nome da sostituire a quello di Caffettiera, che altrove si dà a simili vasi benchè non punto adoperati a preparare il caffè.

CAFFETTIERE, *sust. masc.*, colui che in bottega vende a tazze il caffè bell'e fatto, e vende pure altre bevande acquose e spiritose.

CIOCCOLATA. (V. § 4.° DELLE BEVANDE).

CIOCCOLATTIERA, vaso in cui si

bolle in acqua la Cioccolata, per farne bevanda.

La Cioccolattiera è simile alla Caffettiera, se non che il coperchio, non mai mastietato, suol avere un foro pel passaggio del manico del frullino. Il qual foro può chiudersi col suo TAPPINO, che è una linguetta imperniata sul coperchio; e girante parallelamente ad esso.

CIOCCOLATTIERE, colui che fabbrica e vende la cioccolata in pani.

Anche colui che in bottega bolle e mesce la cioccolata in bevanda.

NOTA 215. Questo vocabolo fu già sinonimo di Cioccolattiera, e unteamente come tale è dichiarato nel Vocabolario Veronese, che in ciò copiò troppo servilmente la Crusca. Ma ora che l'uso della cioccolata, fatto assai più comune, costrinse a dare la denominazione di cioccolattieri ai molti che la fabbricano e la vendono, niuno vorrà più confondere la Cioccolattiera col Cioccolattiere, cioè lo strumento coll'operatore; la quale confusione non potrebbe non nuocere alla precisione del discorso, e in alcuni casi anche dare origine a strani equivoci. E uno consimile qui anticipatamente riferisco, che traggo dalle preparate mie schede d'Arti e Mestieri, e che concerne all'arte dello stampatore: Nel 1824, d'ordine del Viceré d'Egitto, venne in Livorno la domanda di alcuni Compositori; un abile giovane che lavorava nella stamperia del Vignozzi, acconsentì a partire; dopo un mese di disastrosa navigazione, giunto al Cairo, sentè che quelli che là si volevano erano compositori metallici! Questo fatto l'ho verificato, abboccandomi con quello stesso che fu vittima dell'equivoco, il sig. Francesco Chiesi, che nel 1840 era compositore in Firenze nella stamperia Granducale. Ciò consiglierà a seguir l'esempio di quei pochi che, fuor di Toscana, all'arnese suddetto, su cui si compongono le righe, danno la denominazione di Compositio, riservata quella di Compositore a

colui che l'adopera nelle stamperie.

SORBETTIERA, vaso cilindrico di stagno, copercchiato, nel quale, circondato di neve o ghiaccio, contenuta in un bigonciuolo, si fanno i sorbetti nelle case di grandi signori, e quando non si vogliono mandare a prendere dell'e fatti dal Sorbettiera, che li fa per pubblica.

SORBETTI, sughi di frutta, panna, o altre cose, condite con zucchero, fatte congelare nella sorbettiera, a uso di prenderle in estate, per rinfrescarsi la bocca.

Sorbetto, al *sing.*, dicesi di ciascuna dose della roba congelata nella sorbettiera, e che si serve in calicetti o in bicchierini.

GRAMOLATA, è un sorbetto più acquoso, perchè meno congelato.

GELATO, *sust.*, che anche chiamano **PEZZO DUBO**, è specie di sorbetto interamente indurito dal gelo, e a cui con **FORME** appropriate si dà una determinata figura, come di pesca, d'arancia, di pera, di fico o altra. Si serve in platino.

ACQUERRECCIO, **ACQUERRECCIA**, sorta di vaso grande, a ventre rigonfio, con due piccoli manichi o prese, a bocca più tosto stratta. Tienesi per ornamento sulle credenze o altrove.

NOTA 216. *Di bellissimi acquerucci d'argento, lavorati, con fogliami e animali diversi, faceva il*

CELLINI, che è il solo citato dal Vocabolario. Ora l'uso ne pare dismesso, e coll'uso il nome, quando così non si volessero chiamare quelle grosse urne di alabastro, o di Muato di ealee, ovvero quelle grossissime di porcellana, che si vengono dalla Cina e dal Giappone, o quelle bellissime che si fanno in Parigi, e forse altrove, e che si tengono per pompa nella stanze dei ricchi signori, senza parvi dentro né acqua, né altro.

TRIONFO DA TAVOLA, certo ornamento vistoso, che nelle splendide mense ponesi nel mezzo dell'ampia tavola, e consiate in un piano, per lo più di una luca di specchio, che serve di base a un tempietto mitologico, a un trofeo di armi o d'amore, o altra somigliante cosa, adorna di piccoli vasi, di statue, di ghirolande, e simili.

I trionfi occupano vagamente una parte dell'ampia tavola, che non si voglia sopraccaricare di vivande.

SERVQ MUTO, **SERVITORE DI LEGNO**, piccolo scaffale, o tavolino a due o più palchi, collocato sul pavimento, presso gli angoli della tavola, a comodo dei commensali, per cambiarsi da sé i tondini, prendervi pane o altro, quando per questo ufficio non s'abbian servitori, o non si vogliono presenti.

CAPO TERZO

DEL MANGIARE E DEL BERE.

§ 1. DEL MANGIARE, DELLA MENSA, DEL CONDIMENTO E DEL BERE;
IL TUTTO IN GENERE.

Indice Metodico.

Mangiare, *sust.*
Cibo

NOTA 217.

{ Cibario
{ Cibale
{ Camangiare
{ Companatico
{ Cibare, *verb.*
Cibamento
Vitto

NOTA 218.

Alimento
Alimentamento
Alimentare, *verb.*
Alimentare, *add.*
Alimentoso
Alimentario
Alimentizio

{ Nutrire
{ Nodrire
{ Nutricare

NOTA 219.

Masticare
{ Biasciare
{ Biasciare
{ Biasciamento
{ Biasciamento
{ Mangiare, *verb.*
{ Manicare

Assaggiare
Assaporare
Shocconcellare
Boccone
Stranguglione

NOTA 220.

Morso, *sust.*
Morsello

Morselletto
Mangiare a scotto
— a ufo

{ Sbattere il dente
{ Sbattere
Maciullare
{ Cufflare
{ Scufflare
Macinare a due palmenti
Pappare

NOTA 221

{ Pappatore
{ Pappone
Mangiatore
Mangione
Strappare
Divorare
Divoratore
Affoltarsi

NOTA 222.

Far nodo nella gola
Diluviare
Diluviatore
Diluvio

{ Sparecchiare
{ Sgomberare
Sparecchiatore
Sgomberatore
Scroccare
{ Scroccatore
{ Scroccone

NOTA 225.

Mangiamento
Mangiata
{ Corpacciata
{ Scorpacciata
Scorpare

{ Mangiare { a crepapelie
 a crepacorpo
 a crepancia
 { Impinzarsi
 Satolla, *sust.*
 Satollare, *verb.*
 Satollato, *add.*
 Satollo, *add.*
 NOTA 224.
 { Satollamento
 { Satollanza
 Satollezza
 NOTA 225.
 Saziare
 NOTA 226.
 Saziato
 Sazio
 Saziamento
 { Sazietà
 { Sazievolezza
 Mensa
 Tavola
 Tavolata
 Desco
 — molle
 Apparecchiare
 Sparecchiare
 { Metter le tavole
 — le mense
 { Levare le tavole
 — le mense
 Mettere }
 Portare } in tavola
 Dare
 Imbandire
 { Imbandigione
 { Imbandimento
 Banchetto
 Banchettare
 { Servito
 Portata
 Messa
 Messo
 Prime mense
 Seconde mense
 { Antipasto
 { Principi
 Pospasto
 Frutte
 Portadolci
 { Intramesso
 { Tramesso
 Tornagusto
 Camangiare, *sust.*
 Companatico

Vivanda
 Pietanza
 Minestra
 — brodosa
 — asciutta
 Agnellotti. (V. § 2°.)
 Zuppa
 — brodetata
 — { bollita
 stufata
 { Pan bollito
 Panàta
 Pan grattato
 Pan trito
 Convito
 Convitare
 { Stravizzo
 { Stravizio
 { Straviziare
 { Gozzoviglia
 { Gozzoviglio
 { Gozzovigliare
 { Far gozzoviglio
 { Stare in gozzoviglia
 { Gozzovigliata
 { Simpòsio
 { Pasto
 { Pasteggiare
 { Pasteggiabile
 { Asciolvere, *sust.*
 { Colezione
 { Asciolvere, *verb.*
 NOTA 227.
 { Desinare, *sust.*
 { Pranzo
 { Desinare, *verb.*
 { Pranzare
 Cena
 Cenare
 NOTA 228.
 Merenda
 Merendare
 Pusigno
 Pusignare
 Sciacquidenti
 { Dar gusto al bere
 { Dar buon bere
 Buongustaio
 Dar cattivo bere
 Buon appetito
 { Buon pro
 { Prosit
 { Condimento
 { Condire
 { Scondito

§ 1. DEL MANGIARE, DELLA MENSA, DEL CONDIM. E DEL BERE, 259

	NOTA 229.	Sorsettino
Regalare una vivanda		Sorsàta
Sale		Sorsatina
	NOTA 230.	Zinzino
{ Salare		{ Zinzinare
{ Insalare		{ Bere a zinzini
Saleggiare		Centello
Salato		Centellino
Amaro	} di sale	{ Centellare
Giusto		{ Centellinare
Dolce		{ Bere a centellini
Sciocco		Bombare
Salsa		{ Bombettare
— bianca		{ Strombettare
— verde		Sbevazzare
— { forte		{ Sbevazzamento
— { piccante		{ Beveria
	NOTA 231.	Gioncare
— agrodolce		Tracannare
Intinto, <i>sust.</i>		Tracannatore
{ Sapore		{ Andar di } traverso
{ Savoretto		— a }
Sapa	} (V. § 5 ^o . ALIM. E CONDIM. VEGET.)	Bevitore
Sénapa		Beone
Acciugata	} (V. § 2 ^o . ALIM. E CONDIM. ANIM.)	{ Avvinazzarsi
		{ Incluscherarsi
Murare a secco		Ciùschero
{ Bere		{ Alto dal vino
{ Bèvere		Altetto
{ Bevimento		Alticcio
{ Bevizione		Cotto
{ Bevitura		Cotticcio
Bibita		Mezzo cotto
{ Bevuta		Albiccio
{ Tirata		Brillo
{ Spracche		{ Ubriaco
{ Spracch		{ Briaco
{ Astemio		{ Ebrio
{ Bevilacqua		{ Ebro
Mèscere		{ Ubbriachezza
	NOTA 232.	{ Ebbrezza
Mèscita		{ Imbriacare
Toccare il bicchiere		{ Inebriare
Brindisi		NOTA 234.
Far brindisi		{ Balenare
Propinare		{ Ondeggiare
	NOTA 233.	{ Andare a onde
Sorsare		Barcollare
Sorso		Traballare
{ Sorsino		{ Vacillare
{ Sorsetto		{ Tentennare

MANGIARE, *sust. verbale*, ciò che si mangia: quello di che altri si ciba. Ammette il plurale: *I delicati mangiari*.

CIBO, cosa che sia presta a poter essere mangiata. La carne, gli ortaggi, il frumento non sono Cibo, fino a che non sono cotti, o altrimenti acconci; l'erba del prato, il feno sono Cibo per l'armento.

NOTA 217. *I vocaboli Cibo, Vitto, Alimento, e altri simili, hanno tra loro molta affinità, e per ciò possono qualche volta essere adoperati come sinonimi; ma ben più volte sono tra loro diversi. Queste diversità io ho tentato di esprimere nelle rispettive dichiarazioni.*

CIBARIO, *add.* e anticamente **CIBALE**, cosa di che uno si ciba, o che è attenente a cibo.

CAMANGIARE, *sust.*, **COMPANATICO**, ogni cosa da mangiare, oltre il pane, e insieme con esso. Camangiare gli antichi il dissero per ogni erba mangereccia. (V. **ORTAGGI**, nel § 3.^o).

CIBARE, *verb. att. e neutr. pass.* Dare, Prendere cibo.

CIBAMENTO, il cibare.

VITTO, tutto ciò che si mangia per vivere.

NOTA 218. *Questo nome non ammette plurale, e si riferisce meno alla cosa, che all'effetto che essa produce, quello di sostenere la vita.*

In senso traslato, dicesi pure delle piante e anche di altre cose: *Alimento del fuoco.*

Nel senso figurato e metaforico, si applica ancora all'intelletto, agli affetti, alle passioni.

ALIMENTAMENTO, l'azione dell'alimentare.

ALIMENTARE, *verb. att. e neutr. pass.*, vale Dare, Ricevere, Prendere alimento in tutti e tre i significati di questa voce.

ALIMENTARE, *add.*, aggiunto che si dà alle cose che servono d'ordinario alimento.

ALIMENTO, aggiunto di ciò che è atto a ben nutrire.

ALIMENTARIO, talora lo stesso che Alimentare; per lo più è ag-

giunto di cosa spettante ad alimento: *Canale alimentare; Leggi alimentari.*

ALIMENTIZIO, aggiunto che i filosofi naturali danno a quegli umori animali che son prodotti dalla digestione, e son fatti idonei e pronti a trasmutarsi in una delle sostanze proprie dell'individuo animale e vegetabile.

NUTRIRE, **NODRIRE**, **NUTRICARE**, nel significato proprio e nel senso neutro, è il convertirsi che fa il cibo in sostanza dell'animale, o l'alimento in quella delle piante.

Nel senso attivo, vale porgere altrui gli alimenti pel sostentamento.

E anche Allevare, Educare: *Nutrito nelle lettere: nell'armi.*

In senso traslato, dicesi del contribuire alla bellezza o all'accrescimento di alcuna cosa: *Nutrire la chioma, la barba; Più rivoletti o torrentelli nutrono un fiume.*

In senso figurat. e metaf., dicesi di ogni cosa che ornì o accresca la suppellettile dell'intelletto o del cuore: *Si nutre la mente; Si nodrisce la speranza.*

NOTA 219. *I vari derivati di Nutrire, e Nutricare, che qui si omettono, sono ovvii nei Vocabolari.*

MASTICARE, è il tritare o altrimenti assottigliare il cibo co'denti, specialmente mascellari, prima di inghiottirlo.

BIASCIARE, **BIASCICARE**, e, nel favellar comune, anche **SBIASCIARE** e **SBIASCICARE**, per lo più intendesi di quel lento e stentato masticare che fanno i vecchi, che hanno pochi o punto denti, e per ciò mangiano con maggiore e più prolungato moto angolare delle mascelle.

Anche così chiamasi il masticare lentamente e male di chi mangia con nausea,

Per similitudine, dicesi *Biasciar le parole* quel pensare a profferirle e a bene scolpirle, specialmente le consonanti, o ciò provenga da mancanza di alcuni denti, o da poca na-

turale scioltezza della lingua, o da lunga abitudine di viziosa pronunzia.

Anche dicesi *Biasciare* quel frequente muovere l'una contro l'altra le mascelle come fanno alcuni vecchi sdentati anche quando non mangiano.

Biasciare chiamasi pure quel rimenare lungamente in bocca e andar denticchiando un pezzo di droga o di confetto, che altri tenga per fare scialiva, o per averne il gusto.

BIASCIAMENTO, BIASCICAMENTO, il biasciare, il biasciare in tutti i significati di questo verbo.

MANGIARE, *verb.*, che anticamente si disse anche **MANICARE**, è pigliar cibo in bocca, e mandarlo masticato allo stomaco.

ASSAGGIARE, gustar leggermente di che che sia, sentirne il sapore. Dicesi pure del mangiare o bere pochissimo di una cosa, anche senza l'intenzione di presentirne il sapore.

Assaggiare adoprasi talora nel senso traslato, e anche nel figurato.

ASSAPORARE, è attendere a sentir il sapore di ciò che si assaggia.

Prendesi anche in senso metaforico: *Assaporare un libro; le parole di un savio; un armonioso concerto.*

SBOCCONCELLARE, per un certo vezzo, dicesi dell'andar mangiando alcuni bocconi: *Non hai tu nulla da sbocconcellare?*

BOCCONE, quel pezzo di pane, di carne, o d'altra simile roba soda, ch'uom si mette in bocca nel mangiare.

Talora per una certa riserbatezza, dicesi anche per mangiare qualche poco: *Vi aspetto, si prenderà un boccone, e si partirà.*

Con qualche aggiunto, come buono, squisito o simile, dicesi anche, ma sempre al singolare, di una determinata vivanda. *L'ortolano (uccello) di chiusa è un buon boccone.*

Quasi nello stesso senso, ma al plurale, significa cibi, vivande: *A costui piacquero sempre i buoni*

bocconi.

In senso metaforico, *Boccone* dicesi anche di cosa non mangereccia, che giovi o piaccia di possederla: *L'acquisto del tal castello fu un buon boccone per lui; Quella fanciulla non è boccone da te.*

STRANGUGLIONE, e più comunemente **STRANGUGLIONI**, al plurale, certo vizio nelle fauci, il quale fa impedimento al bene e comodamente inghiottire.

Stranguglione per una specie di iperbole dicesi anche di boccone o cibo, il quale, o per la troppa sua grossezza, o per la voracità con che si trangugia, è capace di far nodo nella gola, quasi da esserne strangolato.

NOTA 220. *Non trovo modo di attribuire alla parola Stranguglione quell'altro senso ad essa dato dal Vocabolario nel § dove è citata quella locuzione proverbiale del Decamerone: « Alle giovani i buon bocconi, e alle vecchie gli stranguglioni ». Egli è difficile il persuadersi che codesti Stranguglioni, che vi si dicono toccati alle vecchie, siano « un'infermità in genere, ma non grave »; piuttosto direbbersi che, siccome i buoni bocconi riservati alle giovani debbono qui intendersi, o in senso proprio, per più squisito cibo, o in senso traslato, per cortesi riguardi, carezze, moine, così per forza dell'antitesi, gli stranguglioni, che una mala educazione riserva alle vecchie, debbono denotare il contrario, cioè o più abbiello cibo, ovvero non curanza, dispregi e rabbiosi disgusti, che quelle misere sian costrette ad inghiottire. Il qual senso figurato, quando incontrasse l'approvazione di chi sa più di me nelle cose di lingua, potrebbe aggiungersi, dicendo in distinto § che Stranguglione vale anche amaro boccone, cioè angustia, dispiacere.*

MORSO, *sust.*, l'azione del mordere, in tutti i significati di questo verbo.

Morso è anche il boccone spic-

cato co' denti.

MORSELLO, MORSELLETTO, *dimin.* di Morso nel secondo significato di questa voce. Anche vale un pezzetto di che che sia.

MANGIARE A SCOTTO, dicesi il mangiare all'osteria in comune fra due o più pagando ciascuno il suo scotto, la sua rata, che modernamente direbbesi anche la sua tangente.

MANGIARE A UFO, è il mangiare con altri all'osteria, senza spendere, senza pagarne lo scotto, il quale o per vicinità di giuoco, o per altra cagione, venga pagato da altri.

SBATTERE IL DENTE, e anche semplicemente **SBATTERE**, locuzione familiare per dire *Mangiare*; non però in tutti i casi, ma solo in alcuni, ammessi dall'uso: *Non v'è nulla da sbatter il dente? Ci sarà da sbattere?* e pochi altri simili.

MACIULLARE, per una certa similitudine, e per un cotal vezzo di discorso familiare, dicesi per *Masticare*, *Mangiare bene* e *speditamente*.

CUFFIARE, SCUFFIARE, fu già detto per mangiare ingordamente e assai; ora è disusato.

MACINARE A DUE PALMENTI, per una certa similitudine tratta dal mulino, dicesi di coloro che masticano dai due lati della bocca nello stesso tempo, ossia con due bocconi che tengono rigonfie ambe le gote.

PAPPARE, prestamente, smoderatamente mangiare.

NOTA 221. Questa dichiarazione, che è quella stessa dei *Vocabolari*, corrisponde a pannello alla significazione di *Pappone*, che vuol dire *Mangione*, ma non quadra gran fatto a tutti gli esempi che vi si citano; da molti dei quali, e forse anche dall'odierno uso, parrebbero risultare che *Pappare* dicesi del *Mangiare*, poco o assai, ma con una certa disinvoltura e prestezza, forse da *Pappa*, la quale si mangia agevolmente e quasi senza masticarla.

PAPPATORE, PAPPONE, smode-

rato mangiatore.

MANGIATORE, *sust. verbal.* che adoprasi colla indicazione della cosa che altri mangia di preferenza e in grande quantità. *Mangiatore di carne*, mangiatore di pane, di minestra, di frutta, ecc. cioè che mangia molta carne, molto pane, ecc.

Mangiatore, detto *assolutam.*, lo stesso che *Mangione*.

MANGIONE, che mangia assai. **STRIPPARE**, *verb. neutr.*, empier molto la trippa, cioè il ventre.

DIVORARE, per similitudine a quanto fanno gli animali affamati e ingordi, vale *Mangiare ingordamente*, precipitosamente, e quasi senza masticare.

DIVORATORE, che divora.

AFFOLTARSI, parlando di chi sta desinando, è il mangiar molto o precipitosamente di molte cose.

NOTA 222. Questo verbo *Affoltarsi* si piega ad altre significazioni da vedersi nel *Vocabolario*, fra le quali è particolarmente notevole quella di certo visio nel recitare, per cui alcuni certe cose, sapute anche troppo a memoria, non le sanno dire se non in modo precipitoso e sdruciolevole, mangiando mezze le parole.

FAR NODO NELLA GOLA, si dice del fermarvisi un boccone che stenti ad andar giù; parlando di liquidi si direbbe *Andar di traverso*. V.

DILUVIARE, prendesi anche per *Mangiare strabocchevolmente*.

DILUVIATORE, che diluvia.

DILUVIO, mangiamento strabocchevole e disordinato.

SPARECCHIARE, SGOMBERARE, per una certa similitudine dicesi del mangiare quanto è in tavola, lasciar vuoti i piatti, sì che quasi non occorra sparecchiare altrimenti la mensa.

SPARECCHIATORE, SGOMBERATORE, *sust. verbale* di *Sparecchiare*, *Sgomberare*.

SCROCCARE, fare o procacciarsi che che sia a spese altrui, non senza qualche artificio, o indiscrezione; e per lo più si dice del mangiare.

SCROCCATORE, SCROCCONE, colui che scrocca.

PARASSITO, colui che mangia il più spesso che può alla mensa altrui.

NOTA 223. Questa significazione, anzi che quella che si legge nei *Vocabolari*, è data oggidì alla voce Parassito, tolta dall' indole di quei corpi organici parassiti, animali e vegetali, i quali vivono su altri corpi organici, suggendone gli umori.

MANGIAMENTO, l'atto del mangiare, e per lo più intra amici. Adoprasi specialmente in quei casi in cui non occorra specificare se il mangiare sia Colezione, Desinare o altro: e si usa anche al plurale: *Quell' adunanza fini poi in un mangiamento: Passar il carnevale in feste, balli e mangiamenti.*

MANGIATA, talora lo stesso che mangiamento.

Se vi si aggiungono, o vi si sottintendono gli *add.* Grande, Forte, e simili, allora vale *Corpacciata*.

CORPACCIATA, SCORPACCIATA, lo stesso che grossa, abbondante mangiata di che che sia, anche di una cosa sola. *Corpacciata di fichi.*

SCORPARE, lo stesso che fare una scorpacciata.

MANGIARE A CREPAPELLE, A CREPACORPO, A CREPAPANCIA, IMPINZARSI, locuzioni enfatiche, per dire empersi soverchiamente di cibo.

SATOLLA, *sust.* un po' meno che Corpacciata; tanta quantità di cibo che satolli. *Farsene, Prendersene* (di che che sia) *una satolla.*

SATOLLARE, *verb. att. e neutr. pass.*, Cavare altrui o a sè l'appetito, la fame.

SATOLLATO, *add., particip.* del verbo Satollare.

SATOLLO, *add.* in alcuni casi lo stesso che Satollato in altri indica lo stato di chi è satollato.

NOTA 224. Il *Vocabolario*, col dichiarare diversamente le voci Satollare, Satollato, Satollo, Saziare, Saziato, Sazio, ecc., mostrò giustamente di riconoscere le diffe-

renze. Ma codeste differenze si dovevano fermamente mantenere, e non congiungere quelle voci le une alle altre, quasi fossero sinonime, in vece che non sono se non affini; chè così facendo si viene a confondere cose che si aveva il lodevole divisamento di distinguere.

E per parlar ora delle sole voci Satollato e Satollo, parrebbe che l'*add.* Satollato, come preterito di Satollare, ritenga grammaticalmente alcun che della causa, o sia dell'azione del verbo; in vece che Satollo (quando non è accorciamento di Satollato) viene più tosto ad esprimere l'effetto o lo stato.

SATOLLAMENTO, SATOLLANZA, il Satollare.

SATOLLEZZA, astratto di Satollamento.

NOTA 225. Satollezza, secondo il *Vocabolario*, è voce antica, cui supplisce Satollamento; pure questa voce morta parrebbe degna di rivivere, siccome più alta, che non Satollamento, a separarsi dall'idea concreta del verbo, cioè dall'azione materiale del Satollare, e per ciò più acconcia a esprimere l'astrazione. Come appunto accade nelle parole Inebbrimento, Agiamento, Contentamento, ecc. Il cui astratto pare meglio accennato coi vocaboli Ebbrezza, Agiatezza, Contentezza.

SAZIARE, *v. att. e neutr. pass.*, vale interamente satollare o satollarsi, da non poter più oltre mangiare.

NOTA 226. Saziare, meglio che Satollare, passa alle significazioni traslate e figurate.

SAZIATO, *add. e particip.* di Saziare, nei vari significati di questo verbo.

SAZIO, *add.*, stato di chi ha l'appetito interamente contentato. (*V. NOTA 224*).

SAZIAMENTO, la causa, l'atto e l'effetto del Saziare.

SAZIETA', SAZIEVOLEZZA, talora lo stesso che Saziamento. Per lo

più è l'astratto di Sazievole, di Saziamento. (V. la NOTA 225).

MENSA, tavola coperta di tovaglia, e apparecchiata per porvi sopra i piatti delle vivande.

Anche prendesi per l'assortimento delle vivande stesse, cioè per la qualità e quantità di esse. *Lauta mensa; mensa Frugale.*

TAVOLA, arnese di più assi connesse in piano, che si regge per lo più su quattro piedi. Serve a più usi domestici, specialmente a quello di apparecchiarsi la mensa.

Prendesi anche per la mensa stessa: *Andare, Stare a tavola; Levarsi da tavola.* (V. PARTI DELLA TAVOLA, C. 2.º § 3.º)

TAVOLATA, grande quantità di persone sedute a mangiare a una medesima tavola.

DESCO, prendesi in alcuni casi per Tavola, cioè quando questa è allo speciale uso del mangiarvi sopra. Voce poco usata, eccetto che in certe locuzioni familiari e quasi proverbiali: *Star volentieri a desco; Chi non mangia a desco, ha mangiato di fresco;* e poche altre consimili.

Da questi casi in fuori, Desco e Tavola non s'adopra promiscuamente. Così il servitore dice: *Signori, è in tavola,* non direbbe: *è in desco.*

DESCO MOLLE, dicesi, forse per una certa ironia, quello su cui siano messi scompostamente alcuni piatti da sbocconcellare qualche cosa, senza che vi sia stata distesa la tovaglia.

APPARECCHIARE, vale Acconciare la tavola per mangiare, come coprirli di tovaglia, e porvi i vari strumenti della mensa.

Anche dicesi dell'ordinare un convito.

SPARECCHIARE, contrario di Apparecchiare, nel primo significato di questa voce.

Per una certa similitudine dicesi anche del mangiare quasi tutto ciò che fu portato in tavola. (V. SPARECCHIARE, SGOMBERARE).

METTER LE TAVOLE, METTER

LE MENSE, lo stesso che apparecchiare. Locuzione più tosto di stil grave o ricercato.

LEVAR LE TAVOLE, LE MENSE, vale sparecchiare.

METTERE, PORTARE, DARE IN TAVOLA, intendosi del porre i piatti delle vivande sopra la tavola apparecchiata.

IMBANDIRE, è mettere in assetto le vivande per porle in tavola. È *verb. att.*, che adoprasi con le parole Mensa; Tavola, Vivanda, e simili; e per lo più dicesi di apparecchio fatto con lautezza.

IMBANDIGIONE, IMBANDIMENTO, l'azione dell'imbandire.

BANCHETTO. desinare o cena, serviti con lautezza oltre l'usato.

BANCHETTARE, in senso *neutr.* vale stare a banchetto. In questo stesso senso *neutr.* *Banchettare* è talora frequentativo, e significa trovarsi spesso a banchetti.

Nel senso *att.*, vale Invitare, Accogliere alcuno a banchetto: *Splendidamente banchettommi l'altra sera in casa sua.*

SERVITO, PORTATA, e anticamente MESSA, e anche MESSO, tutta quella quantità di vivande che si mettono in una volta sulla mensa, e insieme si ritolgono, per porre o le seconde MENSE o le frutta.

PRIME MENSE, così chiamano il primo Servizio, quando ne sono due.

SECONDE MENSE, intendosi più comunemente oggidì, quel secondo servizio che nei lauti pranzi si mette in tavola dopo il primo servizio, e prima delle frutta.

ANTIPASTO, vocabolo relativo, e dicesi di quei Camangiari che si servono in sul bel principio del pasto, e che ora chiamano anche PRINCIPII.

POSPASTO, denominazione di qualsiasi cosa che si mangi prima delle frutta, e dopo il pasto, sia questo di un solo servizio, ovvero di due. Il popone, i fichi con salame, e altre consimili cose, che in alcuni luoghi si mangiano per Antipasto, in altri si servono in Pospasto, in altri alle frutta.

FRUTTI, parlando di mensa, è quell'ultimo servito nel quale, oltre le frutta propriamente dette, come pere, mele, susine, uva, ecc., si comprende anche il formaggio, confetti, zuccherini, e simili.

PORTADOLCI, arnese formato di due o tre piatti o dischi di cristallo, di porcellana, o d'argento, di grandezza decrescente, tenuti paralleli a qualche distanza l'un dall'altro, e tutti inflati girevolmente in un unico fusto verticale che sorge dal centro del maggior piatto, il quale talora serve pure di base.

La scelta che uno voglia fare dei dolci diversi è agevolata dal poter far girare ciascun disco, senza spostare l'intero Portadolci.

INTRAMESSO, TRAMESSA, vivande che si mangiano tra l'un servito e l'altro, oppure dopo l'arrosto, e prima delle frutta.

TORNAGUSTO, ogni camangeretto il cui sapore faccia tornare il gusto o la voglia di mangiare. I Tornagusti si servono per lo più in sul principio della mensa, o si vanno alternando con le vivande più sostanziose e satollanti.

CAMANGIARE, *sust.*, fu già appellazione di ogni ortaggio, cioè delle erbe buone a mangiarsi crude o cotte; ora si prende nel senso di companatico.

COMPANATICO, CAMANGIARE, denominazione generale di ogni cosa mangereccia, che non sia pane, e quasi accompagnatura di esso. *Da più giorni questa meschina famiglia non si ciba d'altro che pane; oh quanto le gioverebbe un poco di companatico!*

VIVANDA, alimento cotto, condito, e fatto acconcio per esser mangiato.

PIETANZA, dice il Vocabolario, è quel servito di vivanda che si dà alle mense de' claustrali.

Oggidi pietanza chiamiamo ogni vivanda da mangiarsi da chi che sia, e che non sia minestra.

MINESTRA, sorta di vivanda, composta di paste, o di riso, o di pane, o d'erbe, o di legumi, o di pa-

recchie di queste cose miste insieme, cotte in molto brodo, o in acqua condita.

La minestra mettesi per lo più in principio della mensa, e si mangia con cucchiaino.

Chiamasi *brodosa* se vi soprahbonda la parte liquida; altrimenti dicesi *asciutta*. *Capellini brodosi: Lasagne asciutte.*

AGNELLOTTI. (V. § 2.º ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI, ecc.)

ZUPPA, specie di minestra fatta di pane affettato, intinto o cotto in brodo.

ZUPPA BRODETTATA, quella che si fa nel BRODETTO. (V. § 2.º).

ZUPPA BOLLITA, ZUPPA STUFATA, è quella il cui pane affettato è fatto lungamente cuocere sul fornello in poco brodo, che si va rifondendo a mano a mano che vien meno per la svaporazione. Queste zuppe sogliono essere asperse di cacio grattato, condite con sugo, e talora regalate con carne battuta, con erbe, o altro simile. (V. REGALARE UNA VIVANDA.)

PAN BOLLITO, PANATA, minestra fatta non di fette, ma di pezzoli di midolla di pane, disfatta, o cotta nel brodo, o anche in acqua condita col burro.

PAN GRATTATO, minestra fatta di pane sbriciolato sulla grattugia.

PAN TRITO, in alcuni luoghi dicesi per Pan grattato; ma più comunemente intendosi del pane che per secchezza si sia potuto tritare nel mortalo, e ridurre come in polvere, e ricuocerlo in minestra.

Queste due ultime non sono minestre da convito.

CONVITO, lo stesso che Banchetto, ma più specialmente in relazione alle persone che vi sono invitate.

CONVITARE, invitar gente a banchetto.

STRAVIZZO, STRAVIZIO, è un convito infra allegra brigata che si dà buon tempo, mangiando anche disordinatamente.

In senso più onesto dicesi anche Stravizzo un convito fra colleghi, per istare allegramente, e con

qualche maggiore lautezza e libertà del solito.

STRAVIZIARE, fare stravizzi, in ambidue i significati.

GOZZOVIGLIA, GOZZOVIGLIO, quasi dire Empimento di gozzo, lo stesso che Stravizzo, specialmente nel 4.º significato.

GOZZOVIGLIARE, verb. neutr. FAR GOZZOVIGLIO, STARE IN GOZZOVIGLIA.

GOZZOVIGLIATA, mangiamento in gozzoviglia.

SIMPOSIO, voc. lat., anzi greca, lo stesso che Convito, Banchetto, Gozzoviglia.

PASTO, talora vale semplicemente Cibo: *La pecora fatta pasto del lupo.*

Detto assolutamente significa quel più copioso mangiare che si fa in due determinate ore del giorno, cioè il Desinare e la Cena.

PASTEGGIARE, è far pasto, nel secondo significato.

PASTEGGIABILE, che può usarsi a pasto; aggiunto di cibo o di bevanda, di cui si possa usare largamente, pasteggiando; e dicesi per lo più del vino.

ASCIOLVERE, sust., che oggidì più comunemente dicesi COLEZIONE, è quella prima refezione che si fa la mattina, tra il levarsi e il desinare.

ASCIOLVERE, verb. neutr., far colazione.

NOTA 227. Veramente il Vocabolario dice che « Colezione è il parimente cibarsi fuor del desinare e della cena, com'è l'Asciolvere della mattina, la Merenda del giorno, e il Pusigno dopo cena ». La quale triplice significazione di Colezione, benchè chiara non apparisca negli es. che vi sono citati, pure è da credere verissima nell'età passata; ma l'uso moderno pare non dia alla parola Colezione altro significato che quello dell'Asciolvere, o al più lo estenda a quella leggera refezione che è sostituita alla cena nei giorni di digiuno. Fatto è che nelle varie Provincie Italiane, sia Toscana, sia altre, pochissimi al di

d'oggi intenderanno come la collezione si faccia dopo pranzo o dopo cena.

DESINARE, sust., PRANZO il maggiore de' due pasti giornalieri, che da alcuni si continua a fare verso la metà del giorno, o poco più tardi, mentre da altri molti specialmente nelle maggiori città, viene oggidì differito più o meno verso sera.

DESINARE, verb. neutr., PRANZARE, è fare quel pasto che chiamasi Pranzo o Desinare.

CENA, il minore dei due pasti giornalieri, che si fa la sera, o anche a notte inoltrata, da coloro che ritengono l'uso di desinare verso la metà del giorno.

CENARE, fare quel pasto che chiamasi cena.

NOTA 228. La Dichiarazione posta dal Vocabolario alla voce Desinare, mi parve non bene corrispondere allo stesso antico modo di pasteggiare, per cui fu fatta; meno poi potrebbe concordare coll'usanza moderna, che si va introducendo, di ritardare talmente il desinare, che più non occorre di cenare.

La dichiarazione che vi ho sostituita mi sembra adattarsi ad ambidue gli stili.

Del resto piacemi qui di notare che lo stile che noi diciamo moderno, venutoci d'oltremonti, quello cioè di pranzar tardi, e di omettere la cena, forse non era ignoto agli antichi nostri, più di due secoli fa, giacchè il BUONARROTI nella Fiera chiaramente lo accenna, e anzi ne indica il motivo di preferenza, non diverso da quello che addur possono i moderni, cui caglia persuadere se stessi, o altrui che quest'usanza, nuova o rinnovata, ha qualche miglior fondamento che non il capriccio della moda. Adunque nella Fier., G. 1, At. 4, Sc. 2. Mes. Evandro podestà dice: « Ne' giorni del Negozio — Ceda 'l ventre alla mente, e si vivandi — La sera. Molto cibo e assai negozio — Mal convengono insieme.

§ 1. DEL MANGIARE, DELLA MENSA, DEL CONDIM. E DEL BERE 267

On'dio risolvo — Quest'ordine ser-
var, mentre la fiera — Dura, un sol
pasto fare: e quel, la sera ».

MERENDA, la refezione che si fa,
massimamente dalla gioventù e dai
lavoranti, tra il desinare e la cena,
specialmente nelle lunghe giornate.

MERENDARE, *verb. neutr.*, far
merenda.

PUSIGNO, certo spiluzzicare, spè-
cialmente di cose appetitose, che si
fa talora dopo cena, quando tra que-
sta e 'l coricarsi è trascorso tanto
tempo, che quasi si cenerebbe un'al-
tra volta.

PUSIGNARE, *verb. neutr.*, far pu-
signo.

SCIACQUARENTI, *sust. masc.*
nome che si dà a ogni piccola cosa
che si mangi fuori pasto, tanto per
bere con gusto.

DAR GUSTO AL BERE, DAR BUON
BERE, dicesi di cibo che, preso an-
che in piccola quantità, dispone al
bere, e dopo il quale il vino riesce
più gustoso, come sarebbero i Sa-
lumi, i Formaggi, i Semi del finoc-
chio, il Pane steso.

BUONGUSTAIÒ, chiamano colui
che in ogni cosa ha buon gusto,
presa questa voce in tutti e tre i
sensi, proprio, traslato e figurato:
cioè che sa discernere il buon sa-
pore degli alimenti, che sa ben sce-
gliere i colori e le forme degli ab-
bigliamenti, e che è atto a ricono-
scere il meglio nelle opere d'arte e
nelle produzioni dello spirito (V.
C. 1.^o, § 2.^o)

DAR CATTIVO BERE, dicesi di
quei cibi che non inducono punto
a bere, e dopo i quali il vino riesce
meno gustoso. Tali sono ad esem-
pio i cibi acidi, i dolci, le frutta.

BUON APPETITO, augurio solito
farsi a chi s'appresta a mangiare o
sta mangiando.

BUON PRO, formola d'augurio che
si suol fare a chi mangia, o ha ter-
minato di mangiare, per esprimergli
il desiderio che il cibo gli giovi. Non
infrequentemente vi si ode sostituito
il latino PROSIT.

CONDIMENTO, denominazione ge-
nerica di certi ingredienti, co' quali

si dà o si migliora il buon sapore
alle vivande e altre cose da man-
giare. Tali sono il Sale, l'Olio, il
Lardo, l'Aceto, le Spezie, ecc. (V. § 2.^o
e § 3.^o)

CONDIRE, *verb. att.*, dare o per-
fezionare il sapore alle vivande col
mezzo de' condimenti.

SCONDITO, *add.*, lo stesso che
non condito; anche poco, o male
condito: *Si cibava di poca e secon-
dita vivanda.*

NOTA 299. Questo addiettivo
non è da tenersi come participio
passato del verbo Scondire che la
lingua non ha, e quando pure l'a-
vesse non potrebbe essere se non
attivo, nel senso di torre il condi-
mento, che sarebbe cosa diversa dal
non porvelo.

REGALARE UNA VIVANDA, frase
quasi vezzeggiativa, per dire con-
dirla più squisitamente; chè non
si direbbe Regalare una vivanda
col sale; e Vivanda regalata vale
anche Vivanda squisita. « *Quindi in
esso brodo gli cuocono, e poscia
con burro, con formaggio, e con
varie maniere di spezierie gli re-
galano.* ». REDI, *Esp. Nat.*, Lettera
al P. CHIRCHER, dove parla di quel
nidi che nell'India si mangiano,
fatti da una specie di rondine.

SALE, detto così assolutamente,
e, parlando di condimenti, intendosi
quel corpo bianchiccio, solubile e
molto sapido, che separasi artificial-
mente e per evaporazione dalle ac-
que del mare, e chiamasi *Sal ma-
rino* o *Sal di cucina*, ovvero sca-
vasi fossile in alcune miniere, e di-
cesi *Sal gemma*, e serve ai medesi-
mi usi, cioè di condire gli alimenti,
o di conservarli molto tempo senza
che si guastino.

Quest'ultima proprietà del sale,
fa che esso prendasi anche in senso
metaforico, per Senno, Ingegno, Sa-
pienza.

NOTA 250. In questo para-
grafo, dove si parla del Condimento
in genere, male parrà collocato il
Sal marino, che è Condimento spe-
ciale: ma questo starebbe peggio
nel due paragrafi seguenti, che

contengono condimenti di natura organica. Per altra parte non parmi di dover fare un distinto paragrafo pel solo Sal marino, anche volendovi aggiunger l'Acqua, le due sole sostanze del regno inorganico che entrano nei nostri alimenti.

SALARE, INSALARE, è porre in alimento alquanto sale per condirlo, o porvene di molto per conservarlo lungo tempo.

SALEGGIARE, quasi frequentat. di Salare, asperger di sale.

SALATO, *add.*, aggiunto di cosa condita con sale, o conservata col sale: *Pane salato: Pesce salato.*

Nel comune discorso è talora aggiunto di cosa troppo salata.

AMARO DI SALE, lo stesso che eccessivamente salato.

GIUSTO DI SALE, vale salato a sufficienza.

DOLCE DI SALE, lo stesso che non salato abbastanza,

SCIOCCO, *add.*, nel senso proprio vale Scipito, senza sapore, o più particolarmente senza sale, o non salato abbastanza.

Nel senso figurato è aggiunto di persona mancante d'ingegno, di saviezza. Oramai, specialmente fuori di Toscana, il senso figurato fa dimenticare il proprio.

SALSA, specie di condimento semiliquido, preparato separatamente, e che poi si versa caldo sopra una vivanda cotta, per migliorarne o per variarne il gusto. Così la Salsa non è da confondersi coll'Intinto, nè col Savore, V.

Alle varie salse si danno vari nomi, derivati dal colore, dal sapore, o introdotti dal capriccio.

SALSA BIANCA, quella che è fatta con farina e con tuorli d'uova.

SALSA VERDE, quella in cui entrano erbe battute. (V. COLTELLO DA BATTERE, C. 2.^o, § 9.^o)

SALSA FORTE, SALSA PICCANTE, chiamano quella in cui sono capperi, peperoni, senapa, o altre cose che pizzicano e mordicano più o meno la lingua.

NOTA 25^a. Il Vocabolario del-

la Crusca, nella dichiarazione del verbo Mordicare, dice che è « quell'effetto che fanno certe materie corrosive in su l'ulcere » *locchè concorda benissimo col primo dei due esempi che vi si citano, ma non col secondo, che è del REDI, dove codesto effetto è francamente esteso alla lingua, e altri direbbe a ogni altra parte sensibile del corpo.*

L'ALBERTI s'accorse di questa discordanza tra la dichiarazione e il citato esempio del REDI, e pensò di rimediarvi col sopprimerlo. Questo è come un voler comporre una contesa coll'ammazzare uno dei contendenti. Tanto è vero che in queste benedette faccende vocabolaresche troppo sovente si cade in Scilla, volendo evitare Cariddi.

SALSA AGRODOLCE, è quella in cui l'agro di limone o l'aceto e lo zucchero sono insieme contemperati.

INTINTO, *sust.*, la parte umida, grasso, burro od olio, nella quale è cotta una vivanda soda. Nel che l'Intinto differisce dalla Salsa: *Basta (di pietanza), or datemi un po' d'intinto.*

SAVORE, SAVORETTO, denominazione generica di una specie di salsa sapida, appetitosa che servesi fredda in piattino separato, affinché ciascuno se ne ponga ad arbitrio sul proprio tondo, per intingervi i bocconi del lessò, dell'arrosto o d'altro.

Così il Savore differisce dall'Intinto, e ambidue dalla Salsa.

Il Savore fassi di varie robe tritate e mescolate, come a dire noci, ovvero prezzemolo, capperi, aglio, acciughe, agro, olio, ec.

SAPA, SENAPA, ECC. (V. § 3.^o, ALIM. E CONDIM. VEGET., ECC.)

ACCIUGATA. (V. § 2.^o, ALIM. E CONDIM., ANIM. ECC.)

MURARE A SECCO; per traslato giocoso, dicesi il mangiare senza bere.

BERE, BÈVERE, generalmente è inghiottire un liquido. Più partico-

lertemente intendesi d'acqua o di vino per cavarli la sete, e per una certa alternata e utile accompagnatura del mangiare.

BEVIMENTO, BEVIZIONE, BEVITURA, l'atto del bere.

BIBITA, lo stesso che **BEVUTA**. In qualche provincia Italiana chiamasi Bibita un bicchiere pieno di acqua cedrata, o altrimenti acconcia, che si beve in ghiaccio nell'estate.

BEVUTA, TIRATA, lo stesso che **Bevimento**, ma adoprasi più comunemente per accennare quantità o replicazione di bevimento: *Alla terza bevuta di quell'acqua, cominciò sentirsi meglio: E fallene (di quel vino) due altre buone tirate, se n'andò.*

SPRACCHE, SPACCH, voce imitativa di certo scoppio quasi involontario che taluni fanno colla bocca, dopo una tirata di vino buono e asciutto. V. **ALBERTI**, che cita il **SACCENTI** e il **BISCIONI**.

ASTEMIO, *voc. lat.*, che non beve vino. **IL SALVINI** dal greco fece **BEVILACQUA**.

MESCERE, *verb. att.*; dicesi del dare altrui a bere, versandogli nel bicchiere vino o altro.

NOTA :52. *Questo verbo, anèhe adoperato nel predetto senso di versare da bere, non cessa di conservare la sua sinonimia con Mescolare, conciasciacchè v'ha chi crede che anticamente non si versasse da bere, senza Mescere il vino coll'acqua, ond'è che Mescere cominciò a dirsi per Versare da bere, anche quando si versa vino puro.*

« Post invecium morem miscendi aquam vino, quia merum capiti inimicum senserant, qui primi ejus usum invenerunt, Miscere pro bibendum praebere usurpari coeptum licet minime dilutum vinum detur ». V. **FORCELL.** *ad vocem.*

MÈSCITA. (V. C. 2.° § 6.° DELLA GANTINA).

TOCCARE IL BICCHIERE, e anche semplicemente **TOCCARE**, è quell'accostare il proprio bicchiere a quello d'altrui, e leggermente ur-

tarlo prima di bere. È atto compagnevole, in segno d'amicizia, e quasi un tacito brindisi.

BRINDISI, è un invito a bere a onoranza, o come più comunemente si dice, alla salute di qualcuno anche non presente; è un augurio di prosperità.

FAR BRINDISI, è bere alla salute di altrui,

PROPINARE, lo stesso che **Far brindisi**, secondo il **Vocabolario**.

NOTA 235. *Propinare non è parola di lingua famigliare, ma dello stil grave o poetico, e per ciò non ha dovuto mutare la sua significazione latina, anzi greca, secondo la quale si propinava coll'accostare al labbro il bicchiere, assaggiarne alquanto, e porgerlo altrui in prova di molla familiarità e di grande benevolenza; il qual atto non è appunto la stessa cosa che il fare un brindisi.*

SORSARE, vale Bere a sorsi.

SORSO, piccola quantità di liquido che si prende in bocca in un tratto senza raccorre il fiato.

SORSINO, SORSETTO, SORSETTINO, *dimin. e vezzeg.* di **Sorso**.

SORSATA, SORSATINA, lo stesso che **Sorso** e **Sorsetto**. E dicesi più comunemente della poca acqua che si lascia bere ai cavalli accaldati: *Oh via, lasciagli prendere una sorsatina.*

ZINZINO, piccolissima porzione di bevanda specialmente di vino.

ZINZINARE, BERE A ZINZINI, lo stesso che bere a piccoli sorsi.

CENTELLO, CENTELLINO, propriamente è quella goccia di vino che rimane nel bicchiere, dopo che si è bevuto, e quando uno non si mette a troppo succiarne il vetro.

Anche prendesi per **Sorsetto**, per **Zinzino**.

CENTELLARF, e nell'uso anche **CENTELLINARE, BERE A CENTELLINI**, vale Bere interrottamente a piccoli sorsi.

BOMBARE, per Bere, voce bambinesca. (V. C. 1.° § 4.°).

BOMBETTARE, SBOMBETTARE, *frequentat.* di **Bombare**, e significa

bere spesso.

SBEVAZZARE, è Bere disordinatamente e con frequenza.

SBEVAZZAMENTO, BEVERIA, lo Sbevazzare.

SIONCARE, vale Bere largamente. **TRACANNARE**, è Bere precipitosamente

TRACANNATORE, che tracanna.

ANDAR DI TRAVERSO, A TRAVERSO, dicesti del deviare che fa un briciolo di cibo, o per lo più un goccio di bevanda, il quale, invece di prendere la via del ventricolo per l'esofago, piglia quella dei polmoni per la trachea, di dove la natura lo ricaccia fuori mediante un violento tossire.

BEVITORE, vale semplicemente che beve, ma per lo più vi si sottintende Grande, Solenne, e simili, e allora è lo stesso che Beone.

BEONE, che beve assai, che beve smoderatamente.

AVVINAZZARSI, INCIUSCHERARSI, empersi di vino, quasi inebriarsi.

CISUCHERO, ALTO DAL VINO, ALTETTO, ALTICCIO, COTTO, COTTICCIO, MEZZO COTTO, ALBICCIO, BRILLO, appellazioni indicanti in vario grado lo stato di colui che è

più o meno alterato pel soverchio bere, che è poco meno che ubriaco.

UBRIACO, BRIACO, EBRIO, EBRO, colui che è in istato di ubriachezza.

UBRIACHEZZA, EBREZZA (e più altri equivalenti da vedersi nei Vocabolari), è quell'offuscamento della ragione e vacillamento della persona, cagionati dall'eccessivo tracannar vinò o altro liquore fermentato.

IMBRIACARE, INEBRIARE, *verb. att. neutr. e neutr. pass.*, Divenir ubriaco, Far divenire ubriaco.

NOTA 234. *Le voci Inebriare, Ebrio, Ebrezza, oltre il senso proprio di Imbriacare, Ubriaco, Ubriachezza sono pure capaci di significazione figurata, dicendosi: Inebriarsi di gloria; Ebrezza dei sensi Ebrio della sua fortuna.*

BALENARE, ONDEGGIARE, ANDAR A ONDE, BARCOLLARE, TRABALLARE, VACILLARE, TENTENNARE, verbi che anche si adoprono a esprimere quello scomposto andare e quel mal reggersi in piedi di chi è in istato d'ubriachezza.

E anche di chi ebbe gravemente percorso il capo, o patito troppo lunga astinenza.

CAPO TERZO

DEL MANGIARE E DEL BERE

§ 2. ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI, O D'ORIGINE ANIMALI.

Indice Metodico.

Carne	
--- da macello	
--- bianca	
--- fresca	
--- stantia	
--- alida	
--- fermata	
--- frolla	
--- tiglosa	
--- tirante	
NOTA 255.	
--- battuta	
--- { vecchia	
--- { grossa	
--- di vitella	
{ Vitella	
{ Vitella di latte	
{ --- mongana	
NOTA 256.	
Taglio di carne	
Lesso, <i>sust.</i>	
{ Lesso, <i>add.</i>	
{ Allesso	
{ Lessato	
Brodo	
Broda	
NOTA 257.	
Brodo fatto	
--- { naturale	
--- { ordinario	
--- { ristretto	
--- { grosso	
{ --- consumato	
{ Consumato	
--- digrassato	
	{ Occhi
	{ Scandelle
	Digrassare
	Gelatina
	Bianco mangiare
	NOTA 258.
	{ Brodetto
	{ Cordiale
	Latte di gallina
	Arrostire. (V. C. 2°, § 9°, DELLA
	CUCINA.)
	Arrosto, <i>sust.</i>
	Arrosto, <i>avverb.</i>
	Pillottare. (V. C. 2°, § 9°, DELLA
	CUCINA.)
	Cosciotto
	Costoletta
	Bistecca
	Brucciaccio
	Crostini
	Friggere. (V. C. 2°, § 9°, DELLA CU-
	CINA.)
	Fritto <i>add.</i>
	{ Fritto, <i>sust.</i>
	{ Frittura
	Frittume
	Frittelle
	Galette
	Crocchette
	Porchetta
	Peducci
	Zampa
	Sanguinacci
	Umido, <i>sust.</i>
	In umido
	Stracotto, <i>sust.</i>

Stufato, *sust.*

Braciunole

— avvolte

Polpette

Fegatelli

Rete

Manicaretto

{ Cibrè

{ Creste e Fegatini

{ Salvaggina

{ Salvaggiume

{ Salvaticina

{ Selvaggina

{ Selvaggiume

Uccellame

Porò oleifero

NOTA 239.

Pollame. (V. C. 2.º, § 7, DELLA

CORTE. ECC.)

Scannare

Sbuzzare

Sgozzare

Pelare

Abbrustiare

Accionciare

} un pollo, ecc.

NOTA 240.

Pesce

NOTA 241.

— d'acqua dolce

— di mare

NOTA 242.

— fresco

— salato

— secco

— sott'olio

— marinato

Marinare

— carpanionato

{ Carpanionare

{ Accarpanionare

Acciuga

Acciugata, *sust.*

Unguannotti

Uguannotti

Avanotti

Pescetto

Pesciolino

Pesciatello

Pesciarellò

Pescatello

Pescione

Pescatore

{ Pescivendolo

{ Pescaiuolo

{ Pescheria

Gambero

{ Chele

{ Branche

{ Bocche

{ Aliusta

{ Ragusta

{ Granchio

{ Granchietto

{ — di fosso

{ Rana

{ Ranocchia

{ Ranocchio

Tótano

Calamario

Calamaretto

Martinaccio

Salumi

Salumaio

{ Pizzicagnolo

{ Pizzicaròlo

NOTA 243.

Presciutto

Spalla

Salame

Culatta

Mortadella

Salsiccia

{ Salsiccone

{ Salsicciotto

{ Rocchi

{ Salsicciuoli

Salsicciaio

Mosciame

Caviato

Bottarga

Condimento in genere. (V. § 1.º)

{ Lardo

{ Lardone

Mezzina

Cotenna

Strutto, *sust.*

{ Lardinzi

{ Ciccioli

{ Steccioli

Lardello

Lardellino

{ Lardare

{ Lardellare

Lardatura

Lardatolo

NOTA 244.

Pillottare

NOTA 245.

Steccare

Uovo

§ 2. ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI, O D'ORIGINE ANIMALE 273

Guscio	— nel piatto
{ Panno	— { in padella
{ Pannume	— { affritteliate
{ Albume	— { in tortino
{ Chiara	— Tortino
{ Bianco	Zabaglione
	Frittata.
	— { semplice
	— { al naturale
	— trippata
	Pesceduovo
	NOTA 262.
	— { in erbe
	— { erbata
	— { erbolata
	— verde
	— ripiena
	— in zoccoli
	Rivoltare la frittata
	Frittatone
	Sergua
	{ Burro
	{ Ruttiro
	Zàngola. (V. ANT. E MEST. BURRAIO)
	Latte
	Panna
	Fior di latte
	Capo di latte
	Cavo di latte
	Crema
	Panna
	Cialdoni
	Crema
	{ Cacio
	{ Formaggio
	Forma
	Roccia
	Taglio
	— fresco
	{ tenero
	{ fresco
	— Caciolino
	— forte
	— occhuto
	— serrato
	— inverminato
	NOTA 258.
NOTA 246.	
{ Tuorio	
{ Rosso	
{ Cicatricola	
{ Cicatricetta	
{ Segno	
NOTA 247.	
Alòne	
Poli del tuorio	
NOTA 248.	
Follicolo dell'aria	
Sperare le uova	
NOTA 249.	
Guazzare	
Schiacciare	
{ Diguazzare } le uova	
{ Sballere }	
Frollare (V. § 4°, DELLE BE- VANDE).	
— fresco	
— gallato, ecc. (V. C. 2°, § 7°, DELLA CORTE).	
— { scemo	
— { stantio	
— { barlacchio	
— { bariaccio	
— { boglio	
— { bogliolo	
— nonnato	
— { col panno	
— { àbolo	
— { pàpero	
NOTA 250.	
Uova da bere	
NOTA 261.	
Uovaròlo	
— bazzotte	
— sode	
— { affogate	
— { sparse	
— { sperdute	
— in tegame ...	

CARNE, in generale è tutto ciò che è sotto la pelle.
che l'animale ha di molle e sanguigno. Più particolarmente, e parlan-

dosi di alimenti, intendesi quella di animali a sangue caldo, de' quali l'uomo si nutre, come sono quelli della specie bovina, pecorina e porcina, così pure le lepri, i polli e simili.

CARNE DA MACELLO, propriamente è quella che proviene da animali macellati, e che si vende a pezzi; essa comprende la carne-bovina, la pecorina e la porcina.

Più comunemente per Carne da macello intendesi quella della specie bovina solamente.

CARNE BIANCA, quella di pollo. Dicesi anche Carne di polleria, che polleria è luogo dove si vendono polli.

CARNE FRESCA, quella che è macellata di poco.

Anche dicesi Fresca a distinzione di Carne salata, cioè lungamente conservata col sale.

CARNE STANTIA, quella che, macellata da troppo tempo, ha perduto la sua perfezione. Contrario di Carne fresca.

CARNE ALIDA, dicono quella che per non essere stata bastantemente sotto pelle, è disseca, prosciugata, rasciutta, e riesce di men buona cottura.

CARNE FERMATA, quella cui fu dato un primo legger grado di cottura, perchè non vada a male, quando non è da cucinarsi subito: *Fermar la Carne*.

CARNE FROLLA, quella che abbia ammolito il taglio, facile a cuoersi, tenera a mangiarsi, contrario di Carne tiglosa.

CARNE TIGLIOSA, quella che, cotta, ha la fibra o taglio molto apparente, facilmente separabile in più minuti filamenti nel verso longitudinale, ma difficilmente divisibile col coltello, o co'denti nel senso trasversale. Contrario di frolla.

CARNE TIRANTE, quella che comunque cedevole in ogni verso, resiste a esser divisa co'denti, e con essi s'ha a tirare per istaccarne il boccone. E non che di carne dicesi anche di pane mal cotto, e di altro.

NOTA 255. *Alcuni, fuor di To-*

scana, dicono carne vinca o vinchiosa, forse da Vinco, specie di Salcio che facilmente si piega e si torce in tutti i versi, ma difficilmente si rompe in pezzi.

CARNE BATTUTA, nel senso più generale, presso tutti gli Italiani, è quella che è stata picchiata sul tagliere con mazzuolo di legno, per isnerbarla, sì che cocendo rimanga frolla.

In alcune Province, specialmente Toscana, Carne battuta è quella che fu tagliuzzata minutamente col Coltello da battere, o colla Mezzaluna. (V. C. 2.º § 9.º DELLA CUCINA).

CARNE VEGGHIA, **CARNE GROSSA**, chiamasi quella di bue, di manzo.

CARNE DI VITELLA, e anche assolutamente **VITELLA**, intendesi di giovane animale, maschio o femmina, della specie bovina, il quale già divezzato, abbia cominciato a pascersi d'erba.

VITELLA DI LATTE, **VITELLA MONGANA**, dicesi quella che è stata macellata tuttora lattante.

NOTA 236. *Già alla voce Gatta, (§ 7.º NOTA 177), abbiamo notato la stranella usanza invalsa ad antico, di dare a quest' animale domestico la denominazione femminile, anche in quei casi in cui non occorre indicazione precisa del sesso; siccome pure si fece e si fa tuttora pel piccolo matala che, in termine di cucina, si chiama PORCHETTA. Ora qui la stessa osservazione può farsi alla voce Vitella, con la qual femminile denominazione l'uso delle Provincie Toscane, e forse di altre ancora, nel linguaggio cucinario, comprende anche il maschio, contro l'indole della lingua, che in simili casi fa servire ad ambedue i sessi non il femminile, ma il mascolino. Non saprei indovinare l'origine di questa singolare eccezione, nè so vederne i vantaggi; questo ben so che qualche sconcio ne potrebbe risultare; così, ad esempio, nel già citato Trattato della Cucina di BAR-*

TOLOMEO SCAPPI, *Cuoco Secreto di Papa PIO V*, Venezia 1570, il *Capo cinguanovesimo*, pag. 402, è intitolato così: « Per far pottaggetto di testicoli di vitella o d'agnello ».

TAGLIO DI CARNE, dicesi una porzione muscolare, o altra; tagliata dal Macellaio in una o in altra determinata parte dell'animale. E dal nome stesso di queste parti, son chiamati i varii tagli, come *Testa o Testicciuola, Pello, Costoletta, Arista*, o Schiena di malale, *Lombata, Culatta, Coda, Zampa*, ecc., siccome *Cervelle, Antimelle* (parti ghiandolose), *Fegato, Milza, Coratella*, ecc., son chiamate le porzioni separate dai visceri predetti.

LESSO, sust., vivanda di carne lessata, cioè bollita e cotta semplicemente in acqua.

LESSO, add., ALLESSO, LESSATO, aggiunto di carne o altra cosa cotta nell'acqua.

BRODO, è la cocitura del lesso, ossia l'acqua in che fu cotto il lesso. Nel brodo si cuoce la minestra.

NOTA 257. *BRODA* è appellazione quasi scherzosa e avvilittiva di Brodo, per dire che esso è cattivo, o in troppa quantità, o inopportuno.

Quindi per traslato dicesi Broda l'acqua lorda o melmosa delle strade, quando è piovuto; e anche la stessa pioggia, come nel Proverbio Broda e non ceci, per dire Pioggia e non gragnuola.

BRODO FATTO, quello che ha bollito colla carne sufficientemente per poter esser bevuto, o altrimenti adoperato, benchè il lesso non sia per anco cotto: *Portami una tazza di brodo: Signore, ancor non è fatto.*

BRODO NATURALE, BRODO ORDINARIO, è il brodo tale quale si cava dalla pentola, cioè che non è ristretto, nè consumato.

BRODO RISTRETTO, BRODO GROSSO, quello che si fa col cuocere molta carne in poca acqua.

BRODO CONSUMATO, che anche dicesi *sustantivam*. **CONSUMATO**, è un brodo di carnaggio eccessiva-

mente cotto, e quasi consumatovi dentro, e perciò molto sostanzioso.

BRODO DIGRASSATO, quello cui è stato tolto il grasso, galleggianti in figura d'OCCHI O SCANDELLE, se caldo, ovvero rappreso e rassodato in faldia uniforme, se il brodo fu lasciato freddare.

DIGRASSARE IL BRODO, è levarne il grasso.

GELATINA, materiale di che son principalmente formate le parti bianche e molli degli animali, come tendini, cartilagini, membrane, e la cute stessa, dalle quali si cava per lunga cottura.

La gelatina col freddarsi si rappiglia in massa gialliccia, trasparente e tremula, sostanzioso e salubre alimento.

BIANCO MANGIARE, è gelatina fatta bianca con lattata di mandorle dolci, e raddolcita con zucchero.

NOTA 258. *Se la denominazione di questo camangiare fu fatta dal francese Blanc-manger, il che non so, certo lo fu da centinaia d'anni; essendo vocabolo adoperato dal già citato BARTOLOMEO SCAPPI, nel suo Trattato della Cucina, Venezia, 1570.*

BRODETTO, e più comunemente **CORDIALE, sust.**, è tuorlo d'uovo sbattuto e cotto in brodo, aggiuntavi qualche goccia d'agro di limone.

LATTE DI GALLINA, tuorlo d'uovo stemperato in acqua calda con zucchero.

ARROSTIRE. (V. C. 2.º § 9.º DELLA CUCINA).

ARROSTO, sust., vivanda di carne arrostita.

ARROSTO, avverb., vale con cottura alla maniera di arrosto: *Carne arrosto; Cappone arrosto; Pernici arrosto; Castagne arrosto*, ecc. Quest' avverbio supplisce vantaggiosamente al Participo passato *Arrostito*, perchè non ha, comè questo, a declinarsi secondo il genere e'l numero dei nomi.

COSCIOTTO, è una coscia d'agnello, o di castrato, separata dall'animale per esser cotta arrosto, tutta d'un pezzo, e perciò diverso da

PRESCIUTTO, V.

COSTOLETTA, pezzo piano, di carne, aderente a una parte della costola dell'animale, e arrostito sulla gratella o in padella. Talora la costoletta si fa arrostita involtata in un pezzo di foglio ollato, e chiamasi francosamente in *papigliotta*.

BISTECCA, neologismo tolto dall'Inglese, e significa una larga fetta di carne, tagliata dalla culatta o daltronde, poco arrostita sulla gratella, o altrimenti, e che si mangia così guascotta.

BRUCIATICCIO, *sust.*, parte di vivanda disseccata e quasi bruciata per troppa arrostitura.

Anche prendesi pel sapore e odore di cosa riarsa.

CROSTINI, fette di pane arrostito sulla gratella, o fritte in padella, e poste intorno all'arrosto, al fritto, ecc.

FRIGGERE. (V. C. 2.° § 9.° DELLA CUCINA).

FRITTO, *add.*, aggiunto di cosa frita.

Prendesi anche sostantivamente.

FRITTO, *sust.*, **FRITTURA**, è cosa frita o da friggersi. Questo sostantivo non è nel Vocabolario, ma è voce d'uso e di regola.

FRITTUME, talora lo stesso che Fritto e Frittura

Per lo più gli si dà un senso generico e collettivo: *A chi non piace il frittume, cioè, non piacciono le cose fritte.*

FRITTELLE, sorta di fritto di roba battuta, per lo più erbe, miste talora con carne, incorporata con uovo sbattuto, e foggiate in pezzi piani e tondi, a modo di retelle.

Le frittelle famosi anche di mele affettate in tondo, cavatone il torsolo, e ravvolte nella panacea o pasta liquida.

GALLETTI, frittura in pezzi, fatti di altrettante cucchiate di pasta non soda, la quale friggendo ricesce, si a rilevata, rigonfia e gradatamente scrosciante.

CROCCHETTE, pezzi di roba pestata in mortalo, carne, pollo, pata-

te, riso, ecc., fatti cilindrici sul tagliere, intrisi in uovo sbattuto, rivoltati in pane sottilmente pesto e fritti in padella.

PORCHETTA, è un porcelletto sparato per eavarne le interiora, e cotto intero nel forno. (V. NOTA 177, e NOTA 256).

PEDUCCI, la parte dal ginocchio in giù del maiale, spiccata, monda e cotta arrosto, in umido, o altrimenti. Se di vitella, dicesi **ZAMPA**.

SANGUINAGGI, *plur.*, pezzi di budello riempiti di sangue d'animale, per lo più di porco, mescolato talora con altri ingredienti, e condito d'aromi. Mangiansi cotti nel brodo e soffritti in padella.

UMIDO, *sust.*, termine generico di vivanda di carne, cotta lungamente nel suo proprio sugo, aggiuntovi grasso o lardo, e altri condimenti.

IN UMIDO, locuzione avverbiale, per dire una cosa cotta, o da cuocersi al modo che si cuoce l'Umido: *Uccelletti in umido; Calamaretti in umido.*

STRACOTTO, *sust.* è carne in umido, tutta d'un pezzo, e cotta più lungamente.

STUFATO, *sust.*, specie d'umido cotto in vaso ben chiuso o per lo più in pezzi grossetti, informi.

BRACIUOLE, *plur.*, specie di stufato, a pezzi affettati alquanto sottilmente.

BRACIUOLE AVVOLTE, quelle la cui carne è in fette più sottili e più lunghe, le quali si avvolgono su di sé, postovi dentro un ripieno di carne battuta (V. NOTA 197), e condita con uovo, cacio, aglio, e prezzemolo. In alcuni luoghi le Braciuole avvolte son chiamate *Polpette*.

POLPETTE, vivanda di carne battuta, per lo più rifatta (V. VIVANDA RIFATTA), variamente condita con uova, pan grattato, cacio e altro, ridotta in pezzi bislungi, rotondati, fatti per lo più friggere in padella, o anche cuocere in umido.

FEGATELLI, pezzi di fegato involti nella rete dello stesso animale, cotti per lo più in padella.

§ 2. ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI, O D'ORIGINE ANIMALE 277

RETE, in termine di cucina, è ciò che gli Anatomici chiamano *Omento*, cioè quel pannicello o membrana che involge tutti i visceri dell'addome o basso ventre.

MANICARETTO, vivanda composta di pezzetti sodi, per lo più di carne.

CIBRÈO, detto anche **CRESTE E FEGATINI**, è un manicaretto composto di coratelle o fegatini, colli, ali e creste di polli.

SALVAGGINA, **SALVAGGIUME**, **SALVATICINA**, **SELVAGGINA**, **SELVAGGIUME**, nome collettivo di tutti quegli animali quadrupedi, o per dir meglio mammiferi, che abitano le selve, o altri luoghi solitari, come Cervi, Lupi, Orsi, ecc. Più particolarmente, e nel linguaggio di cucina, s'intendono quegli animali salvatici che si mangiano; tali sono il Cignale, il Cervo, il Daino o Damma, il Camoscio, il Capriuolo, la Lepre e pochi altri.

UCCELLIAME, denominazione collettiva di uccelli non domestici, e buoni a mangiarsi; come Quaglie, Starne ossia Bernici, Beccacce, Tordi, Allodole e altri moltissimi.

PORO OLEIFERO, è una ghiandola prominente, talora doppia, che portano sopra il codone gli uccelli, dalla quale col becco spremono un umore oleoso, e se ne spalmano tutte le penne e le piume, affinché esse non s'inzupolino d'acqua.

NOTA 239. *In alcuni uccelli questo umore comunica nella cottura all'intero animale, e al brodo stesso, o all'intimo, un odore spiacevole e un gusto nauseante, che chiamano odor di salvatico, o lanfo di salvaggiume, contro cui venne proposta la facile avvertenza, che si dice praticata nelle buone cucine lombarde, di togliere quel poro oleifero prima di cuocere il volatile.* (V. *Lecture di Famiglia*, ecc. Torino, 22 di marzo, 1845. Art. del prof. GENÉ).

POLLAME. (V. C. 2.º § 7.º DELLA CORTE, ECC.).

SCANNARE UN POLLO, è fargli profonda ferita nel capo o nel col-

lo, sì che muola esangue.

SBUZZARE, dicono i cuochi del levare a un pollo scannato le interiora senza spiarlo.

SGOZZARE, vale votar il gozzo ai polli scannati, o ad altri uccelli, affinché non s'ingeneri puzzo.

PELARE, è togliere tutte le penne ai volatili per cuocerli.

ABBRUSTIARE, parlando di pollo o d'altro uccello, dicesi del tenerlo per poco sulla fiamma per ardere quella peluria finissima, o piuma matta, che rimane sull'uccello alato.

ACCONCIARE, parlando di pollo o di altro simile volatile, oltre che vale *collettivam.* sbuzzarlo, pelarlo, ecc., significa più specialmente quel ripiegargli il collo, ristriugnergli le membra, sì che, cotto e messo in tavola, non sembri in atto di cantare, volare, o graffiare.

NOTA 240. *Ciò si fa, al dire dei cuochi, per affazzonarlo e dargli garbo, ma sostanzialmente, l'effetto veramente utile di quest'operazione è quello di togliere quella troppa apparenza di cadavere, dalla quale rifugge l'uomo incivilito.*

PESCE, nome collettivo di animali vertebrati, a sangue rosso e freddo, che nascono e vivono nell'acqua, vi respirano per mezzo di branchie, e vi si muovono col mezzo delle pinne.

NOTA 241. *Desideroso, non di censurare i Compilatori antichi e moderni del Vocabolario, ma di incorare i futuri a porsi animosamente a migliorarlo, io colgo l'opportunità della parola Pesce e di altre ad essa relative, per rammentare che anche qui s'hanno a deplorare difettose definizioni e disconvenevoli esempi. Osserveremo adunque che il Vocabolario, dopo aver dichiarato che Pesce è « nome generale di tutti gli animali che nascono e vivono nell'acqua » non può non tenere come veri pesci migliaia di animali, per esempio tutti i molluschi o nicchi marini e lacustri, centinaia di vermi,*

moltissimi altri animali, che pur nascono e vivono nell'acqua, abbenchè non abbiano punto che fare coi pesci. Così pure, sotto la voce Anguilla si riferisce per secondo esempio il seguente passo, cavato dal Tesoro di ser BRUNETTO LATINI: « Anguilla è un pesce che nasce di limaccio di terra, cioè di mota; e però quando la pigli, quanto più la stringi, più ti fugga, di cui gli anziani dicono che chi bevesse del vino, ove ella fosse annegata, non avrebbe mai più voglia di bere. »

Alla voce Morena (che è anche essa un'anguilla) eccoti nel bel primo esempio un'altra gemma, tratta dallo stesso Tesoro sopraccennato, per farli assapere che « le Morene concepono dei serpenti... e che la loro vita è nella coda... » ecc. Il ciel mi guardi che io non onori grandemente il Maestro di DANTE, e che io voglia rimproverare a lui errori di Storia Naturale, dai quali non seppero sempre schermirsi gli stessi Compilatori del Vocabolario, che pur vissero, e vivono in tempi migliori; bensì persisterò a credere men lodevole il modo tenuto dai primi Compilatori, e troppo disavvedutamente imitato dai posteriori, cioè di tener per buoni gli esempi Classici, per questo solo che in essi è riferito quel tal vocabolo, senza darsi un pensiero al mondo di vedere se l'intera proposizione, insieme con quell'ottimo vocabolo, non contenga una pessima sentenza, uno strano concetto, un madornale errore; che su questo andare il Vocabolario diventerebbe libro di buone parole e triste cose.

Ma ecco qui un altro peggior misuso di esempi, per verità meno frequente, ma che appunto potrebbe passare nelle future compilazioni, come nel Vocabolario della Crusca passò nel Dizionario Universale dell'ALBERTI, in quello del CESARI, e in più altri. Alla parola Midolla è citato questo passo del REDI, Ins. 85: « Le serpi nascono sovente dalla spinal midolla de' cada-

veri umani, » Prima magagna di quest'esempio è che esso contiene un grosso sproposito; la seconda, forse peggiore della prima, è di riferire questa sciocaggine in modo che sembra sia stata pensata e descritta da quel dottissimo fisico che era il Redi; fatto è che quelle parole l'Accademico Fiorentino le scrisse, ma appunto per confutarle: « questo non mi sento di crederlo... Ond'io volentierissimo porto credenza, che non solo dai cadaveri umani non nascono mai serpenti, ma che nè anche s'ingenerino in essi spontaneamente vermi di spezie alcuna. » REDI loc. cit.

Lo stesso dicasi di altra indiscreta mutilazione fatta dal Vocabolario al testo del REDI, sotto la voce PIANTA: « col sangue dei quali (pesci) chiunque s'ugne o si spalma le piante de' piedi, può francamente camminare sopra l'acqua senza pericolo nè di bagnarsi, nè di sommergersi ». Vedo benissimo che questa sbombardata fandonia si corregge da sé, e niuno sarà così credulone, che la voglia ingoiare, ma forse era meglio non sbaltarla, o almeno farle precedere le altre parole del REDI: « Non minor menzogna è lo scrivere che nella provincia di Oran scorre un certo fiume in cui si pescano alcuni pesci rossi, col sangue de' quali chiunque sugne, ecc. »

PESCE D'ACQUA DOLCE, quello che vive in acque non salse. Tali sono la Trota, la Tinca, il Témolo, il Luccio, l'Anguilla, il Carplione, il Chiozzo, la Bottola, la Bottatrice, l'Agone, la Lampreda, il Barbio e parecchi altri.

PESCE DI MARE, quello che vive nel mare, e in alcuni grandi laghi d'acque salse. Tali sono, per esempio, la Triglia, il Nasello, il Rombo, la Sogliola, il Muggine, il Tonno, la Ranza, la Boga e altri moltissimi.

NOTA 242. Sonvi pesci marini, che nella stagione del fregolo, risalgono su per fiumi, e vi depongono le uova; come lo Sturione, il Salmone, la Cheppia o Loccia (Clu-

pea alosa, *Lin.*), e alcuni altri. *Credesi che nell'anzidetta stagione, e per lo stesso motivo, l'Anguilla dalle acque dolci vada al mare.*

PESCE FRESCO, quello che fu pescato di poco.

Dicesi anche a distinzione di pesce salato, secco, ecc.

PESCE SALATO, pesce per lo più di mare, che si secca e si stiva in barilli, conciato con sale, come l'Acciuga, e altri.

Usasi talora salare anche pesci d'acqua dolce, come l'Agone del Lario in Lombardia.

PESCE SECCO, è pesce di mare che, salato e seccato, si trasporta a balle, legate con corda di sparto, come il Baccalà e lo Stoccafisso, ovvero seccato al fumo, e stivato in barilli, come l'Aringa.

PESCE SOTT'OLIO, pesce di mare, cotto, salato e riposto in barilli, infusovi olio. Il pesce è lasciato intero, se piccolo, fatto a pezzi, se grosso: *Boghe sott'olio: Tonno sott'olio.*

PESCE MARINATO, per lo più di mare, cotto, messo in barilli, asperso di sale, e infusovi aceto: *Anguilla marinata; Boga marinata.*

MARINARE, conciare con sale e aceto il pesce in barilli.

PESCE CARPIONATO, pesce concio nel modo che si soglion cucinare i Carponi, quando fritti si coprono d'aceto, aggiuntivi spicchi d'aglio, buccia di limone, cime di salvia e simili.

CARPIONARE, ACCARPIONARE, è cucinare i pesci a modo dei Carponi.

ACCIUGA, piccol pesce di mare, che fresco, si mangia fritto; salato, col capo spiccato, mandasi in barilli, e mangiasi per lo più crudo e per condimento.

ACCIUGATA, sust., fem., sorta di sapore fatto principalmente con acciughe sminuzzate.

UNGUANNOTTI, UGUANNOTTI, AVANNOTTI, nome collettivo di ogni sorta di pesci d'acqua dolce, d'unguaano, che vuol dir di quest'anno, cioè nati di fresco.

La smoderata pesca dell'Avannotto è stolta improvvidenza.

PESCETTO, PESCIOLINO, PESCIATELLO, PESCIARELLO, PESCATELLO, *dimin.* di pesce.

PESCIONE, *aeresc.* di Pesce.

PESCATORE, che esercita l'arte del pescare, ossia, di prendere i pesci.

PESCIVENDOLO, PESCIAUOLO, che vende pesce.

PESCARIA, quel luogo in città, dove si vende il pesce.

GAMBERO, detto così assolutamente, e nel linguaggio ordinario, intendesi un crustaceo d'acqua dolce, lungo circa tre dita, grosso la metà o poco più: le due gambe anteriori terminate in CHELE, O BRANCHE, O BOCCHE, che sono come pinzette che stringono fortemente; coda lunga a un di presso quanto il corpo, formata di più segmenti embriccati, incurva, cioè pieghevole solamente per di sotto, terminata in più fimbrie adatte al nuoto. Il colore naturale di questi gamberi è intensamente olivastro, che la cottura cambia in rosso.

ALIUSTA, e in alcuni luoghi anche RAGUSTA, gambero di mare, di forma non molto dissimile al precedente, ma assai più grande.

GRANCHIO, crustaceo a corpo rotondato stacciato; capo poco distinto dal corpo; coda cortissima, non fimbriata, ripiegata per di sotto nello stato del riposo.

Sonne di varie sorte e grandezze; la più parte marine.

GRANCHIETTO, detto anche GRANCHIETTO DI FOSSO, è un piccolo granchio d'acqua dolce, a guscio piano, quasi rotondo, largo poco meno di uno scudo.

Questi granchietti, prima di mangiarli, son tenuti lungamente digiuni, in acqua limpida, frequentemente rinnovata.

RANA, RANOCCHIA, RANOCCHIO, animale della classe dei Rettili, quattro gambe, le posteriori più lunghe e più robuste: senza coda, pelle liscia, verdognola; buon saltatore in terra, agile notatore negli sta-

gni, nei cui margini si rende molesto col continuo suo gracchiare.

TOTANO, CALAMARO, CALAMARETTO, così chiamano alcune affini specie mangerecce di Polipi o Sepie, molluschi marini nudi, che hanno in un'interna cavità un inchiostro, o liquido nero con cui possono intorbidare l'acqua o per nascondersi, o per prepararsi.

MARTINACCIO, mollusco, terrestre (*Helix pomatia*), a conchiglia, univalva, di color fulvo con alcune liste pallide: quasi globosa.

Il Martinaccio si mangia nell'inverno, arrostito nel suo nicchio sulla gratella, ovvero sgusciato e cotto in umido; nella quale stagione esso si fabbrica un operculo calcareo, che chiude perfettamente l'apertura della conchiglia.

SALUMI, *nom. collect.* di camangiari, salati, per lo più di maiale, come Presciutto, Salame, Lingue, e simili. E per estensione anche altre robe animali salate, come Sorra, Tonno sott'olio, Caviale, Baccalà, Acciughe, ecc.

SALUMAIO, voce dell'uso toscano, venditore di salumi.

PIZZICAGNOLO, PIZZICAROLO, colui che oltre i salumi vende anche cacio, olio, burro e altro

NOTA 245. *Queste dichiarazioni del Salumajo e del Pizzicagnolo corrispondono a ciò che si passa nelle grandi città; altrove, nelle predette botteghe, come quasi in tutte le altre di minuto commercio, al poco spaccio si cerca di far compenso colla molteplicità di vari generi di roba, talora disparatissimi.*

PRESCIUTTO, coscia o spalla di maiale o di cingiale, salata e secca.

SPALLA, specie di presciutto fatto con la spalla del maiale: *Spalla di S. Secondo*, nel Modenese.

SALAME, carne di maiale tagliuzzata, acconcia con sale e droghe, messa e pigiata in un pezzo di grosso budello, lungo una o due spanne, legato con spago ai due capi: serbevole per più mesi.

Alcuni salami son fatti per es-

ser mangiati crudi, affettati obliquamente e sottilmente; altri sono da cuocersi e da tagliarsi poi in rotelle grossette.

CULATTA DEL SALAME, chiamansi la prima e l'ultima fetta, piana da una parte, tondeggiate dall'altra, dove è la legatura.

MORTADELLA, sorta di salame, che in alcuni luoghi è fatto in gran parte con fegato di maiale.

SALSICCIA, carne cruda di maiale, minutamente tagliuzzata, rimastata e insaccata umidina in piccolo e lunghissimo budello.

La salsiccia riesce pieghevole in ogni verso; mangiata fresca; lessata, e più comunemente soffrita.

SALSICCIONE, SALSICIOTTO, sorta di grossa salsiccia, serbevole, divisa con legature di spago in più ROCCHI, o SALSICCIUOLA, di poca lunghezza.

Salsiccone è anche un grosso e lungo salame crudo.

Salsicciuola è anche una sorta di grossa salsiccia serbevole, divisa in rocchi con legature di spago, e fatta in gran parte con scelta cotenna sminuzzata, condita talora con molto aglio.

I Lombardi chiamanla *Luganeghino*.

SALSICCIO, quegli che fa e vende salsiccia, salami, e altri simili salumi porcini; e vende pure carne fresca di maiale da lui macellato, appiccattine i pezzi alla CAVIGLIA.

MOSCIAME, carne di tonno salata. Vendesi in pezzi quadrangolari, affumati e anneriti al di fuori. Mangiati sottilmente affettato o puro; o condito come il Caviale.

CAVIALE, uova di Sturione, salate, compresse, e ridotte in grossi pani nerici, di forma cubica. Mangiati affettato, e condito con olio e un poco d'agro di limone.

Se ne fa di molto nelle marine della Russia.

BOTTARGA, sorta di caviale, fatto di uova di Muggine salate, compresse fra due tavole, e seccate al sole. La Bottarga è di colore giallognolo, che poi imbrunisce. Fassene nelle

Isole dell'Arcipelago e in quella di Sardegna.

CONDIMENTO in genere. (V. § 1.°)

LARDO, LARDONE, tutta quella grossa falda di grasso che, tra la cute e la carne, ricuopre la parte superiore e laterale del corpo del maiale.

In Toscana chiamano LARDONE.

MEZZINA DI LARDO, ciascuna metà dell'intero lardo, diviso in due parti per lo lungo.

COTENNA DEL LARDO, è la cute stessa del maiale, dalla quale il lardo è ricoperto.

STRUTTO, *sust.*, che i Toscani chiamano più comunemente Lardo, è grasso di maiale, fatto struggere per purgario, e conservarsi rappigliato entro vesciche.

LARDINZI, CICCIOI, SICCIOLI, sono filamenti, membranuzze, pellicine che non si struggono, e per ciò avanzano nel preprarare lo strutto.

LARDELLI, pezzuoli di lardo più lunghi che larghi, a uso di lardellare certe vivande di carne.

LARDELLINO, *dimin.* o *vezzeg.* di Lardello.

LARDARE, LARDELLARE, è pian-tare lardelli ne' polli, o altre carni, che si vogliono cuocere condite a quel modo.

LARDATURA, l'azione del Lardare o Lardellare.

LARDATOIO, ferro appuntato che serve a lardellare.

NOTA 244. Ho avvertito più sopra, che in Toscana, o almeno in Firenze, non si fa differenza tra Strutto e Lardo, anzi quest'ultima denominazione è la sola comunemente adoperata: cioèchè è conforme a quanto ne dice il Vocabolario della Crusca. Pure io ho creduto ben fatto di registrare quelle due voci separatamente, e con diversa significazione, e questo per due motivi: 1. perchè tale mi sembra l'uso più generale in Italia; 2. perchè la significazione Toscana del Lardo non mi è paruta ben ferma nello stesso Vocabolario, il quale, dopo

aver dichiarato che « Lardo è grasso strutto », dice poi che Lardelli « sono pezzuoli di Lardo; » ora con questi, a volerli supporre di Grasso strutto, sarebbe impossibile di Lardare o Lardellare le carni, cioè di pianlarvi i lardelli, come tanti sprocchi sporgenti al di fuori della carne, come usano i cuochi, e come esige anche la corrispondenza latina, aggiuntavi dai Compilatori « arvinæ frustulis insuere », operazione affatto inesequibile col Grasso strutto.

STEC CARE, *verb.*, dicono i cuochi a quel fare qua e là nella carne vari fori per ficcarvi dentro spicchi di aglio, garofani, cime di ramerino, e simili.

PILLOTTARE, è quel riversare di tempo in tempo sull'arrosto girante l'unto caduto nella sottoposta ghiotta, raccolto col ramaiolino.

NOTA 245. I Vocabolari, nella dichiarazione di Pillottare, dicono che è gocciolare sull'arrosto, man-tre e' gira, lardone, a altra materia strutta bollente. Ora quest'ad-dietivo bollente, che pur in simili casi è universalmente adoperato, contiene un'idea erronea, che forse gioverà rettificare, notando che un liquido grasso, e così pure l'olio, non bolle se non nell'atto di scomporci, cioè di cessare di esser olio o grasso; ciò che non accade mai nelle cucine, e quando pur accade, quell'arrosto niuno più il mangerebbe, e 'l cuoco stesso cor-rerebbe qualche rischio nel trovar-si in un'aria soffocante. Vero è che i grassumi, assai prima che bol-lano, sono capaci di acquistare una temperatura molle e molte volte superiore a quella dell'acqua bol-lente; e da ciò è originata la men giusta espressione della parola no-tata.

UOVO, in generale, è un corpo tondeggiantе, che formasi nel ventre della femmina di vari animali, e che sotto un invoglio, o crostaceo, or membranaceo, ora mucoso, con-tiene, insieme con alcun liquido viscoso, il germe di un futuro anima-

le della stessa specie, che vi si sviluppa e nasce, se l'uovo sia fecondato, e talora anche covato.

Detto senz'altra speciale determinazione, intendosi di quello di gallina. Le parti principali di questo sono le seguenti:

GUSCIO, invoglio calcareo, crostaceo, in cui è rinchiusa la materia dell'uovo.

PANNO, PANNUME, denominazione volgare di quella pellicina o membrana sottile e robusta, dalla quale è ricoperta immediatamente la interna parte del guscio, cui rimane aderente quando esso si schiaccia e si divide in due dal tuoco.

ALBUME, CHIARA, sust., BIANCO, sust., quella materia semiliquida, viscosa, bianco-gialliccia, trasparente che involge il tuorlo, e che nel cuocersi diventa, soda, opaca e bianchissima.

NOTA 246. *L'Albume è esso stesso circondato da un distinto liquido più acquoso, più trasparente, e meno viscido, a cui i Naturalisti, né altri, ch'io sappia, non hanno ancora dato un nome distinto, né attribuitogli alcun particolare ufficio.*

Questo liquido semi-acquoso, colla svaporazione insensibilmente, fa che l'uovo stantio riesca scemo, allargandosi così il follicolo dell'aria; esso è che risuda visibilmente in minute goccioline del guscio dell'uova che si fa cuocere asciutto sulla ciniglia; e forse è quello che coll'azione del fuoco è il primo a rappigliarsi in latte, ciò che è tenuto come prova che l'uovo è fresco.

TUORLO, ROSSO, sust., quella parte globosa, giallo-rossiccia dell'uovo, rinchiusa essa pure in sottilissima membrana. Il tuorlo è situato verso l'estremità più ottusa dell'uovo, circondato dall'albume.

CICATRICOLA, CICATRICETTA, è una macchiola conspicua in un punto della superficie del tuorlo, e contiene l'embrione del pulcino.

In alcuni luoghi questa Cicatricola è chiamata volgarmente *Segno*

del gallo, perchè credesi che codesto segno, nell'uovo non fecondato, non si veda.

NOTA 247. *Vi si vede benissimo: bensì la Cicatricola nell'uovo non fecondato è più piccola, non sempre rotonda come nell'uovo gallato, raramente, o non mai, cinta da ben distinto Alone. Pare da dirsi che il vero embrione non si trovi compiuto, se non nella cicatricola dell'uovo gallato, cioè dopo il concorso di ambedue i sessi.*

ALONE, per similitudine a quello della luna, chiamasi un cerchietto bianchissimo assai conspicuo, concentrico alla cicatricola nell'uovo fecondato, alla quale dà quasi l'apparenza di un occhio.

POLI DEL TUORLO, due corpi bianchi, nodosi, filamentosì, visibili nella superficie del tuorlo, in due punti quasi diametralmente opposti fra loro, e i cui filamenti si disperdono nell'albume, e tengono il tuorlo come sospeso e imbrigliato.

NOTA 248. *Questi due corpi molto appariscenti e notissimi, non hanno, ch'io sappia, un nome volgare. Qualche scrittore li chiama Calazi o Calaze, del latino Chalazae, e del greco καλαζα, che vorrebbe dir Grandine. Hunter, presso il ZENDRINI (Filosofia Zoologica del sig. FLEMING, tradotta dal Pr. ZENDRINI, Pavia, 1829, 3 vol. in-8°) chiamollì opportunamente POLI; in fatti codesti due gruppetti occupano quasi per l'appunto due opposti punti del globo rappresentato dal tuorlo.*

FOLLICOLO DELL'ARIA, chiamasi quel vano che vedesi nell'estremità più ottusa dell'uovo, tra la membrana dell'albume e il guscio.

Il follicolo, piccolo nell'uovo fresco e pieno, si va facendo maggiore in proporzione che l'uovo diventa scemo e stantio. L'ampiezza del follicolo nelle uova si riconosce collo sperarle.

SPERARE LE UOVA, è il guardarle per trasparenza contro al lume al fine di vedere la grandezza del follicolo, il quale, minimo nelle uo-

§ 2. ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI, O D'ORIGINE ANIMALE 283.

va fresche, allargarsi successivamente nelle stantie, ed è massimo in quelle che guazzano.

NOTA 249. *Sperare nel senso antico dicesi delle uova, e nel senso neutro dicesi anche di panno, calza o altra cosa, che per esser logora, traluca.*

Avverte benissimo il Vocabolario che Sperare, in ambedue i prodotti casi, viene da Spera, per Specchio; ma è incresevole che esso Vocabolario non abbia avvertito che il formatore della favella usuale, il popolo, togliendo la similitudine da Spera o Specchio, che qui non ha punto che fare, abbia fatto una strana confusione tra la trasparenza, o Retrazione, e la Riflessione della luce. Sul che, (V. la NOTA 122.)

GUAZZARE, verb. neut., quell'agitarsi e romoreggiare che fa l'interna sostanza dell'uovo quando è molto scemo, e che, preso in mano, si va sciogliendo prima di schiacciarlo.

SCHIACCIARE LE UOVA, vale spaccarne in due il guscio, dopo faticane, con leggiera percossa, una piccola rottura in un punto della parte più rigonfia di esso.

DIGUAZZARE, SBATTERE, LE UOVA, è quel rimescolare la chiara e 'l tuorlo, dibattendoli con forchetta entro un piatto, tegame o altro simile vaso.

FRULLARE. (V. § 4°, DELLE BEVANDE.)

UOVO FRESCO, quello che è pieno, e per ciò scosso non guazza, perchè la gallina lo ha deposto da poco, come a dire nello stesso giorno o poco più.

UOVO GALLATO, ecc. (V. C. 2°, § 7°, DELLA CORTE, ECC.)

UOVO SCOMO, UOVO STANTIO, quello, che, non più fresco, ha perduto per evaporazione una parte della sua sostanza, e un corrispondente grado della sua bontà.

UOVO BARLACCHIO O BARLACCIO, UOVO BOGLIO, BOGLIOLO, quello che scosso guazza fortemente, e rotto puzza.

UOVO NONNATO, quello che senza guscio, e non per anco perfezionato, è tolto dal ventre della gallina ammazzata.

Le uova nonnate posson cuocersi separatamente, condite in varie maniere.

UOVO COL PANNO, dicono quello che talora la gallina fa senza guscio e coperto dal solo panno o membrana dell'albumo, la quale suol esser ceperta di uno strato di materia calcarea così tenue, che non ne impedisce la cedevolezza. I Napoletani chiamano UOVO ABOLÒ: i Palermitani UOVO PAPERÒ.

NOTA 250. *Codeste uova senza guscio le fanno più frequentemente le galline di Stia, o tenute nella cucina, e perciò meglio nodrite e più grasse: da ciò nacque l'opinione volgare che la grassezza sia impedimento alla formazione del guscio. E pare evidente che la vera causa è il non potere queste galline casalinghe andar razzolando come fanno le libere e beccando terra, piéstruzze, calcinaaccio, e altre materie calcari.*

UOVA DA BERE, diconsi le uova poco cotte in acqua col guscio, sì che, volendo, si possano sorbire, benchè per il più non si bevono, e mangiansi intingendovi strette fettoline di pane.

NOTA 251. *Nella Nov. 206 di FRANC. SACC. leggesi: « Diceli . che li vada a volgere due uova al fuoco »: Ciò accenna a un particolar modo, tuttora in uso oggidì, di cuocere le uova da bere, cioè ponendole rille sulla cenere calda, in vicinanza della bragia, e volgendole sovente affinché la cottura sia uniforme e non troppa, che esse diventerebbero sode. I buongustai le trovano migliori che non cotte in acqua; e il segno di bastante cottura la desumano dal risudare dai pori del guscio alcune goccioline acquose, prodotte da quel liquido innominato, di cui (V. NOTA 246.)*

UOVAROLO, è un calcetto, per lo più di maiolica, a uso di tenervi l'uovo da sorbire, per non impacciarsi,

nè scottarsi la mano.

OVOA BAZZOTTE, chiamansi le uova da bere, ma un po' più cotte, sì che reso sodo tutto l'albumo, rimanga tuttora semifluido il tuorlo.

OVOA SODE, quelle che si lascian venire più dure che le bazzotte, e che sgusciate possono fendersi in due, e mangiarsi coll'insalata o condite in pietanza.

OVOA AFFOCATE, che anche diconsi **OVOA SPARSE** O **SPERDUTE**, diconsi quelle che dal guscio schiacciato, cioè spaccato in due, son lasciate cadere e sommergere in acqua bollente, e cotte si raccolgono con mestola, e si condiscono con burro, erbe battute, o altro.

OVOA IN TEGAME, quelle che si fanno cuocere con burro, con strutto o con olio dentro un tegame (V. **TEGAME**. C. 3.° § 9.°) le une accanto alle altre, senza tramestarle, sì che il tuorlo rimanga intero e scoperto.

OVOA NEL PIATTO, son cotte nella stessa precedente maniera, ma in un piatto, o tondino, di quelli che vanno al fuoco.

OVOA IN PADELLA, dette anche **OVOA AFFRITTELLATE**, chiamansi quelle che son fatte cuocere, in padella con olio, burro, o strutto, con andar ragunando, ripiegando, e a dir così rimboccando la chiara sopra 'l tuorlo, sì che questo ne rimanga interamente coperto, e l'uovo intero ridotto a forma di frittella.

OVOA IN TORTINO, che anche dicono **TORTINO D'OVOA**, quelle che nel tegame al fuoco si van tramestando fino a che abbiano una sufficiente sodezza.

ZABAGLIONE, sorta di vivanda semiliquida, fatta con tuorli d'uovo rimestati con zucchero, aggiuntovi vino bianco, e anche un po' di rosolio, quindi si cuoce sul fornello, rimanendo continuamente con mestolo di legno. Si servono nel piatto o in tazze.

FRITTATA, vivanda d'uova sbattute, e versate in padella con poco olio, burro o strutto, cotte celere-

mente, in forma più o meno sottile, larga e plana. Chiamansi anche **FRITTATA SEMPLICE** O **FRITTATA AL NATURALE**, a differenza delle seguenti:

FRITTATA TRIPPATA, quella che nel cuocerla si ripiega più volte su di sè, in forma bislunga, frammessi talora fetterelle di cipolla, poi vi si cosparge cacio grattato.

NOTA 252. La frittata trippata, con codesta sua forma stretta e lunga, che è appunto quella di un ordinario pesce, può forse aver dato origine dell'antica denominazione di PESCEDUOVO, che i Vocabolari registrano come sinonimo di Frittata, denominazione che ora parmi non più adoperata, nè intesa dal popolo Toscano.

FRITTATA IN ERBE, che dicesi pure **FRITTATA ERBATA**, O **ERBOLATA**, e anche **FRITTATA VERDE**, quella che si fa aggiugnendo alle uova digizzate, erbe battute.

FRITTATA RIPIENA, quella nella quale, dopo che è quasi interamente cotta, si ravvolgono erbe cotte, o pere cotte affettate, o altro simile.

FRITTATA IN ZOCCOLI, quella nella cui grossezza sono disseminati pezzetti di salsiccia, di prescittuo, o d'altra carne.

RIVOLTARE LA FRITTATA, è appunto il rivolgerla sossopra nella padella, per cuocerla ugualmente dalle due Parti.

Ciò si fa arrovesciando la padella sopra un piatto che si sia capovolto sulla frittata, e questa poi lasciata scorrere nuovamente nella padella. I più destri rivoltano la frittata facendola balzare coll'imprimere alla padella, nella direzione opposta al manico, un cotal moto franco, spedito e curvo, sì che il centro di essa descriva un C rovescio verticale, la convessità al di fuori. La frittata troppo sottile non sarebbe rivoltabile in quest'ultima maniera.

Nel senso fig. *Rivoltar la frittata* significa il deviare dal primiero proposito con mutazione, talora artificiosa, di discorso, o di azioni.

FRITTATONE, *mass. accresc.*, di

Frittata; grande, abbondante frittata. Su questi accrescivivi *masc.* di positivi *fem.* (V. NOTA 103).

SERQUA, denominazione *collett.* di quelle cose mangerecce, che, in numero di dodici, facciano una specie di unità commerciale con assegnazione di prezzo. Dicesi più comunemente delle uova, e anche di pani, di pere, di noci, e altre simili cose. In ogni altro caso dicesi *Dozzina*.

BURRO, BUTIRRO, la parte più grassa del latte, ossia il fiore di esso, o crema, ridotta a consistenza col lungo dibatterla nella *zangola*.

Il burro serve di alimento, ma più frequentemente di condimento.

ZANGOLA, (V. AR. EM., BURRAIO).

LATTE, quel liquore bianco, opaco, che si forma nelle mammelle delle femmine dei mammiferi, primo alimento dei loro parti

Il latte è principalmente composto di parti burrose, caseose, e sierose in istato non di soluzione, ma di semplice mestura, sì che esse si separano da sè col riposo.

PANNA, FIOR DI LATTE, CAPO DI LATTE, CAVO DI LATTE, CREMA, la parte più leggiera, e più butirrosa, separata dal latte dei ruminanti domestici, e colla quale si fa il burro.

PANNA MONTATA, quella che, dibattuta in una cantinella colla Frusta, o col Palloncino, V. si rigonfia, e si converte come in una densa schiuma di una certa consistenza, e suole mangiarsi co' cialdoni.

CIALDONI. (V. § 3.º ALIM. E COND. DIM. VEGETALI, ECC.)

CREMA, oltre la significazione di Fior di latte, ha pure quella di una vivanda fatta di panna, mista con tuorli d'uovo, anche con cioccolata o caffè, zucchero e aromi, il tutto rimestato per farlo incorporare, e rappigliare al fuoco.

CACIO, che anche dicesi FORMAGGIO, camangiare fatto principalmente colla parte caotiosa del latte, privato del siero, poi quagliato con presame, quindi cotto, premuto, salato, e messo in forme, rotonde, dalle quali, rasciutto, si cava, e vendesi a uso di alimento e di condimento.

FORMA DI CACIO, grosso cacio, cavato dalla Forma.

ROCCIA DEL CACIO, quella corteccia più o meno dura, che ricopre l'intera forma del cacio.

TAGLIO, pezzo di cacio, separato col coltello da una grossa forma di cacio, nel venderla a minuto; il taglio suol essere di figura piramidale, cioè di cuneo o bietta, con due facce opposte coperte dalla roccia, le altre due scoperte.

TAGLIO FRESCO, quello le cui due facce scoperte sono ambedue recenti, cioè prodotte da una stessa operazione del tagliare.

Dicesi più particolarmente di quei piccoli tagli o fette che si fanno in tavola, sia del cacio, sia del salame, o d'altra cosa simile, che duri a servirsi a fette.

CACIO TENERO, CACIO FRESCO, CACIOLINO, piccolo cacio da mangiarsi subito fatto, umido e poco sodo. Conservato alcuni giorni si fa talora grasso e filante.

CACIO FORTE, ogni cacio serbevole, che abbia acquistato del fortore, cioè un sapore piccante.

CACIO OCCHIUTO, cacio serbevole, nella cui pasta sono di molti occhi, cioè numerose piccole cavità rotonde.

CACIO SERRATO, quello la cui pasta è senz'occhi, cioè fitta e densa.

CACIO INVERMINATO, quello in cui la fermentazione ha fatto schiudere di molte uova, statevi deposte da moscherini.

Il cacio inverminato è camangiare non abborrito da tutti, preferito da alcuni.

NOTA 255. *Mi stringo qui alle sole generalità del cacio, che le particolari denominazioni di esso son troppe, e variano da paese a paese. Anche m'astengo dal registrare più altre maniere di latticini, come a dire il Ravoggiuolo, la Ricotta, la Giuncata, e altri simili, perchè ora mi manca l'opportunità di vedere, o almeno di informarmi bene di ciò che essi sono in sostanza, per poterne fare soddisfacenti dichiarazioni.*

CAPO TERZO

DEL MANGIARE E DEL BERE.

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE

Indice Metodico.

Pane	{	Sbriciolare
--- fresco		Sminuzzare
--- raffermo		Sminuzzolare
--- buffetto		Piccia
--- inferigno		Cialdóni
--- mèscolo		Minestra. (V. § 1°.)
--- lièvito		Paste
--- àzzimo		--- lunghe
Panetto		--- --- piene
Panino		--- --- tonde
Sèmele		Capellini
Chifello		Spilloni
		Spaghetti
		Vermicel-
		(li, ecc.
Pagnotta		--- --- platte
Crosta		Bavette
Orliccio		Nastrini
Orlicetto		Strisce
Orliciuzzo		Lasagne
Orliciuzzino		Macche-
{ Mollica		(roni
{ Midolla		Pappar-
{ Mollichina		(delle
{ Midollina		Foratini
{ Pezzo		Cannello-
{ Tocco		(ni
{ Tozzo		Lentine
{ Cantuccio		Semini
{ Fetta		Punfne
{ Fettina		Grandine
{ Fettolina		(ecc.
{ Fetterella		(line
{ Fettuccia		Campanel-
		Stelline,
Affettare		
{ Bricia		
{ Briciola		
{ Briciolo		
{ Bricioletta		
{ Briciolino		

NOTA 251.

NOTA 255.

NOTA 256.

— { gialle
 — { con zafferano
 — Casalinghe
 Tagliolini

NOTA 257.
 Tagliatelli
 Gnocchi

{ Scrosciare
 { Sgricchiolare
 { Sgrigliolare
 { Semolino
 { Semolella
 { Farinata
 { Panniccia

NOTA 258.

Impappolarsi
 Imbrodolarsi. (V. § 2.º)
 Macco
 Pattona
 { Nicci
 { Necci
 { Polenta
 { Polenda
 Mestone

NOTA 259.

Agnellotti. (V. § 2.º)
 Ravioli
 Riso
 { Civale
 { Legumi

Baccello
 Gagliuolo

NOTA 260.

Legume
 Siliqua
 Sutura
 — dorsale
 — ventrale
 Cordone umbilicale
 cottoi

Faggiuoli

— { in erba
 — { verdi
 — in vainiglia
 — dall'occhio
 — nani
 — { scendenti
 — { rampicanti
 — a stelo volubile
 — a viticci

Infrascare

Piselli
 Fave
 Ceci

{ Lenti
 { Lentichie
 Sgranare
 Intonchiare

NOTA 261.

Bacare
 Intarlare
 Intignare

{ Erbuccie
 { Erbette
 { Erboline
 Cävolo

Costola
 Nerbollini

{ Torso
 { Torsolo
 Palla

{ Grumolo
 { Garzuolo
 — flore
 — bröccolo

Cavolo salato

Lattuga
 Insalata

Intinto

— cruda
 — cotta
 — verde
 — composta

Insalata de' Cappuccini
 Mescolanza
 Mescolanzina
 Minutina tutti odori

NOTA 262.

Scotitolo (V. C. 2.º § 3.º DELLA
 CUCINA.)

Agrumi

Cipolle

— bianche
 — vermiglie
 — malige
 — scalogne
 Sfoglie
 Sfogliare

Cipolline

Cipollini

Aglio

Capo
 Spicchi.
 Fronda

{ Aglietto

{ Agliettino

Resta

Metter in resta

Fune di resta

Rape	---	{ da inverno
Ramolacci	---	{ vernine
Ramolaccini	---	NOTA 266.
Ravanelli	---	tardive
Ramolacci { passi	---	allegate
{ lieviti	---	acerbe
{ fermentati	---	NOTA 267.
NOTA 265.		
Radicchio		{ afro
Funghi		{ lazzo
Gambo		{ ostico
Cappello		{ ostichissimo
Funghi giovani		} sapore
freschi	---	Allappare (la bocca)
sott'olio	---	Allegare (i denti)
in salamoia	---	fatte
secchi	---	non fatte
Filza	---	{ salide
{ Rinventre		{ passe
{ Invincidire		Alidire
Agàrico		Inalidire
Volva	---	{ mezze
Lamelle	---	{ ammezzite
{ Anello		sfarinate
{ Ghiera		ammaccate
Uòvolo	---	{ mantrugiate
Prugnoolo	---	{ branciate
Spugnoia	---	bacate
Tartufo		Mela
Tagliereito		Pera
{ Licoperdo		Piccinoio
{ Vèscia		Buccia
{ Loffà		{ Polpa
} di lupo		{ Carne
NOTA 264.		{ Torso
Zucca		{ Tòrsolo
Buccia		NOTA 268.
{ Polpa		Scorsa
{ Carne		Sbucciare
Rete		Scorzare
Semi		{ Mondare
Zucchetta		{ Rimondare
Zucchettina		Pesca
{ Cocomero		{ Nòcciolo
{ Anguria		{ Osso
NOTA 265.		Màndorlia
Popòne		cotogna
Cetriuolo		---
{ Cossi		{ burrona
{ Bernoccolini		{ spicca
{ Frutte		{ spiccagnola
{ Frutta		Spiccare
{ primaticce		Albicocca
{ di primavera		Fico
da estate	---	{ Ficheto
da autunno	---	{ Fichereto
		Brocca
		Uva

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 289

NOTA 269.

— bianca
 — nera
 — vermiglia
 { Grappolo
 Racimolo
 Grappolino
 Grappoletto -
 Grappoluccio
 Racimoletto
 Racimoluzzo
 { Grapo
 Raspo
 Acino
 Buccia
 Fiocine
 Vinacciuoli
 Vinaccia
 Raspòlo
 { Raspollare
 Racimolare
 Pituccare

NOTA 270.

Uva { passa
 passola
 passula
 passulina
 — spina
 { Pampino
 Pampano
 Agresto
 Ribes
 { Fragola
 Fravola
 Lampono
 Castagna
 { Pelula
 Sansa
 Buccia
 Bellio.
 { Riccio
 Cardo
 { Diricciare
 Sdiricciare
 Sbucciare
 Marrone
 Castagne { verdi
 fresche
 — secche
 { bianche
 — bruciate
 { Bruciate
 Castrare (le castagne)

Castrino
 Brucciatalo
 — lesse
 { Baloge
 Succiole
 Ballotte
 { Anseri
 Vecchioni
 { Seccatoio
 Metato
 Castagnacci
 Pattona
 Nicci
 Noce
 Mallo
 Guscio
 Gheriglio
 { Cica
 Pellicina
 Mezzo gheriglio
 { Spicchi
 Cosce
 Anima
 { Abbacchiare } le noci
 { Bacchiare }
 Smallarie
 { Schiacciarle
 Acciacciarle
 Sgusciarle
 — { gentile
 prèmicè
 stiacciamane
 — malsesia
 — madornale
 { Nocciuola
 Avellana
 Guscio
 Bellico
 Mandoria
 Roccia
 Scoglio
 Snocciolare
 Mandoria
 — spaocarella
 — dura
 { Melarancia
 Arancia
 Spicchi
 — dolce
 — forte
 { della Cina
 Arancina
 Melagrana
 Chicchi
 Cica

NOTA 271.

Peperoni
 Acetini
 Ulive indolcite
 Frutte { in dolce
 ——— sciloppato
 ——— in guazzo
 ——— candite
 Candire
 Condimento in genere (V. § 4°)
 Lardo (V. § 2°)
 Oliera (V. C. 2°, § 10°, DELLA CRE-
 DENZA.)
 Aceto
 Agresto, *sust.*
 Agro
 { ——— di limone
 { Matricina
 { Strizzallimoni (V. C. 2°, § 9°, DELLA
 CUCINA.)
 Sale. (V. § 4°)

{ Savore
 { Savoretto
 { Sapa
 { Mostarda
 ——— forte
 Mostardiera
 Sènapa
 Senapiera
 Agliata
 Spezie
 Pepe
 { Cannella
 { Cinnamomo
 Garofani
 Nocemoscada
 { Mace
 { Macis
 Bòssolo delle Spezie. (V. C. 2°, §
 9°, DELLA CUCINA.)
 Zucchero (V. CAFFÈ nel § 4°, DEL-
 LE BEVANDE.)

PANE, alimento quotidiano degli uomini incivili, fatto di farina di grano impastata, fermentata, divisa in pezzi di varie forme, e questi cotti in forno.

Pane chiamasi pure ognuno dei pezzi di pasta, cotti separatamente, o appena aderenti l'uno all'altro; onde diciamo un pane, tre pani, ecc. In questo solo senso è ammesso al plurale.

Pane prendesi anche in generale per Alimento, per Vitto: *Guadagnarsi il pane, guadagnar la vita col lavoro delle mani, dell'ingegno.*

PAN FRESCO, è il pane cotto di poche ore, o di un dì.

PANE RAFFERMO, quello che non è più fresco.

PANE BUFFETTO, quello che è fatto di fior di farina.

PANE INFERIGNO, dicesi quello nella cui farina staccata alla grossa è mescolato di molto cruschello.

PANMESCOLO, quello che è fatto con farina di frumento mescolato con quella di segale, o altra.

PAN LIÉVITO, quello la cui pasta fu lasciata lievitare, cioè fermentare, aiutata dal lievito o fermento. Generalmente tutto il pane è lievitato; onde questo addiettivo non si adopera se non per una certa contrapposizione al pane azzimo.

PANE AZZIMO, dicesi quello che è fatto di pasta azzima, cioè non lievitata. È voce liturgica e scritturale.

PANETTO, piccolo pane, nel secondo significato di questa voce.

PANINO, *vezzeg.* di Pane; ma dicesi specialmente di piccolo panetto di fior di farina tratta dal semolino, e per ciò di pasta bianchissima, di forma non ordinaria, di crosta fatta lucida o col lavarne la pasta con acqua, o collo spalmarla con chiara d'ovo sbattuta. Non servesi comunemente sulla mensa giornaliera; per lo più s'inzuppa nel caffè, nella cioccolata, e simili. Tali sono i Sèmeli e i Chiffelli.

SÈMELE, panino in forma tonda o ovale.

CHIFFELLO, panino lungo circa un

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 291

palmo, rattorto a spire su di sé, e ripiegato a foggia di mezza luna.

NOTA 254. *Registro queste due voci di moderna origine straniera, ma opportunamente adoperate da alcuni bottegai Toscani.*

PAGNOTTA, pane di forma tonda, e per lo più di peso determinato, e per ciò da potersi vendere anche a numero. (V. ART. E MEST. FORNAIO.)

CROSTA DEL PANE, quella quasi cortecchia, che cuopre tutta la mollica, e che per esser esteriore, è più cotta e più pura.

ORLICCIO, l'estrema cortecchia del pane intorno intorno, o anche un pezzo di essa.

ORLIGETTO, *dimin.* di Orliccio.

ORLIGUZZO, *dimin.* e *avvitit.* di Orliccio.

ORLIGUZZINO, *dimin.* di Orlicciuolo.

MOLLICA, MIDOLLA, tutta la parte del pane che è sotto la crosta.

MOLLICHINA, MIDOLLINA, *vezzeg.* di Mollica, Midolla, specialmente parlando con bambini.

TOCCO (o largo), PEZZO, parte per lo più piccola di che che sia: *Tocco di pane; Pezzo di cacio*, ecc.

TOZZO, lo stesso che Tocco, ma si dice più propriamente di pane; e anche adoprasì solo. *Mendicare, Accattare un tozzo; Dare un tozzo.*

CANTUCCIO, l'estremità o culatta di un pane bistungo.

Per certa similitudine di forma dicesi anche di certo biscotto, fatto di fior di farina impastata con anici in polvere e zucchero: *Cantucci di Prato; Cantucci d'Alba.*

FETTA, pezzo di qualche sottigliezza, tagliato dal tutto. Dicesi propriamente di roba mangereccia: *Fetta di pane, di cacio, di carne, di popone, di mela*, ecc.

FETTINA, FETTOLINA, FETTERELLA, FETTUCCIA, *dim.* di Fetta.

NOTA 255. *La prima delle quattro voci non è ne' Vocabolari; ma è di regola e di uso: Fullima sarà in alcuni casi da schivarsi in quei luoghi dove Fettuccia dicesi anche*

per Nastro o Trecciolo. (V. C. 1.° § 3.)

AFFETTARE, tagliare a fette.
BRICIA, BRICIOLA, BRICIOLO, è un minuzzolo che casca dalle cose aride o semplicemente asciutte, che si mangiano. Più comunemente dicesi del pane.

BRICIOLETTA, BRICIOLINO, *dim.* di Briciola e Bricioło.

SBRICIOLARE, SMINUZZARE, SMINUZZOLARE, ridurre in briccioli, o minuzzoli, cioè in pezzetti.

PICCIA, fil di pane, filare di pani dicesi di due o più pani attaccati insieme.

CIALDONI, sottilissime faldelle di pasta, cotte come le ostie in Forme appropriate (V. OSTIA, C. 1.° § 4.° DELLO SCRITTOIO), e rattorte a guisa di barca, o di cartoccio. I Cialdoni soglion mangiarsi colla PANNA MONTATA. (V. § 2.° ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI.)
MINESTRA, ecc. (V. § 4.°)

PASTE, *plur.*, termine generale di quell'alimento di varie fogge che suoi mangiarsi in minestra, fatto con pasta non lievitata di farina o di semolino, passata alla Stampa per forza di Strettojo. (V. ART. E MEST. PASTAIO.)

PASTE LUNGHE, denominazione generica di quelle paste che si fanno uscire verticalmente dai fori della stampa orizzontale, e quando hanno una lunghezza di un palmo o più, si troncano tutte insieme colle mani, e loro si dà una qualche ripiegatura, che esse conservano nel disseccarsi.

PASTE LUNGHE E PIENE, s'intende quelle che internamente non sono forate per lo lungo, e sonne di due sorte: le TONDE, come *Capellini, Spilloni, Spaghelli, Vermicelli*, ecc. di vario diametro; e le PIATTE, quali sono, cominciando dalle più strette, le *Bavette, i Nastri, le Strisce, le Lasagne, i Maccheroni e le Pappardelle*, che sono le più larghe di tutte.

PASTE LUNGHE E FORATE, quelle che hanno un interno foro longitudinale; tali son i Foratini e i

Cannelloni.

PASTE TAGLIATE, diconsi quelle le quali a mano a mano che sbucano orizzontalmente dai fori di una Stampa verticale, vengono recise con una lama tagliente, imperniata nel centro della stampa, e fatta girare circolarmente a mano. Anche le paste tagliate sono O PIENE, come le *Lenine*, i *Semini*, le *Pontine*, la *Grandine*, ecc., ovvero **BUCATE**, come le *Campanelline*, le *Stelline* e altre moltissime.

NOTA 256. *Queste e alcune altre paste, tanto lunghe quanto tagliate talora, hanno sulla esterna superficie una scanalatura, la quale essi ricevono da corrispondenti intagli che sono nel contorno dei buchi della Forma o Stampa. Su ciò (V. ART. E MEST., PASTAIO).*

PASTE GIALLE, dette anche **PASTE CON ZAFFERANO**, sono quelle la cui pasta fu aromatizzata e tinta in giallo col zafferano (stimmi del pistillo del *Croco sativo*). (V. ART. E MEST. PASTAIO.)

PASTE CASALINGHE, diconsi tutti quei pastumi fatti in casa, senza uso di strettoio. Tali sono i *Tagliolini*, i *Tagliatelli*, i *Gnocchi* e simili, a uso di farne minestre.

TAGLIOLINI, specie di strette lasagne tagliate col coltello.

NOTA 257. *Con farina intrisa in pochissima acqua non fredda, messevi talora dette uova, si fa la pasta sur un tagliere, o sul coperchio arrovesciato della madia: il pastone dimenato, brancicato e infarinato, si spiana e si assottiglia col Matterello o Spianatoio, riducendolo in ampia sfoglia: e questa ravvolta su di sè e incartocciata, tagliasi con coltello trasversalmente in fide e listerelle.*

TAGLIATELLI, sorta di paste casalinghe tagliate in piccoli pezzi col coltello.

GNOCCHI, morselletti di pasta rotondati a mano, cotti in brodo, o conditi nel piatto.

SCROSCIARE, che anche dicono **SGRICCHIOLARE**, e **SGRIGLIOLARE**, verb. neutr., dicesi di quel mo-

desto cigolio che fanno talora fra denti le paste, per terra o rena rimasta nel grano, ovvero per rosura della macine passata nella farina.

SEMOLINO, **SEMOLELLA**, minuti granellini in cui si riduce il frumento macinato grossamente, separati dalla farina con lo staccio, e distribuiti in grossezze uniformi colle Garbe, che sono crivelli di pelle e forellini di varie grandezza.

FARINATA, **PANICCIA**, minestra fatta di farina bianca, o gialla, o dolce (cioè di grano, e di formentone, o di castagne), cotta in mollica; o brodo, si che rimanga alquanto liquida. La farina s'infonde poco per volta, e si va rimestando con mestolino, affinché non s'appallottoli.

NOTA 258. *Simile intriso, fatto di farina di grano, colla a maggior consistenza, non condita, al solo uso di incollare, o impastare, cioè attaccar fogli, pelle, panno, o simili, dicesi Pasta.*

IMPAPPOLARSI, è quell'impasticciarsi o lordarsi, specialmente i bambini, mangiando farinata, pappa, o altro simile.

IMBRODOLARSI. (V. § 2°.)

MACCO, specie di poltiglia fatta di patate, di legumi, o d'altro simili cose, lessate, pestate e passate al colino e Colabrodo, per disfarle e levarne la buccia; ridotti così in pasta tenera, più o meno liquida, si fan cuocere in brodo per minestra, o assodare nel piatto a modo di tortino per pietanza. Si va introducendo l'uso e l'abuse di dire *Purèa*.

PATTONA, specie di paniccìa soda, fatta con farina di castagne.

NECCI, plur. e anche **NECCI** pezzi piani, tondi ed ovali, di paniccìa fatta con farina di castagne, cotti sulla bragia, fra alcune foglie di castagno, e queste fra due testi.

POLENTA, **POLENTA**, è un intriso di farina di formentone, o meliga, cotto in acqua nel paiuolo, continuamente rimutato col **MESTONE**, e ridotto a grandissima consistenza. La Polenta mangiasi calda, condita anche con burro, e cacio grattugiato

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 293

o mosto cotto, o altro simile: ovvero fredda riducesi in piccole fette, che si fanno friggere in padella, o ricocere in altre maniere.

NOTA 259. In Toscana non si fa grande uso di quest'alimento: e Polenta o Polenda del Vocabolario è lo stesso che Pattoma, cioè di farina di castagne. Estesissima Provincia d'Italia settentrionale fanno grandissimo uso della Polenta, e vi s'intende sempre quella di fermentone.

AGNELLOTTI. (V. § 2°.)

RAVIOLI, morselli tondi, o stiacciati, d'erbe battute, incorporate con uova, cacio, ricotta, o altro, e cotte nel piatto con burro.

RISO, seme contenuto nella spiga di una pianta che pure chiamasi Riso, graminacea, acquatica, originaria delle Indie orientali, coltivata in alcune parti meridionali o temperate d'Europa e d'America. Sonvene due varietà, una colle teste, l'altra senza teste.

Il Riso, spuntato e brillato, cioè privato dell'esterior gluma, e dell'interna pellicina, cuocesi in brodo o nel latte, o altrimenti, e mangiasi per lo più in minestra. In somigliante maniera si prepara il Farro e l'Orzo.

CIVAJE, LEGUMI, nome collett. di semi mangerecci contenuti in un baccello; come Fagioli, Fave, Ceci, Piselli, Lenticchi, ecc. Anche chiamansi Legumi le piante stesse che li producono.

BACCELLO, che i Botanici chiamano propriamente LEGUME, è quel guscio membranaceo, bivalve, in cui si formano i granelli o semi, attaccati a una delle due suture del baccello.

Se l'attaccatura dei semi è ad ambedue le suture, il guscio in che sono rinchiusi chiamasi SILIQUA, dai Botanici, voce che, in questo senso, non è d'uso familiare.

Baccello, detto assolutamente, cioè senz'altro aggiunto espresso o sottinteso, pigliasi volgarmente pel guscio pieno delle fave fresche.

NOTA 260. I Vocabolari regi-

strano GAGLIUOLO per lo stesso che Baccello, forse non avvertendo che il secondo ss. del CRESC, che essi citano, parla dei semi dei porri e delle cipolle, i quali sono contenuti in certi loro particolari guscelli, di diverse fogge, e che niuno verrebbe chiamare baccelli: onde i futuri Vocabolaristi forse crederanno di dover allargare la significazione della voce Baccello, ovvero restringere quella di Gagliuolo.

SUTURA, è il congiungimento longitudinale dei lembi delle due valve del baccello.

SUTURA DORSALE, quella delle due suture che è più grossa e più ferma ed è la continuazione del gambo o picciuolo del baccello.

SUTURA VENTRALE, quella che è opposta alla sutura dorsale, ed è più sottile, men ferma, più pronta ad aprirsi da sé nella compiuta maturità, o colle dita nello sgranare che altri fa i baccelli.

CORDONE UMBILICALE, quel peduncolo per mezzo di cui il seme nel baccello sta attaccato a una delle suture.

LEGUMI COTTOI, CIVAJE COTTOIE, cioè di facile cottura.

FAGIUOLI, legumi bistanghi, di forma per lo più stacciata, rinchiusi in certo numero nel baccello, gli uni accanto agli altri, nel verso della lunghezza; a buccia talora bianca, più frequentemente tinta di altro colore, qualche volta screziata.

FAGIUOLI IN ERBA, FAGIUOLI VERDI, chiamansi i baccelli stessi ancor teneri, da petersi mangiare insieme cogli interni fagioli non perfettamente maturi.

FAGIUOLI IN VAINIGLIA, chiamano i fagioli in erba, quando sono di quelli detti dall'occhio.

FAGIUOLI DALL'OCCHIO, diconsi quei piccoli fagioli di colore leggermente incarnatino, con una macchietta nera, ventrale, dove germogliano, chiamata OCCMIO, e anche VISO.

Questi fagioli sono nani.

FAGIUOLI NANI, quelli che non

s'innalzano molto, e si reggono da sè, nè abbisognano di essere infrascati, come si fa ai fagiuoli scandenti.

FAGIUOLI SCANDENTI, FAGIUOLI RAMPICANTI, quelli il cui stelo, crescendo, non si regge da sè, ma abbisogna di corpo vicino e alto cui possa attaccarsi e salire.

Gli uni sono a **STELO VOLUBILE**, cioè che s'avvolge spiralmemente attorno a un palo, o altra cosa simile: in altri lo stelo è a **VITICCI**, cioè produzioni filamentosose che innanellandosi s'avviticchiano a una frasca ramosa che loro si pianta accanto, tali sono alcuni fagiuoli non nani, tutti i piselli, le zucche, la vite, ecc.

INFRASCARE, *verb. att.*, parlando di legumi, è piantare accanto ad essi, quando sono scandenti, la frasca, affinché vi si avvolgano collo stelo, ovvero vi s'avviticchino col viticcio. Onde il modo proverbiale e traslato: *Esser più debole la frasca che 'l pisello.*

PISELLI, legumi verdicci, globosi, a pianta scandente, e a viticci.

FAVE, legumi di grossezza varia, di forma bislunga, schiacciata, col bellico o segno del germe a una delle estremità, e rinchiusi in baccelle erboso, crasso, più fatte a pufarsi che non a distaccarsi.

CECI, legumi tondeggianti, appuntati, in numero al più di due nello stesso guscetto.

LENTI, LENTICCHIE, legume minuto, liscio, di forma circolare, schiacciata, leggermente convessa nelle due facce.

Quest'umile civaie dà il nome a quei vetri meravigliosi, che pur si chiamano *Lenti*, e che ingrossano l'immagine visiva de'corpi.

SGRANARE, è cavare dai loro baccelli o gusci i fagiuoli o altre simili civaie: *Fagiuoli sgranati, Piselli sgranati*, ecc.

INTONCHIARE, *verb. neutr.*, dicesi dell'essere i legumi rosi internamente dalla larva di minuto Coleottero, che chiamano *Tonchino*.

NOTA 294. *L'intonchiare dicesi*

propriamente dei soli legumi; parlando di frutta, dicesi Bacare; del legno. Intariare; delle pelli, pellicce e pannilanti, Intignare; perchè le larve rodenti si chiamano rispettivamente Tonchi, Bachi, Tarti, Tignuole.

ERBUCCIE, ERBETTE, ERBOLINE, *dimin. e vezzezz.* d'ogni erba.

Per lo più chiamansi così certe piccole erbe odorifere e saporite, che s'adoperano per condimento; cioè per dar sapore, come il Prezzemolo, la Borrana, l'Acetosella, il Cerfoglio, la Menta, la Nepitella, la Salvia, il Regamo, il Timo, la Santoreggia, e più altre.

CAVOLO, erbaggio tutto formato di foglie larghe, crasse, rigide, or lisce, or crespe, attaccate per la **COSTA** a un unico **TORSO** O **TORSOLO**, serrate insieme per lo più in tondo, e formanti **PALCA**: codeste foglie sono di colore verde cupo, che poi ingialla, cominciando dall'interno **CRUMOLO** O **GARZUOLO**, in esse è assai visibile la reticulatione formata dai **NERBOLINI** prominenti. Il Cavolo è di più sorte, e di variatissime denominazioni, e mangiasi cotto, per lo più in minestra; o solo, o misto con altro.

CAVOLO FIORE, sorta di Cavolo i cui numerosi e stuti fiorellini formano una bianca fiappa tondeggiante, o palla, la quale cotta mangiasi in insalata, o in salsa, o altrimenti.

CAVOLO BROCCOLO, sorta di Cavolo fiore a più nappe di fiori sulla stessa pianta, ma minori e meno bianchi, talora rosseggianti. Mangiasi come il precedente.

CAVOLO SALATO, così nelle antiche *Tariffe Toscane*, citate dall'*ALBERTI*, è piuttosto chiamata una accompagnatura di vivanda che vivanda vera; fatta di cavoli affettati in striseloline, leggermente fermentati, conci coll'aceto, o col sale. I Francesi chiamano *Choucroute*, voce derivata dal Tedesco *Sauerkraut* che vuol dire appunto Cavolo salato.

LATTUGA, ortaggio a foglie sottili, morbide, lisce, o pochissimo

crispe, ora schiette, cioè erette e distese, ora curve e serrate in palla. Mangiasi cruda in insalata.

INSALATA, camangiare per lo più d'erba, cruda o colta, e più comunemente di foglie tenere di lattuga, dirotte, condite con sale, aceto e olio, che ne formano il condimento, o l'INTINTO. Gli Ortolani chiamano anche *Insalata* la lattuga stessa, perchè di questa suol farsi più comunemente l'insalata cruda. *Seminar l'insalata*.

INSALATA CRUDA, quella che fassi con erba cruda; come; oltre la lattuga, è l'indivia, la Cicoria, il Crescione, la Dolcetta o Saleggia (*Vulgarianella*) e alcune altre.

INSALATA GOTTA, quella che è fatta d'erbe, o radici cotte; come Broccoli, Spinaci, vette di Luppoli, tatti di Spargi, Patate e Barbabietole affettate, Radicchio, ecc.

INSALATA VERDE, dicesi quella che è fatta d'erbe, specialmente crude, a differenza di quella che sia di patate, di pesce o d'altro.

INSALATA COMPOSTA, quella che si fa con più cose mescolate insieme, crude o cotte, come cavoli fiori, cavoli broccoli, patate, pesce, ecc. O quella di fagiuoli in erba con zucchetine, uova sode, acciughe, ecc.

MESCOLANZA, MESCOLANZINA, MINUTINA, è un'insalata verde di più sorte d'erbette crude, saporite e odorosa, miste talora con pezzettini di foglie di tenera lattuga. Suole anche chiamarsi **INSALATA DE' CAPPUCINI**, perchè questi Frati usano portarne alle case dove ricevono elemosine.

E anche chiamansi **MINUTATI** **TUTTI ODORI**, per la grande varietà d'erbe odorifere delle quali è composta.

NOTA 262. Codeste erbucoe della Minutina sono varie nei vari paesi, e nelle diverse stagioni. Le più comunemente adoperate sono: L'erba stella (*Plantago coronata*): La Salvastrella (*Poterium sanguisorba*): La Sedanina (*Apitum graveolens*): La Cipollina (*Allium*

scapnoprasum): La Menta piperita; e parecchie altre.

SCOTITOIO. (V. C. 2.^a DELLA CUCINA.)

AGRUME, dicesi quell'ortaggio che ha un odor forte, e un sapore gagliardamente acre e mordicante, come sono le Cipolle, l'Aglio, i Porri, i Peperoni, e simili.

Più comunemente chiamasi Agrumi certi frutti odorosi, di sugo agro e gratissimo, come i Limoni, i Cedri, le Arance, o simili. E così pure gli alberi che li producono.

CIPOLLA, agrume d'orto, che ha, presso la radice, un ingrossamento di forma globosa, depressa, ossia schiacciata nel senso verticale, composto di più scorze o SFOGLIE concentriche, soprapposte le une alle altre; il quale ingrossamento chiamasi appunto Cipolla. Sonvene delle BIANCHE e delle VERMIGLIE, così dette dal colore della buccia esteriore, e anche della prima sfoglia; così pure le MALIGE e gli SCALOGNI; che sono varietà.

SFOGLIARE, levar le sfoglie della cipolla o d'altro, come di Carciofo, di Cardo, di Finocchio, di Sedano, e simili: così pure di Cavolo, di Lattuga, ecc.; onde *Sfogliare*, che propriamente significa *Levar le sfoglie*, prendesi anche per *Levar le sfoglie*, e queste veramente nella Cipolla sono una modificazione delle foglie.

CIPOLLINE, CIPOLLINI, sono le cipolle giovani, che non hanno ancora fatto il capo grosso e rotondo e mangiansi fresche.

Anche così chiamano una varietà di cipolle che non ingrossano, e mature rimangono sempre picciole, tuttavia depresse come le altre.

AGLIO, agrume d'orto, con ingrossamento presso la radice come la cipolla, il quale chiamasi **CAPO**, composto non di sfoglie, ma di SPICCHI distinti, coperti ciascuno da un involglio fisco e duro, e tutti da un comune involglio fogliaceo; *Capo d'aglio*; *Spicchi d'aglio*; *Fronda dell'Aglio*.

AGLIETTO, AGLIETTINO, dicesi

taglio fresco e giovane, cioè non ancora spicchiuto, nè capituto.

RESTA, unione in massa bislunga di più cipolle, o aglio, serbevoli, legati insieme per intrecciamento delle loro fronde. *Resta d'aglio: Cipolle in resta.*

METTER IN RESTA, è disporre in resta cipolle, aglio, sorbe o altro, per più comodo trasporto, e più facile conservazione.

FUNE DI RESTA, quella specie di treccia o cordone, che rimane della resta, dopo spiecate le capi di aglio, o le cipolle. **PALLAD.** l. 1. cap. 34. *Mettivi entro (nei solco) le dette funi di resta, e cuopri con lieve terra.*

RAPA, pianta che si coltiva negli orti e nei campi, e la cui radice grossa, tonda, schiacciata, tenera e bianchissima che pur si chiama *Rapa*, mangiasi affettata in minestra, o fritta, o altrimenti.

RAMOLACCIO, sorta di radice di pianta da orto, ora schiacciata come la rapa, ma più piccola, che chiamano propriamente **RAMOLACCIO**: talora piccolissima, bianca o rossa, che dicono più particolarmente **RAMOLACCINO**; ora allungata in coda, che chiamano **RAVANELLO**.

Tutte queste varietà del Ramolaccio mangiansi crude, latente nell'olio con alquanto sale, o anche solamente con sale.

RAMOLACCI PASSI, **RAPE PASSE**, dicesi di codeste radici quando sono internamente asciutte cavernose e insipide, o per cattiva vegetazione, o per maturazione troppo avanzata.

Diconsi anche, ma forse men bene, **Ramolacci LIEVITI**, **Ramolacci FERMENTATI**.

NOTA 263. *Queste radici, e anche i Peperoni, così pure pezzi di Cardo, di Sedano, sfoglie di Caperio, e simili cose, quando si mangiano crude, s'intingono in olio, con sale, e anche un po' di pepe; e questo condimento è chiamato Pinzimonio dall'ALBERTI, che lo registra come vocabolo d'uso; il quale uso non mi venne fatto di verificare.*

RADICCHIO, varietà di Cicoria, le cui grosse e lunghe radici, cotte e private dell'interna anima, che è legnosetta, si mangiano in insalata. Anche chiamano **Radicchio** la fronda stessa della pianta, che cruda mangiasi nello stesso modo.

FUNGO, denominazione generale di una singolarissima Classe di piante Crittogame (cioè a generazione nascosta), bassa, senza foglie e senza fiori, polpa carmosa, più o meno soda.

La più parte dei funghi propriamente detti, e mangerecci, hanno un **GAMBO** sormontato dal **CAPPELLO**, nella cui parte inferiore sono gli organi della riproduzione, rappresentati da numerosi **PORI** o **forellini**, che sono: le estremità di altrettanti tubetti.

I funghi nascono da sè, cioè senza essere seminati, ne'luoghi ombrosi. Sonne di varie specie.

I funghi **GIOVANI** e non giovani, si mangiano o **FRESCHI**, per lo più fritti; o tenuti **SOTTOLIO**; o accosti con sale, cioè in **SALAMOIA**; ovvero **SECCHI** e messi in **FILZA**, cioè infidati in rete o spago, e questi poi prima di cuocerli si mettono in molle affinché **RINVENGANO** e **INVINCIDISCANO**.

AGARICO, genere di Crittogame, che differiscono dal Fungo propriamente detto, per ciò che il Cappello ha nella parte inferiore di molte e sottili **LAMELLE** radiali, disposte come le stecche di un ombrello, e fra le quali sono gli organi della riproduzione.

Parecchie specie d'Agarici, nella prima loro età, sono avviluppate nella **VOLVA**, e fatti adulti, mostrano il gambo cinto di un **ANELLO** O **GHIERA**.

VOLVA, invoglio membranoso, bianco, che nella prima loro età cuopre interamente alcuni Agarici, pel successivo ingrossamento dei quali la volva si distende, si assottiglia, si rompe, e 'l cappello ne sbocca fuori.

ANELLO, detto anche **GHIERA**, è una zona o anella; da cui è cinto

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 297

nella sua parte superiore il gambo di alcuni agarici mangerecci, ed è il residuo della volva che dal gambo si protendeva al margine del cappello.

UOVOLO, specie di Agarico, il cui cappello è rosso ranciato al di sopra, e di un bel giallo al di sotto. Nella prima età è tutto coperto dalla volva che lo fa somigliare a un uovo.

PRUGNOLO, piccolo Agarico, o Bruno, o clericolo, di moltissima fragranza, di sapore squisito. Fa nei luoghi alpestri dell'Apennino.

SPUGNOLA (*Phallus esculentus* Linn. *Morchella escul.* Pers.), sorta di fungo, il cui cappello or gialliccio, or lionato, or bruno, è incurvo, prolungato in forma di clava, e cavernoso a modo di spugna o di favo. Il gambo è di colore più chiaro, e sempre tubulato e fistoloso, cioè vuoto.

TARTUFO, Lat. *Tuber*, sorta di crittogama sempre sotterranea, in massa variamente schiacciata, o irregolarmente rotondata, bernoccoluta, odorosissima. Soviene di più sorte: gli uni a buccia nera; in altri la polpa è bianca; in altri bigia, marezzata.

I Tartufi son cercati dall'uomo coll'aiuto di cani; scoperti anche da maiali grifolando, e inglojati.

TAGLIERETTO da tartufi, e anche assolutamente **TAGLIERETTO**, arnese per affettare sottilmente i tartufi.

È una sottile ascicella di legno gentile, lunga e larga circa un palmo, con allungamento a gamba di manico alla metà dell'un de' lati. Nel mezzo del taglieretto è un'apertura stretta e lunga, traversale, rettilinea, cui è adattata una lama tagliente, fermatavi obliquamente, come nelle pialle. Menasi sul taglieretto il tartufo contro il taglio, e le sottili fettoline dalla parte di sotto cadono sul piatto.

LICOPERDO, detto volgarmente, e per letterarie traduzioni, **VESCIA**; **LOFFA DI LUPO**, è una crittogama, ma fatta a palla, di polpa bianca,

compatta, omogenea, che nella maturità si converte in polviglio bruno. Immaturo è mangiato da alcuni.

NOTA 264. *Parecchi funghi mangerecci somigliano moltissimo ad altri che sono malefici. I caratteri distintivi che ne danno i Micologi, non bastano al volgo; esso farà bene a non cibarsi se non di quelli, di cui l'uso alimentare è innocuamente radicato nel paese.*

ZUCCA, frutto grossissimo di una pianta erbacea, coltivata, il cui fusto sale contro i corpi vicini, cui s'avvicinaccia, ovvero va strisciando lontanamente sul terreno.

La **BUCCIA** della zucca ne ricopre la **POLPA** O **CARNE**, il cui centro è occupato dalla **BETE**, specie di placenta che ritiene i larghi **SEMI**.

La buccia è anche chiamata *Scorza* o *Corleccia*, specialmente nelle zucche secche e votate, per servirsene a uso di vaso da riporvi vino, sale, pesce, o altro.

La zucca non secca si affetta, e mangiasi cotta, in minestra, in torta, o altrimenti.

ZUCCHETTA, **ZUCCHETTINA**, *dimita*. in vario grado di Zucca.

COCOMERO, **ANGURIA**, frutto esteriormente similissimo alla zucca, e grosso quanto essa, rotondo, a buccia verde e liscia: picciuolo piccolo e corto: semi neri, o rossicci: polpa rossa, solta, acquosissima, sdolcinata.

Il Cocomero, crudo, e per lo più diacciato, mangiasi a fetterelle, addentandone la polpa non separata dalla buccia. Anche vendelo a fette il Cocomerale.

NOTA 265. *Questo cucurbitaceo, il cui nome Latino è Cucumis, Anguria, i Toscani chiamano Cocomero, i Lombardi Anguria; così i primi lo denominano dal genere, i secondi dalla specie.*

POPONE, frutto cucurbitaceo, bislungo, ovale, talora rotondo, men grosso che la zucca e l' cocomero: scorza sovente ronchiosa, per lo più solcata a spicchi, accennati so-

lamente nella parte esteriore di essa, e non penetranti nella polpa: questa per lo più giallo-rossigna; soletta, fragrante, dolcissima. Mangiarsi crudo.

CETRUIOLO, piccolo eucarbitaceo, bislungo, a buccia sparsa di **COSSI** O **BERNOCCOLINI**. Mangiarsi sottilmente affettato e crudo in insalata.

FRUTTE, FRUTTA, plur., produzioni che succedono al fiore, le quali consistono in un ingrossamento di alcuni invogli dell'embrione, destinato alla successiva propagazione della pianta.

Nel linguaggio comune e domestico diconsi frutte quelle solamente che possono mangiarsi crude, e senza alcun condimento, come Pere, Mele, Fichi, Uva, Ciliege, Fragole, e simili.

FRUTTE PRIMATICCE, quelle che maturano a buon'ora; cioè nel principio della bella stagione, che anche diconsi frutte DI PRIMAVERA, come diconsi frutte DA ESTATE, D'AUTUNNO, D'INVERNO O VERNINE, quelle che maturano nelle dette stagioni.

E Frutte primaticce diconsi anche quelle che maturano in qualsiasi stagione dell'anno, ma prima delle loro congeneri.

NOTA 266. *Frutte da inverno diconsi più comunemente quelle che maturate in autunno, o anche d'estate, sono lungamente serbevoli nel susseguente inverno; come certe pere, quasi tutte le mele, le sorbe, le nespole.*

FRUTTE TARDIVE, contrario di frutte primaticce, in ambedue i significati di questa voce.

FRUTTE ALLEGATE, e più comunemente **FIORI ALLEGATI** diconsi del prospero apparire dei frutti novelli, dopo caduti i fiori; giacchè allora questi cadono senza che si formino o ingrossino i frutti.

FRUTTE ACERBE, diconsi quelle che, immature, hanno per lo più un sapore afro o lasso, cioè astringente, e perciò allappano la bocca, e allungano i denti.

NOTA 267. *Ostico, add. è aggiunto di sapore spiacentissimo per amarezza, asprezza, e lazzitate; così il Vocabolario alla voce OSTICO, e OSTICHISSIMO, con citazione del Redi.*

ALLAPPARE LA BOCCA, dicesi dell'effetto che fanno le frutte afre nella bocca, quasi asciugandola e costringendone la lingua e le altre parti.

ALLEGARE I DENTI, dicesi di cosa acerba e acida, che, mangiandola, produce nei denti quella molesta impressione che li rende come intormentati, e per qualche tempo inetti al masticare.

FRUTTE FATTE, vale condotte a una certa maturità da potersi mangiare. Il suo contrario è Frutte NON FATTE.

FRUTTE ALIDE, lo stesso che **PASSE**, cioè per mancanza d'umore divenute rasciutte e grinzose; e non che delle frutta staccate dall'albero, dicesi anche delle erbe.

ALIDIRE, verb. att., vale render alido.

Anche prendesi nel senso neutr. pass.

INALIDIRE, verb. neutr., Divenir alido.

FRUTTE MEZZE, FRUTTE AMMEZZITE, dicesi di certe frutte che sono come in uno stato di mezzo tra il maturo e il fradido.

Queste frutte, nell'ammezzire, conservano o acquistano il sapore dolce, ma il loro colore si fa più scuro, e hanno apparenza di fracidezza.

Alcune non sono mangiabili se non in questo stato, che loro toglie la forte asprezza; tali sono le Nespole e le Sorbe; altre, come alcune Pere, spremute, danno un sugo zuccheroso, il quale, cotto, forma una specie di colognato, e fermentato, convertesi in aceto.

FRUTTE SFARINATE, diconsi quelle, la cui polpa, senza cambiare notabilmente il colore, diventa rasciutta e insipida, e si disfa agevolmente.

FRUTTE AMMACCATE, dicesi

delle frutte sodo, come mele, pere e altre simili, le quali ricevono e conservano certo lividore, o altro segno cagionato da percoessa, o da caduta, o dal lungo scuotersi in viaggio.

FRUTTE MANTRUGIATE, BRANCICATE, diconsi quelle di buccia liscia e sottile, le quali, per essere state toccate o ritoccate, hanno perduto il natural fiore, cioè quella polvere o velo bianchiccio di che alcune sono ricoperte, come le susine, i fichi e alcune uve.

FRUTTE BACATE, quelle che sono, o furono, rose da un Inferno baco o larva di alcuno insetto.

MELA, frutto del Melo. La mela ha forma per lo più globosa: talvolta bistrunga, ma sempre più grossa verso il picciuolo: buccia per lo più liscia, rilucente: polpa soda, poco acquidosa: picciuolo piantato in un avvallamento o pozzetta conica, cortissimo, sottile, pieghevole, ciò che rende la mela capace di ciondolare sull'albero: cellule del torsolo cartilaginee, dure, elastiche.

PERA, frutto del Pero. La pera è per lo più di figura bistrunga, che va diminuendo verso il picciuolo: polpa generalmente tenera, sovente acquidosa: picciuolo proporzionatamente lunghetto, rigido, ferreamente impiantato nella polpa: questa non avvallata in vera pozzetta conica per l'inserzione del picciuolo, come nella mela, ma protendendosi verso il picciuolo stesso: cellule del torsolo tenere, membranose.

PICCIUOLO, quella parte assottigliata, or legnosa, or erbacea, per cui le frutte stanno applicate ai rami della pianta.

BUCCIA, quella pelle sottile che ricopre la polpa di alcune frutte, come pere, mele, fichi, castagne, e simili.

POLPA, CARNE, parlando di frutte, è tutta quella parte più o meno sugosa che è ricoperta dalla buccia, e che nel suo centro racchiude uno o più semi in un noc-

ciolo, ovvero in un torsolo.

TORSO, TORSOLO, specie di nodo o gruppo cartilagineo, diviso in più cellule ovali, disposte a raggi, e contenenti ciascuna un seme o due, della mela, della pera, o d'altro simile frutto.

SCORZA, sorta di buccia, ma più soda e più grossa, da cui sono ricoperti gli alberi e alcune frutte, come poponi, arance, limoni, ecc.

NOTA 268. Anche qui l'add. Grosso è da prendersi pel contrario non di piccolo, ma di sottile. Sul che V. la Nota 22, nella quale ho detto, che Spesso, nell'anzidetto senso, non è registrato nel Vocabolario; e dissi il vero; ma ora posso aggiungere che vedesti riferito incidentalmente sotto la parola Provare, § II, con es. del CRESC. 3, 4, 4: « Provano arbori, che avranno le cortecce spesse; e aspre ».

SBUCCIARE UN FRUTTO, è levarne col coltello la buccia.

SCORZARE, è levar la scorza.

MONDARE, parlando di mela; pera, ecc., lo stesso che farla monda, che anche dicono RIMONDARLA, cioè toglierne le parti guaste, o le superflue, come la buccia, il picciuolo, il torsolo. Dicesi anche di fagioli in erba, e d'altri ortaggi. Mondare, talora prendesi semplicemente per SBUCCIARE, ma forse men bene.

PESCA, frutto del Pesco o Persico. Forma a un di presso globosa: buccia non rilucente alquanto tomentosa, cioè vellutata, di colore tra il giallo e il rosso: polpa sugosa: picciuolo cortissimo, più aderente alla pianta che al frutto. Osso o **NOCCIULO** grosso, cavernosamente bucherato a ghirigori, durissimo, tuttavia agevolmente spaccabile in due, nel verso delle suture; entro di esso è il seme o **MANDORLA**, per lo più amara, bianchissima, divisibile anch'essa in due, quando le si è tolta quella specie di buccia giallo rossigna, da cui è ricoperta.

NOCCIULO, che anche dicesi **OSSO**, parlando di frutta, è quel corpo

legnoso, durissimo, che è nel centro della lora polpa, e che contiene la MANDORLA o seme. Nòcciolo di pesca, di susina, d'uliva, ecc. La Nòspola ha più nòccioli.

PESCA COTOGNA, quella, la cui polpa, attaccata al nòcciolo, non si spacca in due, e si mangia addentandola o affettandola.

Alcune Susine e certe altre frutte, hanno questa stessa qualità, e si chiaman *Duracine*.

PESCA BURRONA, SPICCA, SPIC-CAGNOLA, dicono quella, la cui polpa, compressa colla mano, si divide agevolmente in due parti uguali, e non sta fermamente attaccata al nòcciolo; e questa talora si apre anch'esso nello spaccare la pesca.

SPICCARE, *verb., neutr.*, quel fendersi in due e separarsi agevolmente la polpa dal nòcciolo di alcune pesche, albicocche, e simili.

ALBICOCCA, frutto or naturalizzato in Europa, a nòcciolo, di colore e sapore poco dissimile alla pesca, ma di minore grossezza, la cui buccia non è mal tomentosa, come in alcune pesche.

Albicocco chiamasi l'albero che produce le albicocche.

FICO, frutto dell'albero che pur è chiamato Fico, e anche Ficaia. La figura del fico tonda e grossa dalla parte posteriore, che è buccata, va diminuendo verso il picciuolo: questo è erbaceo, grossa, cortissimo, renduto tordo dal crescente peso del frutto: buccia grossa, morbida, soggetta a screpolarsi longitudinalmente nella maturità, colorata, nelle diverse sorte, dal verde giallognolo al nericcio: polpa tenera, dolcissima.

FICHETTO, FICHERELLO, luogo dove sono piantati di molti fichi.

BROCCA, lunga canna rifessa in cima in più parti, tenute allargate, per lo più intessute di vimini in quasi all'estremità; ovvero anche un panierino di vimini, o vasetto di latta, a bocca dentata, fermato in cima d'una sottile pertica. Serve a cogliere i fichi e alcune altre frut-

te, specialmente in vetta, e da non doversi abbacchiare.

UVA, frutto della vite, col cui sugo fermentato si fa il vino. Evvene della bianca, della nera, della vermiglia, e di altri variatissimi colori.

NOTA 269. Appena occorre di far notare che queste volgari denominazioni di bianca e di nera non son dette in senso assoluto e rigoroso, ma relativo; chè niuna uva è o perfettamente bianca o interamente nera. Lo stesso è a dirsi del vino (V. § 4º, DELLE BEVANDE.)

GRAPPOLO, RACIMOLO, è un ramicello del tralcio, diviso in altri e poi in altri, successivamente minori, in cima a ciascuno dei quali è un acino d'uva.

GRAPPOLINO, GRAPPOLETTO, GRAPPOLUCCIO, RACIMOLETTO, RACIMOLUZZO, *dimin.* di Grappolo, di Racimolo. Pigliasi più comunemente per ciascuna delle diramazioni del grappolo.

GRASPO, RASPO, ciò che rimane del grappolo d'uva, dopo tollite gli acini.

ACINO, ciascuno dei granelli d'uva, di figura globosa o ovale, l'unione dei quali sul raspo forma il grappolo.

BUCCIA, la pelle dell'acino dell'uva, e dicesi pure d'ogni altro frutto della terra. Buccia dell'uva: Buccia del fico, della castagna, del pomodoro, ecc.

FIOCINE, *sing. masc.* FIOCINI, *pl.* denominazione particolare della buccia degli acini, specialmente quando è vota.

VINACCIUOLI, quei minuti granellini nel centro dell'acino, i quali sono i semi della vite.

VINACCIA, tutti quei raspi, col flocini e vinaccioli che rimangono nel fimo dopo la svinatura. La vinaccia ammontata fermenta e si riscalda.

RASPOLLO, chiamano raspolli, quei grappoli, e per lo più grappoletti di uva, scampati dalle mani dei vendemmiatori.

RASPOLLARE, e più comunemen-

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 301

te RACIMOLARE, è andar cercando o cogliendo i racimoli o raspolli.

PHLUCCARE L'UVA, PILLUCCARE UN GRAPPOLO, è andarne spiccando e mangiando gli acini.

NOTA 270. Questo verbo, che alla fin fine significa mangiar l'uva, pare sia stato formato come per accennare alla particolar maniera con cui necessariamente debbasi mangiare questa frutta, cioè spiccadone un acino per volta, o al più due, ciò che in vero non rassomiglia al mangiamento di nessun'altra cosa.

UVA PASSA, PASSOLA, PASSULLA, PASSULINA, certa uva, piccola di grappolo e d'acino, seccata in forno, della quale gli acini pongonsi per giunta di condimento, in alcune vivande, per le più d'erba.

UVA SPINA, così per una certa somiglianza all'acino della vera uva, chiamasi un frutto globoso, verdiccio, trasparente, dolce; prodotto non in grappoli, da un arbusto spinoso, chiamato pure Uva spina.

PAMPINO, PAMPANO, denominazione particolare della foglia della vite.

AGRESTO, sust., uva immatura, acerba e tuttora verde. Anche chiamasi Agresto il liquor agro che se ne cava, spremendo l'uva collo strettolo, o ammeccandola in mortaio, e serbasi per condimento.

RIBES, frutto acidetto, disposto in piccolo grappolo semplice, cioè non diramato in minori racimoletti: acini radi, minuti, rotondissimi, per lo più rossi, talora bianchi, e anche d'altro colore.

FRAGOLA, FRAVOLA, piccolo frutto rosso, odoroso, per lo più conico, tenerissimo, a superficie ravvidetta, il quale nasce sur una pianticella erbacea, spontanea nei boschi, e coltivata nei giardini.

Fra le coltivate avviene di più sorte.

LAMPONE, frutto grosso come il polpastrello di un dito, composto di più chicchi rotondi, disposti in forma emisferica. È simile alla More di macchia, ma di colore più ros-

so, ed è più fragrante.

Il Rovo che produce i Lamponi è coltivato in luoghi ombrosi: cresce anche spontaneo in alcuni boschi.

CASTAGNA, frutto di grosso albero che prova bene ne' luoghi alpstri e a bacio, e che chiamasi Castagno.

La Castagna diricciata è frutto prossimamente ovale, schiacciato dalle due parti, ovvero da una sola, farinaceo, asciutto, dolciigno, e mangiasi lessato o arrosto, o anche coddito.

La Castagna è primamente velata di una pellicina tomentosa, che anche chiamano PELUUA O SANSÀ, poi coperta della sua BUCCIA, coriacea, esternamente liscia e lucente, di colore bruno rossiccio eccetto che nel BELLICO, per cui la castagna sta attaccata al RICCIO, che in alcuni luoghi chiamano anche CARDO, che è quell'invoglio spinosissimo in cui essa sta rinchiusa, il quale nella sua maturità si apre, e lascia cadere a terra le due o tre castagne in esso contenute.

BELLICO della castagna, quello spazio nella buccia, larghetto, più chiaro e non lucente, dove la castagna sta attaccata al riccio.

DIRICCIARE, SDIRICCIARE le castagne, è il cavarle dal riccio.

SBUCCIARE LE CASTAGNE, è il levar d'esse la buccia.

MARRONE, sorta di castagna più grossa, meno schiacciata, e talora anche quasi tonda, quando il riccio non ne contiene che una sola.

CASTAGNE VERDI, CASTAGNE FRESCHE, quelle che furon colte di poco, e non ancora disseccate.

CASTAGNE SECCHIE, che anche chiamanle CASTAGNE BIANCHE, diconsi quelle che son fatte seccare nel Seccatoio, poi sottoposte ad alcune operazioni per lsbucciarle, e anche per mondarle dalla sansa o pellicina che tenacemente le ricopre. Queste castagne sono serbevole più lungamente, non si mangiano se non lessate in poca acqua, e cuocendo rinvengono e si rigonfiano.

CASTAGNE BRUCIATE, dette anche *sustantiuam*. **BRUCIATE**, chiamano le castagne arrostiti colla buccia sotto la cinigia, talora nel tamburo (V. **TAMBURO**, **TAMBURINO DA CAFFÈ**, C. 2°, § 40, **DELLA CREDENZA**), e più comunemente nella padella bucherata (V. **PADELLA DELLE BRUCIATE**, C. 2°, § 9°, **DELLA CUCINA**).

Le castagne prima di arrostirle si castrano.

CASTRARE le castagne, dicesi l'intaccarne la buccia, con un piccolo taglio, affinché nell'arrostirle non iscopolino.

CASTRINO, coltellino adunco per castrare le castagne.

BRUCIATAIO, colui che vende le Bruciate, talora anche **CASTAGNE LESSE**, dette pure **BALOGGE**, **SUC-CIOLE**, **BALLOTTE**, cioè quelle, che sono cotte in acqua entro la loro buccia.

ANSERI, **VECCHIONI**, sono castagne prima lessate in acqua, poi fatte rasciugare e disseccare nel Seccatoio; sono serbevoli, e mangiansi senz'altra cottura. La loro buccia rimane alquanto grinzosa, dal che ne è venuta la denominazione di Vecchioni.

SECCATOIO, stanza costruita di pietre o di mattoni, in vicinanza del castagneto, nella quale si fanno seccare col fuoco le castagne.

A mezza altezza del Seccatoio è una specie di palco fatto con pali paralleli, sufficientemente approssimati, sui quali sono sparse le castagne verdi: e queste si van rivoltando, e si seccano al fuoco di legne accese per di sotto sul pavimento.

Il Seccatoio è anche chiamato **METATO** in alcuni luoghi della Toscana.

CASTAGNACCI, *sust. plur.*, specie di piccole focacce, o stiacciatine di farina di castagne ridotta in panicia, e cotta fra due lastre di pietra ben riscaldate, frappestevi, fra le lastre e la pasta, foglie di castagno, che nelle case montagnane a tal uopo si conservano in filze.

PATTONA. V.

NICCI, V.

NOCE, *fem.*, frutto del Noce. La noce non è se non il seme o mandorla rinchiusa nel guscio, e questo ricoperto dal mallo.

MALLO, scorza verde, erbacea, di sapor astringente ed ostichissimo, la quale da prima è molto aderente al guscio, da cui nella maturità si stacca, e si apre da sé in tre o quattro parti simmetriche, e la noce cade in terra, quando non sia abbacchiata dall'agricoltore.

Anche chiamasi Mallo l'involgio o scorza verde del frutto del Mandorlo.

GUSCIO DELLA NOCE, scorza legnosa, dura, non liscia, formato di due valve o coppole, mezzo tonde od ovali, combaciantisi più o men fortemente, e contenenti il gheriglio della noce.

GHERIGLIO, è il seme della noce quando è intero, ossia la mandorla quadrilobata, e coperta della sua **CIGA** O **PELLICINA**. I gherigli si mangiano, o si spremono collo strettolo per cavarne l'olio. Il gheriglio si spacca agevolmente in due **MEZZI GHERIGLI**, e ciascuno di questi in due **SPICCHI** O **COSCE**.

ANIMA, è una laminetta legnosa e pieghevole, liberamente incastrata e frapposta fra i lobi, eccetto che nel centro del gheriglio, dove è l'attaccatura come dei quattro spicchi.

ABBACCHIARE, **BACCHIARE** le noci, è battere con bacchio o pertica le noci sull'albero, per farle cadere a terra e raccogliere.

Dicesi anche di alcune altrefrutte, come mandorle, mele, ecc.

SMALLARE LE NOCI, vale togliere il mallo, cavarle del mallo, il quale è facilmente separabile nel tempo della maturità.

SCHIACCIARE, **ACCIACCARE**, le noci, è quell'infragmerne il guscio con mazzuolo, o altro, per cavarne il gheriglio.

SQUSCIARE le noci, quel cavare il gheriglio, o lo parti di esso, dalle noci schiacciate.

NOCE GENTILE, **PRÈMICE**, **STIACCIAMANE**, è una noce a guscio fra-

gile, che si schiaccia colla sola compressione fatta colle mani.

NOCE MALESCIA, quella in cui le due valve del guscio sono fortemente attaccate l'una all'altra, e ciascuna, o anche una sola di esse, in luogo equidistante dalle due suture, ha una specie di spigolo che dalla punta della noce va a perdersi verso la metà del guscio: questo è durissimo, da non potersi acciacciare se non con martello: e ciascun pezzo del guscio infranto ritiene fortemente incastrata la corrispondente porzione del gheriglio.

NOCE MADORNALE, varietà di noce grossissima. Colle due valve di questo guscio, ben rimonde di dentro, e mastiettate d'oro o d'argento, si fa come una cassettina o astuccio, da riporvi dentro un anello, o altro, anche un paio di guanti da donna, a uso di giocoso regalo.

NOCCIUOLA, AVELEANA, frutto del Nocciuolo. La Nocciuola è come una piccola noce, ma nel GUSCIO tutto d'un pezzo, globoso e liscio, contenente una MANDORLA rotonda, che si lascia dividere in due parti uguali, coperta d'una NOCCIA, da non potersi agevolmente levare, se non a pezzi.

La nocciuola ha largo BELLICO per cui sta attaccata in fondo allo scoglio.

SCOGLIO, ricettacolo verde, erbaceo, calciforme, a bocca fimbriata, cioè frastagliata: in esso è ben rinchiusa la nocciuola, la quale inoltre è aderente al fondo dello scoglio mediante il bellico.

SNOCCIOLARE, cavare dai loro scogli le nocciuole, o queste dai loro gusci.

Dicesi anche del cavare i noccioli da altri frutti.

In senso *tratt.*, cioè per una certa similitudine, Snocciolare avemmarie e paternostri, è il dire a ridire queste orazioni, facendo scorrere ad una ad una colle dita le pallottoline della corona.

Snocciolare pigliasi anche per

pagare in contanti, numerando colla mano distintamente le monete che si van cavando dalla borsa.

In senso *metaf.*, Snocciolare una cosa, vale dirla chiaramente, con parole pronte e distinte: *Ed egli di botto mi snocciolò un sonetto.*

Quindi l'avverb. *Snocciolatamente* equivale a paratamente, distintamente, chiaramente.

MANDORLA, frutta del Mandorlo, cioè il seme di esso, di forma stacciata, ovale, acuminato all'un dei capi. La mandorla, vestita della sua pellicina giallo-rossigna, è rinchiusa in guscio legnoso, coperto da mallo.

Per estensione chiamasi anche Mandorla il seme, or dolce, or amaro, di alcuni altri frutti, sia rinchiuso in un nocciuolo, sia ricoperto da una buccia. Mandorla di pesca, d'albicocca, di pinochio, pistacchio, ecc.; Mandorla dei semi della mela, della pera, della zucca, ecc.

MANDORLA SPACCARELLA, quella in cui guscio è ruvido, tenero e sottile.

MANDORLA DURA, quella di guscio liscio, durissimo, da non potersi schiacciare se non con martello.

Il guscio è tutto punteggiato di forellini.

MELARANCIA, e più comunemente ARANCIA, frutto dell'Arancio, del Melarancio. Agrume di forma tonda, di grato odore: buccia grossa, esternamente papillosa, di colore giallodorato: polpa vascolare, succosissima, di sapore agro-dolce, talvolta forte e acetoso, divisibile in più SPICCHI: *Arancia dolce*; *Arancia forte*.

ARANCINA, detta anche ARANCIA DELLA CHINA, sorta d'arancia forte, piccolissima, che non mangiarsi se non confetta.

MELAGRANA, frutto del Melagrano. Buccia o Scorza soda, quasi legnosa; gialliccio-rossigna di fuori, giallissima di dentro, piena di CHICCHI o granielli rossi, acidetti, disposti a strati, ciascun strato separato da una pellicina, detta CICA.

NOTA 271. Chicco è voce d'uso, quasi vezzeggiativa, e si dice non solamente dell'acino o granello della melagrana, ma, per similitudine, anche di più altre simili minute cose, come caffè, piselli, ecc.

Cica poi è evidentemente derivato dal Lat. Cicum, o Cicus, il quale significa membranam illam tenuem, qua grana in malis punicis discriminantur. FORCELL. ad voc.; e perciò è da crederci che il Vocabolo Cica sia anche adoperabile parlando di somigliante pellicina che avvolge altri frutti, come la castagna, la mandorla, il gheriglio della noce, e simili.

E forse per la tenuità e pochezza di codesta parola, Cica da Classici Scrittori Toscani in stile familiare, è presa invece di Poco, Mica, Punto punto, un Nonnulla, un Fico, o come dissero i Latini, una Nocs bacata, per dire una cosa di pochissimo o non pregio.

PEPERONI, frutti d'ortaggio dello stesso nome.

Il peperone è come una bacca o coccola conica, appuntata, coriacea, di un bel rosso, o anche giallo nella maturità: di colore verde lucido quando è immatura: di sapore piccante quasi come pepe.

I peperoni mangiansi verdi e crudi, intinti in olio; ma per lo più si conservano in aceto, e chiamansi Peperoni acconciati, o conei.

ACETINI, plur., sorta di composta di più cose conservate in aceto, come peperoncini, piccolissimi cedriuoli, capperi e simili. Mangiansi specialmente col lesso, per condimento, e per aguzzar l'appetito.

ULIVE INDOLCITE; sono ulive tuttora verdi, cioè immature, tenute qualche poco tempo nel ranno, poi in acqua frequentemente rinnovata, quindi conservate in Salamoia.

FRUTTE IN DOLCE, FRUTTE SCILOPPATE, diconsi quelle che, cctte prima in acqua, poi nello sciollo si conservano in altro sciollo rinnovato.

FRUTTE IN GUAZZO, quelle che cotte in acqua, poi nello sciollo, son conservate nello spirito di vino, oppure nel rosolio.

Si mettono in guazzo pesche, pere, susine, agriotte, ecc. Le sole grosse ciliege si pongono e si conservano crude nello spirito.

FRUTTE CANDITE, sono frutta preparate in tutto come quelle in dolce, eccetto che si fan ricocere più e più volte nello sciollo, e da ultimo in sciollo più denso, il quale vi s'incorpora, e rasciutto vi si cristallizza.

Si candiscono le noci immature col loro mallo, le arancine, e simili.

CANDIRE. (V. FRUTTE CANDITE.)

CONDIMENTO in genere (V. § 1.°). LARDO, ecc. (V. § 2.°)

OLIO, parlando di condimento, intendesi quello che è spremuto dalle ulive, e che comunemente è adoperato per condimento.

(V. OLIO. C. 4.° § 3.°).

Anche adoprasì talora, specialmente pel frittumi, l'olio di noce, massime se vergine.

OLIO VERGINE, chiamano quello che si sprema a freddo, cioè senza aiuto d'acqua calda, e per condimento è migliore.

OLIERA, uno degli strumenti della mensa. (V. C. 2.° § 10.°)

ACETO, è vino diventato agro, per effetto di una particolare fermentazione, o spontanea, o procurata ad arte. Serve nell'economia domestica per condimento, e per lunga conservazione di più sorta d'alimenti.

Fassi sceto anche con frutta divenute mezze (V. FRUTTE MEZZE): fassi pure con altri liquidi fermentati, come Birra, Melichino, e simili. (V. § 4.° DELLE BEVANDE.)

AGRESTO, susk., sugo d'uva acerba e immatura, tenuto alcuni giorni al sole, poi serbato in vasi turati. Adoprasì per condimento in vece dell'aceto o dell'agro di limone.

AGRO DI LIMONE, che anche dicesi semplicemente AGRO, è il sugo

§ 3. ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI, O D'ORIGINE VEGETALE 305

del limone, spremuto a mano, o strizzato colla matricina.

MATRICINA, Strizzalimoni (V. C. 2.º § 9.º DELLA CUCINA.)

SALE, ecc. (V. § 1.º)

SAVORE. (V. § 1.º ALIMENTI E CONDIMENTI IN GENERE.)

SAPA, MOSTARDA, è mosto ridotto col fuoco a tal consistenza da potersi serbare. Adoprasi intignendovi la carne, la polenta, o altro che si mangia.

MOSTARDA FORTE, quella a cui si aggiunge senapa.

MOSTARDIERA, vasetto coperchiato, che si mette in tavola, con entro mostarda o anche senapa.

SENAPA, semi minutissimi di un'erba che anche si chiama Senapa, pestati in mortaio, e intrisi con acqua, o brodo, o aceto, a uso di Sapore, che pur si chiama Senapa, il cui odore, acre e mordente, pizzica la lingua, e monta al naso.

SENAPIERA, vasetto di maiolica, di porcellana o di cristallo, coperchiato, e contenente la senapa intrisa, da prendersene con piccolissimo romaioolino di legno.

AGLIATA, specie di Savoretto; il cui principal ingrediente è l'aglio trito.

SPEZIE, denominazione collettiva di alcuni aromati che ci vengono dalle Indie Orientali, di odore e sapore forte, ma gradevole e confor-

tativo; adopransi per far più grato e più forte il sapore delle vivande. Tali sono i seguenti:

PEPE, frutto di un arbusto scendente. Il pepe è un seme piccolo, rotondo, nericcio per di fuori, bianchiccio internamente, di sapore il più pizzicante, e quasi bruciante.

PEPAIUOLA. (V. C. 2.º § 9.º DELLA CUCINA.)

CANNELLA, scorza accartocciata, giallo-rossigna, dei rami del *Laurus Cinnamomo*; e appunto CINNAMOMO la dissero gli antichi, e direbbsi tuttora nello stil grave e poetico.

GAROFANI, bocce o bottoni di fiori d'un albero delle Molucche. I Garofani hanno in certo modo la figura di una bulletta, e il loro odore somiglia a quello di certe viole, che per ciò diconsi Viole garofanate, e che fuor di Toscana chiamano a dirittura Garofani.

NOCEMOSCADA, frutto della *Miristica* dei Botanici. È simile alla noce nostrana, ma più piccola, ed ha, come essa, un mallo.

MACE, che anche dicono MACIS, certa scorza retata, che è fra il mallo e 'l guscio della nocemoscada.

BOSSOLO delle spezie. (V. C. 2.º § 9.º DELLA CUCINA.)

ZUCCHERO. (V. Caffè, nel § 4.º DELLE BEVANDE.)

CAPO TERZO

DEL MANGIARE E DEL BERE.

§ 4. DELLE BEVANDE.

Indice Metodico.

Bevanda	—	passante
Bere. (V. § 4.°)	—	{ asciutto
Acqua	—	{ austero
— potabile	—	{ amaro
— leggera	—	{ ruvido
NOTA 272.	—	{ aspro
Vino	—	{ ruspante
— bianco	—	brusco
— { nero	—	dolce
— { rosso	—	{ amabile
— { vermiglio	—	{ abboccato
— di mezzo colore	—	{ piccante
— { puro	—	{ frizzante
— { pretto	—	{ brillante
NOTA 273.	—	{ smagliante
— { Scrio	—	{ fumoso
— { Scrio scrio	—	{ spumante
— inacquato	—	inforzato
NOTA 274.	—	che sa di secco
— nuovo	—	Vino florito
— vecchio	—	Vinello
— { serbevole	—	Vinello
— { serbabile	—	Acquerello
— { sforzato	—	Nipotino
Vino { che ha preso la punta	—	Fare un nipotino sul vinello
— { lo spunto	—	Mosto
— { carbone	—	Presmone
— { che ha dato la volta	—	Posca
— { Incerconire	—	{ Birra
— { Rincerconire	—	{ Cervogia
NOTA 275.	—	{ Sidro
— grosso	—	{ Melichino
— sottile	—	NOTA 276.
	—	Acque acconce

{ Limonea
 { Limonata
 Strizzalimoni (V. § 9°, DELLA CUCINA).
 { Semata
 { Lattata
 { Orzata
 Rosolio
 { Rum
 { Rumme
 Caffè
 — grave
 — leggiero
 — Posato
 Posatura
 Caffè da tostare
 Tostare
 Macinare
 Caffettiera
 Tazze, ecc.
 Caffettiere, ecc.
 Cioccolata

(V. § 10°, DELLA CRE-
 DENZA, EC.)

NOTA 277.

{ Pani
 { Bogli
 Forme
 — in bevanda
 Frullare
 Frullino
 Cioccolattiera. (V. § 10, DELLA
 CREDENZA, ECC.)
 { Tè
 { Tè Chinese
 { Tè Svizzero
 { Tè Europeo
 Infusione
 Scottatura
 Decozione
 Decolto
 Bollitura (V. § 9°, DELLA CUCINA, EC.)
 Soluzione
 Mestura
 Sorbettiera } (V. § 10°, DELLA
 Sorbettell, ecc. } CREDENZA, ECC.)

BEVANDA, qualsiasi liquido, atto a esser bevuto o per dissetarsi, o per opportuna accompagnatura del mangiare, o per confortarsi.

BERE (V. § 1.°)

ACQUA, liquido naturale, trasparente, che propriamente non ha nè colore, nè odore, nè sapore: il più abbondante, appunto perchè il più necessario alla vita animale e vegetale, all'intera economia della natura, e al magistero delle arti.

L'acqua è l'unica bevanda degli animali; la sola veramente necessaria all'uomo. (V. POZZO, CISTERNA, ECC. C. 2.° § 7, DELLA CORTE, ECC.)

ACQUA POTABILE, quella che per limpidezza e purezza è buona a bere.

ACQUA LEGGIERA, quella che bevuta, non aggrava lo stomaco, che passa facilmente.

NOTA 273: L'aggiunto di leggiero o di grave, che nel linguaggio ordinario si dà alle bevande e agli alimenti, non si riferisce pro-

priamente al loro minore o maggior peso sotto un determinato volume, ma si all'effetto che se ne risente, cioè alla facilità più o meno grande di smaltirli. La differenza di queste due diverse, e talora opposte significazioni, è ancora più manifesta nell'aria, che l'uso suol chiamare più grave quando è più vaporosa, cioè allora appunto che il barometro infallibilmente la dimostra più leggiera.

VINO, sugo dell'uva fermentato e conservato a uso di bere.

VINO BIANCO, quello che è fatto con uve bianche.

VINO NERO, che anche dicesi ROSSO O VERMIGLIO, quello che è fatto con uve nere. (V. § 3.° UVA BIANCA E NERA, ecc.)

VINO DI MEZZO COLORE, quello il cui colore è tra 'l bianco e il vermiglio.

VINO PURO, quello che non è inacquato, nè misto con verun altro liquore; dicesi anche PRETTO, voce

che il REDÌ deriva dall'addiettivo **Purello**.

NOTA 273. *La lingua parlata in Toscana, agli addiettivi puro, pretto, in alcuni casi speciali sottintende come sinonimo l'add. Scrio, per lo più ripetuto, Scrio scrio, non però mai parlando del vino, o d'altro simile, ma sì di quelle cose la cui purezza sia da deplorarsi, anzi che da magnificarsi; Ha una tale dissenteria, che va sangue Scrio scrio. Questa è marcia Scria seria.*

Molti dialetti hanno anch'essi qualche equivalente locuzione in simili casi.

VINO INACQUATO, quello che è mischiato con acqua o nell'atto del berlo, e anche nel tino al tempo della fermentazione.

NOTA 274. *Penso che qualche futuro Vocabolarista vorrà ammettere lo strano es. del MAESTRO ALDOBANDINO, citato dal Vocabolario, alla voce Mischiato: «Vino mischiato in acqua inebria più tosto che non fa il vino puro», sentenza che fa offesa, a un tempo stesso, alla verità e alla temperanza.*

VINO NUOVO, quello che è fatto di poco o da pochi mesi.

VINO VECCHIO, è vino stagionato, o anche fatto da più anni.

VINO SERBEVOLE, SERBABILE, quello che è atto a serbarsi almeno oltre l'anno.

VINO SFORZATO, dicesi quello che si fa in vaso fortemente chiuso, sì che ne siano ritenuti i prodotti aeriformi della fermentazione.

VINO CHE HA PRESO LA PUNTA; dicesi quello che cominciò a inacidire. I Toscani d'oggi dicono: che ha preso lo SPUNTO.

VINO CERCONE, VINO CHE HA DATO LA VOLTA, quello che ha scapitato improvvisamente di colore, di odore e di sapore; vino guasto.

INCERCONIRE, RINCERCONIRE, divenir CERCONE.

NOTA 275. *Oltre i predetti agiunti del vino, sovvene più altri diversi, dei quali la significazione, del resto ovvia, può vedersi nel Vo-*

cabolario: come Vino GROSSO, cioè carico di colore, e che molto si fa sentire alla bocca, e allo stomaco; Vino SOTTILE, cioè di poco corpo e di minor prezzo; VINO PAS-SANTE, cioè che presto e bene si smaltisce; ASCIUTTO, AUSTERO; AMARO; RUVIDO; ASPRO o HA-SPANTE; BRUSCO; DOLCE; AMABILE o ABBOCCATO, PICCANTE o FRIZZANTE; secondo questi vari effetti che fa nella bocca; BRIL-LANTE o SMAGLIANTE, cioè che versato nel bicchiere, rode la schiuma, cioè questa non è persistente; FUMOSO, SPUMANTE, che schizza in aria, e spumeggia alto nel bicchiere; INFORZATO, che ha preso un certo fortore, tendente all'acetoso; VINO CHE SA DI SECCO, cioè che ha preso odore del legno della botte; VINO FIORITO, cioè muffaticcio; e forse altri.

VINETTO, vino di poco coltre, ma pur piacevole al gusto.

VINELLO, ACQUERELLO, specie di mezzo vino, fatto con acqua lasciata stare qualche tempo sulle vinacce, sottrattone prima il vino.

NIPOTINO, per traslato burlesco dicesi dall'ALBERTI, di un secondo vinello fatto dopo il primo sulle stesse vinacce; e così quasi nipote del vino propriamente detto. Quindi la locuzione scherzosa: *Fare un nipotino sul vinello*, per dire un terzo vino, che è poi acqua leggermente vinoso.

MOSTO, sugo spremuto dalle uve, non ancora fermentato.

PRESMONE, mosto che spontaneo cola dalle uve ammontate nel tino, o altrove, e non ancora pigiate.

POSCA, acqua con alquanto aceto, a uso di ordinaria bevanda, usata da poveri contadini e dai braccianti, che serbano il vino per tempi di lavori più faticosi. In alcuni luoghi POSCA chiamano il secondo o anche il primo vinello, V.

BIRRA, e anticamente **CERVOGIA**, liquor fermentato, per lo più spumossissimo, fatto d'orzo o d'altro grano, con luppoli ed acqua.

La germinazione che si promuo-

ve nell'orzo umettato, ammontato, e di tempo in tempo rivoltato, cambia la parte amidacea in sostanza zuccherina, e questa con regolata fermentazione si converte in alcoole, o spirito.

SIDRO. MELICHINO, liquore fermentato, fatto col sugo delle mele.

NOTA 276. Melichina s'ha a pronunziare colla e stretta, perchè viene da Mela, e non da Mele o Miele, che ha la prima e larga.

ACQUE ACCONCE, denominazione generica di parecchie bevande acquose, or calde, or fredde, or tenute in diaccio, che si bevono nella bottega dell'Acquacedrataio (oggi di Caffettiere). Codeste bevande sono fatte estemporaneamente con acqua e zucchero, infusovi agro di limone sugo d'arancia, ecc.; ovvero con i sciloppi di varie frutta, come cedri, agriotte, lamponi e simili mischiati con molt'acqua.

In alcune Provincie Italiane codeste acque son chiamate *Guazzi*; in altre *Bibite*; in altre *Rinfrescati*, altrove forse altrimenti.

LIMONEA, e più comunemente **LIMONATA**, è una bibita fatta con acqua, zucchero, e agro di limone.

STRIZZALIMONI. (V. C. 2.^o § 9.^o DELLA CUCINA.)

SEMATA, LATTATA, che in alcuni luoghi dicono anche **ORZATA**, bevanda dolce, fatta di semi di popone, o in conserva, o freschi, pesti, stemperati in acqua, e colati.

Talora vi si sostituiscono mandorle dolci.

BOSOLIO, liquore composto di spirito di vino o alcoole, allungato con acqua, addolcito con zucchero, e variamente aromatizzato.

RUM, RUMME, liquore alcoolico, di sapore ardente prodotto dalla fermentazione del sugo della cannamelle; o dallo sciloppo residuo della cristallizzazione dello zucchero, giuntivi alcuni altri ingredienti, vari nelle varie fabbriche dell'America.

CAFFÈ, bevanda or fatta comunissima, preparata estemporaneamente con semi del Caffè (arboscello

originario dell'Arabia) tostati e macinati, ed acqua bollente. Si versa in tazze: aggiunto in esse alquanto zucchero, per temperarne l'amarrezza.

Alcuni buoni caffèisti lo bevono senza zucchero, come gli Orientali.

Al Caffè si unisce talora latte, o panna, o cioccolata, o tuorlo di uovo frullato con zucchero, e vi si aggiunge pane, o paste dolci, per far collezione; e allora il caffè è più un alimento, che non una vera bevanda.

Caffè dicesi anche la bottega dove altri va a bere il caffè.

CAFFÈ GRAVE, dicesi quello che è più carico di colore, e contiene maggiore quantità del principio aromatico, per la maggior dose del caffè in polvere che vi si è adoperata.

CAFFÈ LEGGIERO, contrario di Caffè grave.

CAFFÈ POSATO, quello che ha già fatta la posatura.

POSATURA, quel sedimento, o residenza della polvere del caffè, la quale pel cessato bollimento, e pel riposo, cade in fondo della caffettiera.

CAFFÈ DA TOSTARE, TOSTARE, MACINARE, CAFFETTIERA, ecc. (V. C. 2.^o § 10.^o DELLA CREDENZA, ECC.)

CIOCCOLATA, specie di pasta bruna e soda, fatta colle mandorle abbronzate del Cacàò (albero americano) e con zucchero, aromatizzata con polvere di cannella, ovvero di vaniglia, il tutto bene incorporato colla pressione di un rullo o matorello di pietra forte, menato sopra un piano inclinato della stessa pietra trasversalmente scanalato, sottopostavi bragia.

NOTA 277. Delle quattro ortografie, Cioccolata, Cioccolato, Cioccolate, Cioccolatte, la prima è la sola adoperata dai Cioccolattieri, e bottegai Toscani; che gli altri da per tutto sono meno servocioleposi che non gli scrittori, al motivo ingombra di inutili variazze. Cioccolatte poi capirebbe qualche equivoco, quasi accennando al

Latte, che non è punto fra gli ingredienti della confezione di cui si ragiona.

PANI DI CIOCCOLATA, sono pezzi della stessa figura che le forme nelle quali è stata messa la cioccolata, mentre era calda e molle.

Il REDI li chiama anche BOGLI.

FORME, cassettoni di latta, lunghe circa un palmo, larghe due o tre dita, grosse un po' meno, quadrangolari, leggermente piramidali, cioè a fondo alquanto più piccolo che la becca.

Questa configurazione delle forme, e il restringersi della pasta pel raffreddamento, fanno sì che dalle capovolte cassette escano facilmente i sodi e lisci pani della cioccolata, i quali, a un per uno incartati, si pongono in commercio.

CIOCCOLATA IN BEVANDA, e anche assolutamente **CIOCCOLATA**, quando l'andamento del discorso escluda l'equivoco, è quella che sciolta e bollita nell'acqua, e frullata nella cioccolattiera, si versa in tazze, e bevési a sorsi, dopo avervi intinti crostini, biscotti, o altro simile.

FRULLARE LA CIOCCOLATA, è quello stemperarla, agitarla e renderla schiumosa col frullino, il cui manico è fatto girare su di sé alternatamente in due contrari versi contro le palme delle mani distese e accoppiate.

FRULLINO, asticciolina tonda di legno, cui in basso è inserito un ingrossamento mazzocchuto, variamente intagliato e traforato, affinché nel suo moto vorticoso molli aria si frammescoli colla cioccolata nel frullarla, e la renda schiumosa.

Talora nei minori frullini l'ingrossamento ha la forma di un mezzo nuovo trasversale, profondamente solcato, e diviso in più spicchi, e serve a frullare un tuorlo d'uovo con zucchero, a uso specialmente di preparare il caffè coll'uovo.

CIOCCOLATTIERA, ecc. (V. C. 2.º § 10.º DELLA CREDENZA, ECC.)

TÈ, TÈ CHINESE, nome che si dà a un arboscello della China e del Giappone, e anche alle minute foglie di esso, le quali bollite, strettamente accartocciate e seccate, ci son portate dal Commercio, per farne in acqua caldissima quell'infusione che pur si chiama TÈ, e che, condita con zucchero, bevési a modo di caffè.

TE SVIZZERO, TÈ EUROPEO, foglie e vetta di varie piante aromatiche alpine, che si conservano secche, a uso di farne infusione teiforme medicamentosa.

INFUSIONE, è acqua calda o fredda, in cui siano state tenute immerse per un certo tempo materie vegetali, che le abbiano comunicato colore, odore e sapore: *Infusione di Campeggio: infusione di fiori d'arancio: Infusione di Tè*, ecc.

SCOTTATURA, sorta d'infusione che farsi speditamente versando acqua bollente su erbe, o foglie, o fiori, o altre parti di piante, e chiudendo tosto la bocca del vaso, poi colandone la parte liquida: *Scottatura di camomilla, di mammole*, e simili.

DECOZIONE, DECOTTO, acqua in cui sian fatte bollire erbe, semi, frutta, o altre cose simili a uso di bevanda, per lo più medicamentosa: *Decozione di mele; di susine; di gramigna*, ecc.

BOLLITURA: (V. § 9.º DELLA CUCINA, ECC.)

SOLUZIONE, liquido acquoso o spiritoso, in cui materie saline, resinose, o altre, sian chimicamente disciolte, cioè non più separabili per colatura o feltrazione: *Soluzione del sal comune nell'acqua, che chiamasi Salamoia; Soluzione dello zucchero nel caffè, nel tè*, ecc.

MESTURA, liquido in cui sian mescolate, senza esservi disciolte, materie in polvere, o altrimenti assottigliate, e per ciò separabili col riposo o col feltrarle.

SORBETTIERA, SORBETTI, ecc. (V. C. 2.º § 10.º DELLA CREDENZA.)

CAPO QUARTO

DELL' ILLUMINARE.

§ 1. DELL' ILLUMINARE IN GENERE, E DELLE COSE
CHE VI SONO RELATIVE.

Indice Metodico.

<p>Luca Lume Fiamma. (V. C. 2°, § 8°) Accender il lume Far lume Acciarino, ecc. (V. C. 2°, § 8°.) Accenditolo Illuminare Stenebrare</p> <p style="text-align: right;">NOTA 278.</p> <p>Illuminazione { Luminàra { Luminària { Lumiera { Paralume { Véntola — litòfana Cappello { Campana { Globo</p> <p style="text-align: right;">NOTA 279.</p> <p>Gabbia Camminetto { Tondo { Sottolume { Posalume Giardiniera</p>	<p style="text-align: right;">NOTA 280.</p> <p>Lanterna — da tasca — cieca { Lanterna { Lanternetta { Lanternino Lanternone — in asta — in bilico Lanternaio Fanali da carrozza Fanale } di un Faro Lanterna } Moccolala Fungo Smoccolare Smoccolatura Smoccolatoie Cassetina Piastrina Punta Pernio Piedini Piattello Spegner il lume Spegnitajo</p>
--	---

LUCE, fluido imponderabile, il solo agente impressione che ci fa vedere capace di fare sull'occhio quella spe-
-i corpi visibili.

La luce emana direttamente dal sole, dalle stelle fisse, e da parecchi corpi sublimitari infocati.

LUME, propriamente è la luce stessa, quanto all'atto di splendere.

La privazione del lume chiamasi *Oscurità, Tènebre.*

Lume dicesi anche ogni arnese in cui una fiamma alimentata con un combustibile solido, liquido o gassoso, splendendo dissipa l'oscurità. *Comincia a farsi notte, è tempo di apparecchiare i lumi.*

Lume, in un senso più ristretto, dicesi di un particolare arnese con fiamma a olio. (V. § 3^o. DELL'ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI LIQUIDI.)

FIAMMA. (V. C. 2^a, § 8^o.)

ACCENDER IL LUME, vale appicare la fiamma al lucignolo di candela o di lucerna, affinché ardendo mandi luce.

Dicesi anche del far fuoco col'ACCIARINO, o altrimenti, per procurarsi lume. (V. C. 2^a, § 8^o.)

FAR LUME, è accostare candela accesa, o altro simile, a qualcuno affinché el ci vegga chiaro nel camminare, o nel far che che sia d'altro, in luogo buio, o non sufficientemente illuminato.

ACCENDITOIO, *fuscello*, stoppino, pezzo di carta avvolto su di sè, o altro simile, a uso di comunicare la fiamma al lucignolo della candela, o simile.

Nelle candele cui non si arriva colla mano, come nelle chiese, e negli appartamenti da illuminarsi con ventole o con lumiere, adoprasi un pezzo di stoppino in cima di una sottile mazza o di una canna.

ILLUMINARE, *verb. att.*, propriamente è spander luce in qualche luogo o su qualche corpo.

Più comunemente intendesi del rendere di notte grandemente chiaro un luogo con grande copia di lumi.

STENEBRARE, è tor via l'oscurità, le tenebre.

NOTA 278. *Il Vocabolario al verbo Stenebrare dà per equivalente Illuminare; ma ciò s'ha a*

prendere con qualche riserbo da chi non voglia confondere la causa coll'effetto; oltre che Illuminare si riferisce tanto a luogo, quanto a corpo determinato. Stenebrare solamente a luogo.

ILLUMINAZIONE, l'atto dell'Illuminare, in ambi i significati del verbo.

LUMINARA, LUMINARIA, grande e straordinaria copia di lumi, in chiesa, o in casa, o fuori alle finestre, in segno di speciale onoranza e di pubblica esultazione religiosa o civile.

LUMIERA, grosso arnese a più viticci, distribuiti intorno a un fusto, e appeso a un cordone pendente dal soffitto.

Le Lumiere sogliono essere ornate di moltissimi pezzi di cristallo artefatto, o meglio di monte, foggiate in globetti, in gocciole, in pestellini, ecc. sfaccettati, e disposti in festoni, ghirlandine e altri fregi che fra mezzo al-lumi si mostrano vagamente iridati.

Le Lumiere possono essere a cera, a olio, o a gasse.

PARALUME, VENTOLA, pezzo piano di latta, o d'altra materia per lo più opaca, che, mediante un Bracciuolo o Gambo, si adatta a qualsiasi lume, per pararne la luce che non dia negli occhi.

La Ventola para la luce da una banda sola: il Cappello da tutte: la Campana o la Gabbia non fanno che moderarla.

VENTOLA LITOFANA, così chiamano una ventola di porcellana, bianca, non lustra, nella quale sono state fatte impressioni figurate, più o meno profondamente incavate, e per ciò più o meno trasparenti, sì che le figure, vedute per trasparenza, sembrano dipinte a chiaro-scuro. Talora più pezzi piani di questa sostanza riuniti in giro, formano una fascia poligona, fermata stabilmente alla lucerna, e cigne la fiamma tutt' all' intorno.

CAPPELLO, è come un ventola mobile, di latta o di cartoncino, fatta a modo fronce, che a qualche

distanza circonda la fiamma della lucerna, e ne para la luce orizzontalmente all'intorno.

Talora il Cappello è trasparente in parte, e variamente figurato quasi a modo di ventola lilliflua.

CAMPANA, che anche dicono GLOBO, è una grande palla vuota di cristallo smerigliato, la quale, collocata sur un lume, manda all'intorno una luce diffusa e meno abbagliante.

Talvolta a questa campana è sostituito un emisfero, pure di cristallo, appannato collo smeriglio.

NOTA 279. *L'appannamento fa-si nella superficie interna della campana; nella quale s'introduce smeriglio, pietrusze, e acqua, poi si fa girare su di sé con una manivella, per più ore.*

GABBIA, specie di globo da lume, fatto di velo, con ossatura di fil di ferro.

CAMMINETTO, parlando di Lume, è un tubo di vetro sottile e bianco, largo circa due dita, lungo un palmo o poco più, impiantato verticalmente intorno alla base della fiamma di un lucignolo a calza, che rende più vivace, e ne divora il fumo, per l'aumentata rapidità della corrente d'aria. (V. § 3.º)

TONDO, *sust.*, SOTTOLUME, POSALUME, così chiamano un pezzo circolare, o quadrangolare, di pelle, di panno, d'incerata o anche di metallo, sul quale si posa il lume da conversazione, o altra simile lucerna e olio, affinché non ne resti per avventura insudiciata la tavola.

GIARDINIERA, *sust.*, sorta di largo sottolume, per lo più ricamato, e guernito d'intorno di foglie e fiori artefatti di lana variamente colorata, o di ciniglia.

NOTA 280. *Codesta Ciniglia è un filo o cordoncino insuto, che adoprasì in lavori di ricamo e d'altri ornamenti; e col nome di Ciniglia lo registra l'ALBERTI, citando la Tariffa della Gabella Toscana, non so se antica o moderna.*

I Francesi, per naturalissima

similitudine, chiamata Chenille, perchè in fatti rassomiglia bentasi-mo alla larva pelosa di alcune far-falle. Pare che gli Italiani fossero condotti dalla stessa analogia quan-do chiamarono Bruco quell'attaccagnolo, e Portavastri dei segnafi nel Messale, e in altri simili libri, il qual attaccagnolo talora è trus-to, appunto come un bruco di far-falla; la quale significazione di Bruco è registrata dal Vocabola-rio della Crusca, ed è pur quella dell'uso di oggidì presso i Legato-ri Toscani di libri; ma non s'an-dò più avanti, e, fuori di quello special caso dei Messali e dei Bre-viari, quel cordoncino vellutato non lo chiamano altrimenti che Ciniglia.

LANTERNA, arnese a modo di gabbia, di fil di ferro; a spicchi, coperta di velo, di burato, di stami-gna, o altro tessuto rado, per difen-dere dal vento un interno lume a cera, a sego, o anche a olio. Portasi di notte per le vie dai servitori per far lume ai padroni.

LANTERNA DA TASCA, piccola lanterna di latta, o di lamina d'ot-tone, con vetro davanti, MANIGLIA pieghevole dalla parte apposta, e CUPOLINA nella parte superiore, che lascia entrar l'aria, e uscire il fumo. Portata per farsi lume da sé chi va attorno la notte.

LANTERNA CIECA, è una lanter-na da tasca, tonda, con ANIMA gi-revole, pel caso di voler occultare il lume, senza spegnerlo.

LANTERNINA, LANTERNETTA, LANTERNINO, *dimin.* di Lanterna. LANTERNONE, *accresc.* di Lan-terna.

LANTERNINI IN ASTA, grosse lanterne, la cui fiamma è in una cassetta metallica, traforata, porta-ta in cima di un bastone dalle Com-pagnie di Cappati, Battuti, Confra-telli e simili, andando in proces-sione.

LANTERNONI IN BILICO, quelli che stanno in bilico su due perni, in cima dell'asta, specialmente se molto lunga, affinché il candelotto

conservi sempre la stessa linea verticale della fiamma, a malgrado l'inclinazione dell'asta.

LANTERNAIO, chi fabbrica le lanterne, e anche chi le vende.

FANALI DA CARROZZA, quei due lumi, per lo più a cera, che si appongono sul davanti delle carrozze, uno per parte. (V. **CANDELOTTO DA CARROZZA**, § 2°).

FANALE, LANTERNA DEL FARO, che anche dicesi **FARO**, chiamasi più comunemente quella massa di tuca, sulla cima di un Faro, o Torre, in un porto di mare, per additarne di notte l'entrata ai naviganti.

MOCOLAIA, la parte del lucignolo che arde, quando è divenuta troppo lunga, ed è da smoccolarsi.

FUNGO, per *similit.*, chiamasi quella specie di cappello che si forma talora in cima della moccolaia.

SMOCCOLARE, è recidere la moccolaia. Ciò si fa colle smoccolatoie.

SMOCCOLATURA, è la moccolaia recisa colle smoccolatoie.

SMOCCOLATOIE, *plur.*, sorta di cesoie per smoccolare. Una delle **BRANCHE** delle smoccolatoie termina in **PUNTA**, pel caso di dover raddrizzare o ripiegare la moccolaia; alla base di essa punta è la **CASSETTINA**: all'estremità dell'al-

tra branca è la **PIASTRETTA**; queste due parti si riscontrano; entrano l'una nell'altra, e rinchiodano la **SMOCCOLATURA**.

Talora il **PERNIO** delle due branche delle smoccolatoie è grossetto a foggia di tamburo, con entro una molta spirale, per tener bene unite l'una contro l'altra la piastretta e la cassetina, e meglio ritenere le successive smoccolature.

Le Smoccolatoie hanno talora tre **PIEDINI**, uno sotto ciascun **ANELLO**, il terzo sotto la cassetina. **UN PIATTELLINO**, metallico, di forma allungata, serve a posarvele sopra.

SPEGNER IL LUME, vale distruggerne, annientarne la fiamma, o separandola dal lucignolo colle smoccolatoie e anche colle forbici, ovvero disperdendola col soffio, o soffocandola colle Spegnitole.

SPEGNITOIO, piccolo arnese di metallo, a foggia di cono voto, col quale si copre la fiamma di candela, o simile, per ispegnerla, impedendone all'aria l'accesso.

Lo Spegnitolo talora ha una **PRESA** che serve di manichetto: talora alla presa è sostituito un **BOCCIUOLO** laterale da fermarlo in cima di una lunga canna.

CAPO QUARTO

DELL' ILLUMINARE.

§ 2. DELL'ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI SOLIDI.

Indice Metodico.

<p>Combustibili solidi</p> <p>Cera</p> <p>Grasso</p> <p>{ Segno</p> <p>{ Sevo</p> <p style="text-align: center;">NOTA 281.</p> <p>Oleina</p> <p>Stearina</p> <p>Bianco di Balena</p> <p>Candela</p> <p>--- alla forma</p> <p>--- per immersione</p> <p>--- per effusione</p> <p>Candelotto</p> <p>--- { da tavola</p> <p> { da conversazione</p> <p>--- da carrozza</p> <p>Cero</p> <p>{ Torchio</p> <p>{ Torcia</p> <p>--- a vento</p> <p>{ Torcetto</p> <p>{ Torchietto</p> <p>{ Doppiere</p> <p>{ Doppiero</p>	<p>Quadrone</p> <p>Cera { arsa</p> <p> { arsiccia</p> <p>Moccolo</p> <p>Moccolino</p> <p>Mozzicone</p> <p>Stoppino</p> <p>Stoppiniera</p> <p>--- a cassetta</p> <p>--- a vasetto</p> <p>--- in asta</p> <p>Candelliere</p> <p>Piede</p> <p>Fusto</p> <p>Bocciuolo</p> <p>Piattellina</p> <p>Padellina</p> <p>Candelabro</p> <p>Bugta</p> <p>Piattellino</p> <p>Bocciuolo</p> <p>Manichetto</p> <p>{ Naglia</p> <p>{ Anello</p>
---	---

COMBUSTIBILI SOLIDI, parlando sono la Cera, il Segno e alcuni altri dell'illuminare, sono quelli che si di somigliante natura ardono collo scopo di far lume. TALE CERA, secrezione animale, solida,

con la quale le api neutre fabbricano i favi, ne' cui alveoli ripongono il mele.

È anche una secrezione vegetale di alcuni alberi indigeni ed esotici.

GRASSO, *sust.*, materia biancastra, untuosa, soda, la quale s'accumula più o meno abbondantemente in alcune parti interne degli animali a sangue caldo, specialmente dei mammiferi.

Il Grasso, a uso di combustibile, è tratto particolarmente dai ruminanti, e chiamasi Segò.

SEGO, **SEVO**, quella parte di grasso di vari ruminanti, la quale, per la maggiore sua sodezza e bianchezza, è comunemente adoperata a fabbricar candele.

NOTA 281. La composizione chimica o elementare del Grasso o del Segò, e dell'Otto stesso, è di molto Carbonio, d' alquanto Idrogeno, e di un po' meno d'Ossigeno.

La composizione fisica o immediata è di due sostanze, dette per ciò Materiali immediati; una è l'OLEINA, che è un olio liquido, l'altra è la STEARINA, che è un olio concreto. Con quest'ultima si formano belle candele di Segò, dette Steariche.

BIANCO DI BALENA, materia grassa che trovasi in certe cavità del capo di un grosso Cetaceo, del genere *Physeter* di Linn., prossimo a quello delle balene; questa sostanza, liquida nell'animale vivente, si assoda raffreddandosi all'aria: purgata, diventa secca, fragile, quasi cristallina: mescolata con cera, serve a fare ottime candele di bella trasparenza.

CANDELA, cera, sego, o altro simile combustibile, conformato in cilindro, o in cono allungatissimo, con lucignolo nell'asse, per appiccarvi la fiamma, a uso di far lume. Le candele si fanno nei tre modi seguenti:

CANDELE ALLA FORMA, quelle che si fanno colando la materia strutta dentro una forma di stagno;

CANDELE PER IMMERSIONE, cioè

tuffando più e più volte i lucignoli in un truogolo ripieno di roba liquifatta.

Questa maniera, e la precedente, sono adoperate per le candele di sego.

CANDELE PER EFFUSIONE, cioè versando la materia strutta sul lucignolo appeso verticalmente.

In questo modo si fabbricano le candele di cera, eccettuato lo Stoppino V.

CANDELOTTO, candela di cera, più corta delle candele ordinarie, in proporzione della sua grossezza.

CANDELOTTO DA TAVOLA, **CANDELOTTO DA CONVERSAZIONE**, quello la cui lunghezza non suole esser maggiore di un palmo e mezzo all'incirca. Questi Candelotti pongonsi nei Candelieri a uso ordinario di casa; anche nelle Ventole e nelle Lumière.

CANDELOTTO DA CARROZZA, più grosso e più corto che non quello da tavola. Ponesi nei fanali delle carrozze, quando non vi si arde olio. (V. FANALE, § 1.º)

CERO, grossissima candela di cera, che serve a certi usi di chiesa. *Cero pasquale.*

TORCHIO, **TORCIA**, quattro lunghe candele unite in quadro, attaccate l'una contro l'altra con la cera medesima.

TORCIA A VENTO, specie di torcia fatta di stoppa o di miccia, impiatrata e spalmata di sego, resina e cera, poi ricoperta di grossa carta. La fiamma di questa sorta di torcia spande gran fumo, ma resiste al vento, per ciò è talora adoperata per illuminamento esteriore e ambulatorio.

TORCETTO, **TORCHIETTO**, dimin. di Torcia, di Torchio.

DOPPIERE, **DOPPIERO**, lo stesso che Torcia, ma è di stil grave, e adoprasi per lo più al plurale.

QUADRONE, lo stesso che Torcia grande, ed è termine di Cereria, cioè dell'officina del Ceraiuolo.

CERA ARSA, **CERA ARSICCIA**, dicesi delle candele e delle torcie, che già sono state accese, e che per ciò

si comperano a minor prezzo, ovvero dicesi anche di cera nuova, che, adoperata per non lungo tempo, si restituisce al Ceraiuolo, pagandogliene il solo consumo.

MOCCOLO, candela della quale ne sia arsa la maggior parte.

Dicesi anche di candela intera, ma corta e sottile.

MOCCOLINO, *dimin.* di Moccolo, in ambi i significati.

MOZZICONE, è un cortissimo moccolo, nel 1° significato di questa voce; un avanzaticcio di candela, cullacino della medesima.

STOPPINO, propriamente lo stesso che **LUCIGNOLO**. (V. § 3.°)

Presso i Ceraiuoli Toscani Stoppino è una specie di candeluccia grossa non più che una penna da scrivere, ma di lunghezza indeterminata, perchè, nel formarla per immersione, s'annaspa sur un tamburo o rocchetto, a modo di una matassa.

A codesto Stoppino, nell'anzidetto secondo significato, si riferisce la Stoppiniera.

STOPPINIERA, piccolo arnese portatile, in cui o su cui è avvolto un lungo pezzo di stoppino, a uso di più speditivo trasporto di lume da un luogo all'altro della casa o della stanza, senza spostare il lume permanente.

STOPPINIERA A CASSETTA, specie di bauletto tutto di latta, o d'altro metallo, lungo poco più di mezzo palmo, piano di sotto, tondo di sopra, in cui entra all'un de' capi una cassetina ripiena di stoppino ripiegato più volte su di sé, la cui estremità, da accendersi, è presa fra gli orli della cassetta e dell'astuccio.

STOPPINIERA A VASETTO, è appunto un piccolo vaso metallico più alto che largo, con coperchio conico bucat in cima, per farvi passare la punta dello stoppino, che è aggomitolato nel vaso stesso.

STOPPINIERA IN ASTA, specie di

piccolo candelliere metallico, dal cui piede sorge verticale un fusto cilindrico, sul quale è avvolto in più giri lo stoppino. Il capo di questo che ha ad esser acceso, s'innalza alquanto al di sopra di un Piattellino, entrando in un foro centrale del medesimo.

Il Piattellino è diviso diametralmente in due parti, che s'aprono stringendo due manichetti, e si richiudono per forza di molla.

CANDELLIERE, arnese da piantarvi la candela. Parti del candelliere sono, il **PIEDE**, il **FUSTO**, il **BOCCIUOLO**, vano cilindrico in cui si ficca a forza la candela; e l'**PIATTELLINO** per raccogliere le sgocciolature. Talvolta a questo piattellino, annesso stabilmente al Candelliere, per lo più tutto d'un pezzo con esso, un altro se ne soprappone amovibile, più largo, di cristallo, o di sottil foglia metallica, o anche di carta bianca o tinta, smerlata a foggia di foglie crespe, e chiamano **PADELLINA**. Nei grossi candellieri di chiesa la Padellina è di latta.

CANDELABRO, arnese metallico che è come l'unione di tre o più candellieri sur un solo piede, ovvero un candelliere a più fusti.

Vi si arde ogni sorta di combustibile, solido, liquido, o fluido.

BUGIA, specie di candelliere senza fusto, cioè un **PIATTELLINO** metallico, tondo, con **BOCCIUOLO** centrale per porvi una non lunga candela, e per lo più un Candelotto: al Piattellino, che serve di base, è unito un **MANICHETTO**, ovvero una Presa, in forma di **MAGLIA** O **ANELLO**.

Anche chiamano Bugia una specie di lucerna a foggia di cassetta, per lo più di latta, grossa quanto aggavigna comodamente la mano, bistunga, quadrangolare, o mezzo tonda, cioè semicilindrica, col lumino a una delle estremità: portata orizzontalmente.

CAPO QUARTO

DELL' ILLUMINARE.

§ 3. DELL'ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI LIQUIDI.

Indice Metodico.

<p>Combustibili liquidi</p> <p>Olio</p> <p>— vegetale</p> <p>— animale</p> <p>— minerale</p> <p>— fisso</p> <p style="padding-left: 2em;">NOTA 282.</p> <p>— grasso</p> <p>— essiccativo</p> <p>— volatile</p> <p>Alcoole</p> <p>Alcool</p> <p>Alcol</p> <p>Acquarzente</p> <p>Spirito di vino</p> <p>Lucerna</p> <p>— di vetro</p> <p>— a tromba</p> <p>— idraulica</p> <p>— idrostatica</p> <p>— meccanica</p> <p>— astrale</p> <p>— sinombre</p> <p>Luminello</p> <p>Lucignolo</p> <p>— tondo</p> <p>— piano</p> <p>Lucignolo { piatto</p> <p> { a nastro</p> <p>— a calza</p> <p>— Calza da lume</p> <p>Lucernetta</p> <p>Lucernina</p> <p>— a beccucci</p> <p>— Piede</p>	<p>Fusto</p> <p>Canna</p> <p>Pomo</p> <p>Palla</p> <p>Coppa</p> <p>Beccucci</p> <p>Coperchino</p> <p>Maglia</p> <p>Nodo</p> <p>Gatenine</p> <p>Mollette</p> <p>Smoccolatoine</p> <p>Spegnitoio</p> <p>Fusellino</p> <p>Lucernuzza</p> <p>Lucernata</p> <p>Lume</p> <p>— a mano</p> <p>Fascia</p> <p>Goda</p> <p>Manico</p> <p>Maglia</p> <p>Gancetto</p> <p>Punta</p> <p>Rampo</p> <p>Lucerniere</p> <p>Piede</p> <p>Fusto</p> <p>Scaletta</p> <p>Lume a stella</p> <p>— Riverbero</p> <p>— Spera</p> <p>Lampanino</p> <p>— Padellina</p> <p>Lumino</p>
---	---

— da notte
 Lampione
 Lanterna
 Lanternone, ecc. } (V. § 4.º)
 { Lampada
 { Lampana
 Braccio
 Cappellette
 { Maglia
 { Anello

Catenelle
 Corpo
 Culatta
 Grümolo
 Campanella
 Contrappeso
 NETA 283.
 Lampanaio
 Rifondere olio

COMBUSTIBILI LIQUIDI, denominazione di quei liquidi che si ardonno collo scopo di far lume.

Tali sono gli oli di varie sorte e l'alcoòle.

OLIO, in generale, è un liquido untuoso: poco mescibile coll'acqua: ordinariamente più leggiero d'essa: capace di ardere con fiamma.

L'Olio, secondo la varia sua origine, è o vegetale, o animale, o minerale.

OLIO VEGETALE, è quello che, mediante lo strettolo, si sprema dai minuti semi di varie piante, come Cavolo, Navone, Camelina, Canapa, ecc.; così pure dalla mandorla di vari alberi, come il Noce, il Nocciuolo, il Mandorlo, ecc.; più comunemente o in maggior copia dalla polpa e dal nocciuolo delle, ulive mature, infrante e spremute. (V. **OLIO VERGINE**, C. 3, § 5.º.)

OLIO ANIMALE, quello che si ottiene dalla distillazione di alcune parti di mammiferi terrestri, come Unghie, Corna, Peli, ecc., ovvero si cava per ebollizione dal lardo di alcuni mammiferi marini, come Baleene, Foche e altri cetacei; o anche da alcuni pesci, che interi si fanno bollire lungamente in acqua, come Serpuzzi e Aringhe.

OLIO MINERALE, chiamano un fiume liquido che trovasi naturalmente in alcuni terreni, come la

Nafta e il *Petrolio*, detto anche *Olio di sasso*.

OLII FISSI, chiamansi quelli che non bollono se non a una temperatura elevatissima, più di tre volte maggiore di quella dell'acqua bollente. Tali sono l'Olio d'Uliva, di Mandorle dolci, di Ricino, di Camelina, di Faggiola, o seme del Faggio, e più altri.

Questi Oli cavansi per espressione o premitura mediante lo strettolo. E sono gli uni Grassi, gli altri Essiccativi.

NOTA 282. Questo grandissimo grado di calore di cui sono capaci gli Oli, siano essi vegetali o animali, prima di bollire, spiega le gravi dolorosissime scottature che essi producono, tuttochè non bollenti. (V. la **NOTA 245.**)

OLII GRASSI, chiamansi quelli che, comunque adoperati nelle arti, conservano tenacemente la loro umida untuosità, come quello d'Uliva, di mandorle dolci, e altri.

OLII ESSICCATIVI, diconsi quelli che, adoperati cotti, presto si disseccano, specialmente se cotti con litargirio, o altro ossido di piombo. Ciò li rende opportuni all'arte della pittura, alla composizione dell'Inchiostro da stampa, ecc. Tali sono gli Oli di Papero, di Lino, di Canapuccia, di Noce, e alcuni altri.

OLII VOLATILI, detti anche **O-**

LII ESSENZIALI, ESSENZE, e anti-
camente QUINTE ESSENZE, dicon-
si quelli che hanno poca o anche
punto untuosità: sapore aromatico,
piccante: odore per lo più grade-
vole; insofferenti di aumentata tem-
peratura, alla quale svaporano inde-
composti: facilissimamente infiam-
mabili.

Gli Oli volatili cavansi per di-
stillazione non dai semi, come gli
Oli fissi, ma da diverse altre parti
delle piante, come dai fiori, dalle
foglie, dalle radici, dalla buccia del
frutto, e talora dall'intera pianta.
Tali sono gli Oli volatili di Fiori d'a-
rancho, di Rosa, di Spigo o Lavanda,
di Ramerino o Rosmarino, di
Menta, di Cedro, e altri.

ALCOOLE, ALCOOL, ALCOL, SPI-
RITO DI VINO, ACQUARZENTE, li-
quido leggiero, trasparente, pronta-
mente infiammabile, che ottiensì col
distillare il vino, sia d'uve, sia d'al-
tre frutte.

L'Alcool arde con fiamma rapi-
dissima e senza fumo: la prima di
queste due qualità lo rende troppo
dispendioso per uso di illuminare:
ambedue lo rendono opportuno a ri-
scaldare prontamente qualche picco-
la cosa in casa o in viaggio, come
a dire una tazza di brodo, un bric-
co d'acqua per fare il caffè, e si-
mili.

LUCERNA, denominazione gene-
rica di arnese domestico da far lue-
me: che si regga sur un piede: e la
cui fiamma sia alimentata con olio.

LUCERNA DI VETRO, quella il
cui olio è contenuto in recipiente di
vetro o di cristallo; questo reci-
piente è di forma globosa, ovale, o
stacciata, con bocca tonda nella par-
te superiore, da adattarvi il lumi-
nello, e in basso si prolunga in una
specie di codolo che si pianta nel
bocciuolo d'un ordinario candeliero
di metallo.

LUCERNA A TROMBA, è una lu-
cerna per lo più di stagno, la cui
parte superiore, in forma di cande-
lotta, è liberamente incastrata nel-
l'inferiore, che è un candeliero, nel
cui piede è contenuto l'olio, e in

questo pesca una piccola tromba
premente, messa in giuoco dall' al-
ternato abbassare colla mano il
piattellino, e con esso il candelotto,
e dal rialzarsi di questo per effetto
di una interna sottoposta molla spi-
rale, sì che dopo poche di queste
tratte, l'olio monta ad inzuppare il
lucignolo, e alimentare la fiamma.
(V. TROMBA.)

LUCERNA IDRAULICA, diamo
questa denominazione *collett.* a tut-
te quelle lucerne, nelle quali il re-
cipiente dell'olio, annullare, o di al-
tra foggia, trovasi più alto che non
è il luminello, o il becco della lu-
cerna; e l'olio, per uno o più tubi,
va cadendo successivamente verso la
fiamma, per alimentarla. Ciò accade
per la tendenza che hanno i liquidi
a disporsi a livello nei vasi comuni-
canti.

LUCERNA IDROSTATICA, è quel-
la nella quale l'olio è mantenuto a
livello della fiamma dalla pressione
di un altro liquido più pesante, che
suol essere l'acqua, o una soluzione
salina.

Questa costruzione è fondata
sul principio che i liquidi eteroge-
nei, in tubi comunicanti, si dispon-
gono ad altezze che sono in ragio-
ne inversa delle loro gravità speci-
fiche.

Quest'ingegnosa lucerna riec-
ce di men comodo uso, e 'l suo
raccomodamento non è nè facile, nè
prezioso.

LUCERNA MECCANICA, denomi-
nazione *collett.* che si dà a quelle
lucerne nelle quali il serbatoio del-
l'olio, inferiore alla fiamma, anzi
nel piede stesso della lucerna, è
fatto gradatamente salire per mez-
zo di una tale combinazione di ruote
dentate che comunicano un lento
movimento verticale a uno stantuf-
fo, messe in moto dalla forza di un
molla avvolta spiralmnte entro
a un tamburo, come negli orologi
da tasca.

LUCERNA ASTRALE, detta anche
SINOMBRE, cioè senz'ombra, chia-
masi ogni lucerna che abbia il ser-
batoio dell'olio nel piedestallo; il

LUCIGNOLO suol essere a calza, e per ciò la fiamma, avvivata da una doppia corrente d'aria, arde più rapidamente, massime se cinta del Camminetto: Se ne para la molta luce con Ventoia, Cappello, Emisfero, Globo o Gabbia. (V. § 4.º)

LUMINELLO, cortissimo cannello metallico, per lo più di latta, amovibile, tondo, o stacciato, in cui è infilato il lucignolo, pieno o piatto.

LUCIGNOLO, più fila di bambagia che stanno immerse nell'olio della lucerna, o sono nell'asse delle candele, a uso di appiccarvi la fiamma e far lume.

Ufficio del Lucignolo è di tirar su per forza capillare il combustibile liquido o liquefatto, e tenerlo in continuato contatto colla fiamma per alimentarla. (V. STOPPINO, § 2.º)

LUCIGNOLO TONDO, LUCIGNOLO PIENO, quello che è formato di più fila di bambagia parallele, o poco ritorte. Adoprasi nelle varie lucerne di vetro e in alcuni altri lumi.

LUCIGNOLO PIATTO, LUCIGNOLO A NASTRO, quello che è tessuto a guisa di nastro, talora incerato, e infilasi in luminello di forma stacciata.

LUCIGNOLO A CALZA, CALZA DA LUME, dicesi quel Lucignolo che è tessuto in tondo, cioè in forma cilindrica di tubo o budello. Questo Lucignolo non va con luminello propriamente detto, ma si con un becco formato di due tubi verticali, concentrici, fra i quali è ritenuta la calza.

LUCERNETTA, *dimin* o *vezzegg.* di Lucerna.

LUCERNINA A BECCUCCI, o anche semplicemente **LUCERNINA**, è comune denominazione di un lume tutto d'ottone, composto di un **PIEDE**, dal cui centro sorge l'**ASTA** O **FUSTO**, grosso come il dito mignolo, lungo un quattro palmi circa, nel quale sono girevolmente infilati gli uni dopo gli altri i seguenti pezzi: e primamente il **POMO** o **PALLA**, che per fregamento d'interna Molla, può farsi scorrere, e

fermarsi alla voluta altezza, per sostenere la **COPPA**, che contiene l'olio e 'l lucignolo, munita di uno o quattro **BECCUCCI** curvi, gettati tutti d'un pezzo colla Coppa; su di questa va il **COPERCHINO** conico; poi l'Anello da incastrarvi il Globo o Bracciuolo di una **VENTOLA**; in fine il **NODO**, che è una piastrella, dalla quale pendono più **CATENINE** cui sono appese le **MOLLETTE**, le **SMOCCOLATOINE**, lo **SPEGNI-TOIO** e 'l **FUSELLINO**, che è un filo di ottone curvo e biforcuto in cima, che serve come d'infilacappio per far passare i lucignoli nei beccucci e nei luminelli.

All'estremità superiore del fusto è fermata a vite la **MAGLIA** che serve di presa per trasportare la Lucernina, o anche per appenderla.

LUCERNUZZA, *dimin.* e *avvilit.* di Lucerna.

LUCERNATA, tant'olio quanto ne cape in una volta la Lucerna.

LUME (V. § 1.º secondo e terzo significato).

LUME A MANO, dicesi particolarmente un vasetto di latta, a fondo e coperchio piani, paralleli riuniti intorno intorno con **FASCIA** di poca altezza: il vasetto è di figura cordiforme, che va resiringendosi sul davanti, dove è il luminello: alla opposta parte è saldata la **CODA**, che è una lista addoppiata dello stesso metallo, piegata all'insù in forma d'arco, alla cui estremità, che sovrasta al centro del vasetto, è unito a occhio il **MANICO**, che è un filo di ferro, terminato in **MAGLIA**, ovvero in **GANCETTO**, a uso di appenderlo a che che sia.

In alcuni luoghi un consimile lume è tutto d'ottone, senza coperchio e senza luminello, e in luogo di questo è un pezzuolo metallico, fatto a doccia o canaletto inclinato, saldato nel fondo verso la parte anteriore, a sostegno dell'estremità del lucignolo: il Manico è un'asticciuola, pure d'ottone, terminata in **PUNTA**, e accanto ad essa un **RAMPO**, questo per appender il lume, quella per poterlo piantare

nel Lucerniere.

LUCERNIERE, arnese di legno, a foggia di candeliere, cioè con **PIEDE** e **FUSTO**, in questo, che è lunghetto, è la **SCALETTA**, cioè una serie di buchi a diverse altezze, per piantarvi la punta del manico, sì che il lume abbia la voluta altezza.

LUME A STELLA, è un lume di latta o d'ottone, da appiccarsi al muro ne' corridoi e nelle scale, e la cui fiamma è riflessa da un **RIVERBERO**, che anche chiamano **SPEERA**, cioè un pezzo di latta, piano o leggermente concavo, dalla cui circonferenza partono a modo di raggi parecchie liste di latta fatte a doccia, destinate ad aumentare la superficie riflettente.

Le altre parti di questo lume, comuni a più altri consimili, sono il **Lampanino** e la **Padellina**.

LAMPANINO, specie di scatoletta di latta, di forma cilindrica, sul cui piano superiore è la necessaria apertura, sì per adattarvi il luminello, e sì per rifondervi l'olio.

PADELLINA, è un piattello di latta sottoposto al Lampanino per ritenere l'olio che da esso si spandesse.

LUMINO, detto così assolutamente, intendono un piccol lume portatile, consistente in un vasetto di stagno, formato da due piani circolari, di tre dita circa di diametro, distinti un po' meno l'uno dall'altro, riuniti da una fascia rigonfia nel mezzo, cioè convessa per di fuori: in essa è piantato un manichetto di legno. Nel piano superiore del lumino, verso l'orlo, è un foro per ricevervi un luminello tondo, saldato a una piastrina di latta, che si volge orizzontalmente per aprire e chiudere la bocca del lumino, che è un foro centrale, larghetto, per rifondervi l'olio.

LUMINO DA NOTTE, dicesi di quel lumetto che di notte si tiene acceso nella camera, specialmente in caso di malattia.

Suol esser fatto di un piccolissimo lucignolo incerato, infilato perpendicolarmente, nel centro di

un piccol disco di carta, o di una girellina di sovero, che galleggia su di un poco d'olio dentro un bicchiere, o in un piattino.

Talora fassi prestamente un Lumino da notte con un disco di carta sottile, la cui parte centrale si rialza, e strettamente si ratorce su di sè fra 'l pollice, e l'indice, a guisa di piccol lucignolo, e la parte d'intorno si allarga in piano sull'olio.

Anche adoprasì allo stesso uso, e nella stessa maniera, un bioccolo di cotone.

Talora un Lumino da notte è fatto d'un piccolo emisfero voto, di sottil lastra metallica, nel cui centro è incastrato un corto e sottil tubetto di vetro. Quest' arnesino si pone galleggiante sull'olio, e questo sia per la pressione del liquido stagnante, sia per forza della capillarità, sale in cima del tubetto: allora accostatosi, e tenuto per qualche tempo una fiamma, l'olio nel vaporizzarsi si accende, arde poi da sè senza lucignolo, e con piccola fiammella, fin che dura l'olio stagnante.

LAMPIONE, specie di grossa lanterna a olio che di notte si tiene accesa nell' atrio, o su per le scale delle case, o nelle vie delle città. Il lampione è a tre vetri o cristalli, se appiccato contro il muro: a quattro, o più, se sospeso in aria: in ambi i casi uno dei cristalli fa sportello.

LANTERNA, LANTERNONE, ecc. (V. § 1.º)

LAMPADA, LAMPANA, vaso metallico che si tiene sospeso in alto specialmente davanti a cose sacre, e in cui arde una fiammella a olio, non tanto per far lume, come in segno di venerazione.

Nella Lampada è riposto un vaso di vetro, che pure chiamano **LAMPADA**, nel quale è l'olio su cui galleggia un luminello col lucignolo.

La lampada talora è appiccata a un **BRACCIO** di ferro, girevole orizzontalmente. Più sovente pende

sospesa o al soffitto, o stabilmente, o in modo scorrevole nel verso verticale.

Le parti di queste lampade sono le seguenti: il CAPPELLETTO, con MAGLIA O ANELLO per appendere la Lampada: le CATENELLE, che in numero di tre, o anche di quattro, discendono dal Cappelletto divergenti, e reggono il CORSO della Lampada: questo suol avere indigrosso la forma di un cono rovescio, or fatto a gola, or diversamente conformato: la CULATTA, o parte inferiore della lampada, va restringendosi, termina in GRUMOLO, e questo in una CAMPANELLA O ANELLO, per poter colle manitirar giù la LAMPADA, quando essa, per mezzo di cordoncini e di pulegge, è tenuta in bilico dal CON-

TRAPPESO metallico, cui si dà la figura di una colomba.

NOTA 283. *Codesto Contrappeso, benchè assai minore del peso di tutta la lampada, vale tuttavia a tenerla in bilico, perchè aiutato in ciò dagli sfregamenti del cordone, sia sulle girelle, sia nel foro, non larghissimo, del ventre della colomba, dove il cordone passa adoppiato.*

LAMPANAIO, artefice che fa le Lampane o Lampade.

RIFONDER OLIO nella Lampada, Lucerna, o simile, vale aggiugnere olio per sovvenire al difetto di quello stato consumato nella combustione.

Dicesi pure di altri liquidi: *Rifonder inchiostro nel calamaio: Rifonder vino nella botte, e simili.*

CAPO QUARTO

DELL' ILLUMINARE

§ 4. DELL' ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI FLUIDI, ILLUMINAZIONE A GAS.

Indice Metodico.

<p> { Gasse Gaz Gas --- { illuminante { lume Carbon fossile Coke --- fluente --- compresso NOTA 284. Fabbrica del gas Fornello Focolari { Gola { Canna Storte Sportello Staffa Bietta Vite di pressione Tubi ascendenti </p>	<p> Tubo orizzontale --- Bariletti --- di condotta Condensatore { Depuratore { Lavatoio Cappello Tubo d'entrata Gasometro Serbatoio Stilo { Campana { Recipiente Cannello Scala Tubo d'uscita --- conduttore Tubi distributori { Becchi di luce { Becchi Misuratore del gas. NOTA 285. </p>
--	--

GASSE, GAZ, GAS, denominazione equivoco, è il Gas idrogeno carbonato, cioè una combinazione d'idrogeno e di Carbonio, disciolti nel Calorico, atta ad ardere al solo accostargli una volta la fiamma, ed illuminare le stanze, le vie, le botteghe, i teatri, ecc. Questo Gas si forma col distillare materie grasse, o bituminose, e particolarmente il **CARBON FOSSILE**, corpo minerale bituminoso, nero, duretto (V. COKE). **GAS,** quando il contesto tolga ogni

di adoperarlo compresso.

GAS FLUENTE, parlando del Gas illuminante, intesi quello che dal fornello distillatorio in cui è prodotto, scorre da sé, o con una determinata pressione lungo i tubi, e esce dal becco fermo, dove, infiammato, splende e illumina.

GAS COMPRESSO, dicesi quello che si trasporta da un luogo all'altro, in vasi cilindrici di rame, nei quali è fortemente condensato con una pressione di più atmosfere. Da codesti vasi, e al solo aprirne il becco col girare di una chiavetta esce il gas per effetto della elasticità acquistata dalla stessa condensazione, e dura molto tempo.

NOTA 284. *Qualcuno dei lettori potrebbe non avere un'idea chiara di questa pressione a più atmosfere, niuna cosa volendo esser naturalmente premuta se non dall'unica atmosfera che gravità sul nostro globo terraqueo. Ma osservisi che il peso di quest'unica atmosfera è tale, che una colonna di essa, di qual siasi base, fa equilibrio, e perciò equivale al peso di una colonna di mercurio di ugual base, e della stessa altezza che quella del Barometro, che è una gelosissima bilancia, il qual peso sia, per es., di un chilogrammo, ora il gas che si condensa in un recipiente con qual siasi pressione artificiale, equivalente a due, tre, dieci, cento, ecc., Chilogrammi, è evidentemente da dirsi compresso a due, tre, dieci, cento, ecc., atmosfere, cioè una compressione artificiale due, tre, ecc., volte maggiore della natural pressione dell'atmosfera.*

FABBRICA DEL GAS, è un ampio edificio in luogo aperto, per lo più fuor dell'abitato, in cui si prepara e si depura il gas a uso di illuminare. Nella fabbrica del gas illuminante sono particolarmente osservabili le seguenti cose:

FORNELLO, muramento che contiene più FOCOLARI in linea retta, e altrettante STORTE per distillarvi il CARBON FOSSILE, o altri corpi per formarne il gas illuminante.

Il Fornello è sotto una tettoia sfogata, costruito di materiali resfrattari, cioè pietre o mattoni resistenti a gagliardissimo fuoco. Tutti i Focolari mettono il loro denso fumo in una sola GOLA: O CANNA che torreggia piramidalmente sulla tettoia.

STORTE, grossi e lunghi vasi di ferraccia o ghisa, cilindrici o ellittici, nei quali si fa la distillazione del Carbon fossile per la produzione del gas.

Le storte sono riscaldate col COKE (Carbon fossile che già ha servito alla formazione del gas), e sono collocate orizzontalmente su ciascun focolare del fornello, colla bocca alquanto sporgente dal piano del muro verticale anteriore del fornello.

La bocca di ciascuna storta si chiude con uno SPORTELLO di ferro, lutato, perchè non sfugga, tenuto saldo con una STAFFA, e quindi con BIETTA, o meglio con una VITE DI PRESSIONE, acciocchè il gas che vi si va formando, non abbia altra uscita se non quella dei tubi ascendenti.

TUBI ASCENDENTI, sono quelli che comunicano coll'interno di ciascuna storta, e presso la bocca di esse sorgono verticali, e mettono il gas nel tubo orizzontale.

TUBO ORIZZONTALE, è quel grosso tubo che in alto riceve il gas da tutti i tubi ascendenti, poi ripiegasi a terra, e mette il gas nel tubo di condotta.

Il Tubo orizzontale è interrotto da altrettanti bariletti, quante sono le storte.

BARILETTI, sono certi ingrossamenti cilindrici del Tubo orizzontale, tenuti pieni d'acqua, per la quale passa, si raffredda e si purifica alquanto il gas proveniente da ciascuna Tubo ascendente.

TUBO DI CONDOTTA, è la continuazione del Tubo orizzontale, che ripiegato a terra, scorre in un canaleto d'acqua scavato nel terreno, e murato, e per cui il gas è portato prima al Condensatore, poi al

Depuratore, quindi al Gasometro.

CONDENSATORE, luogo del canale suddetto, alquanto più allargato e più profondo, e dove il Tubo di condotta ha nella parte inferiore, unito a squadra un pezzo di tubo che pesca nell'acqua, e pel quale i vapori bituminosi condensati fluiscono in catrame, che raccolto di tempo in tempo, si serba a più usi, sì dell'officina stessa, e sì di altre arti.

Il Tubo di condotta va quindi al Depuratore.

DEPURATORE, LAVATOIO, grande caldaia di ferro, la quale fa interruzione al Tubo di condotta, contiene acqua di calce, e su questa è capovolto un pesante **CAPPELLO** di lamiera, che v'entra dentro, tenutovi sospeso da una fune, con girella e contrappeso.

In quest'acqua di calce il gas illuminante, proveniente dalle Storte, viene privato del gas acido carbonico, e altro, se ve n'è, e così depurato e lavato passa pel Tubo d'entrata sotto la Campana del Gasometro.

TUBO D'ENTRATA, è come la continuazione del Tubo di condotta, il quale si rialza verticalmente dal fondo del Serbatoio, e mette il gas nella Campana del Gasometro, scacciandone di mano in mano l'acqua di cui da principio essa è ripiena.

GASOMETRO, edificio in cui, come in un magazzino, si raccoglie, si serba e anche si misura il gas illuminante.

Principali parti del Gasometro sono il Serbatoio, lo Stilo, la Campana e la Scala.

SERBATOIO, ampio cisternone murato, di più braccia di diametro, nella cui acqua sta capovolta la Campana o Recipiente.

Il serbatoio è cinto di un basso parapetto, e da questo, in quattro punti equidistanti, sorgono **PILA-STR**I di altezza pari a quella dello Stilo.

STILO, grosso cilindro cavo di ferro, piantato verticalmente a guisa

di colonna nel centro del Serbatoio.

Lo Stilo, concorre coi pilastri a reggere le travi alle quali è sospesa la Campana.

CAMPANA O RECIPIENTE, è un ampio vaso cilindrico, fatto di larghi pezzi quadrangolari di grossa lamiera, imbullettati e saldati.

La Campana, da prima piena d'acqua, poi permanentemente immersa or più or meno nel Serbatoio, è destinata a ricevere il gas, il quale, come più leggero, va successivamente salendo, scacciandone l'acqua.

La Campana ha un foro centrale in cui, e nell'annesso Cannello, è infilato lo Stilo ebe le serve come di guida nello scorrere che essa fa in alto e in basso, tenuta sospesa a una forte catena, la quale, passando sur una girella centrale che è in alto della travatura, poi su altra girella laterale di rimando, discende, aggravata di un Contrappeso, parallelamente a uno de' pilastri, su cui è segnata la Scala.

SCALA, è una linea verticale, segnata lungo lo spigolo di uno de' pilastri, e divisa in parti uguali, percorse da un indice annesso al contrappeso. Le divisioni della scala corrispondono ad altrettante misure cubiche del gas, nella Campana successivamente contenuto.

CANNELLO, è un tubo di lamiera, saldato al foro centrale della Campana, e prolungantesi inferiormente nella direzione dell'asse della medesima.

Questo Cannello, appunto come quello di un ombrello, abbraccia, senza stringere, lo Stilo, lungo il quale esso e l'unita Campana scorrono liberamente nella direzione, verticale, non lasciata al gas altra via che quella del Tubo d'uscita.

TUBO D'USCITA, è un tubo piantato verticalmente nel fondo del Serbatoio, e comunicante inferiormente col Tubo conduttore, per cui esce il gas, spintovi dal peso della Campana.

TUBO CONDUTTORE, grosso e lungo tubo che comunica coll'estre-

mità inferiore del Tubo d'uscita, e discorre sotterraneamente le vie attigue ai luoghi da illuminarsi, separandosi all'uopo in più rami.

Da ambi i lati del Tubo conduttore partono i Tubi distributori.

TUBI DISTRIBUTORI, chiamansi quei minori tubi i quali il gas ricevuto dal Tubo conduttore portano ai vari becchi di luce, nelle botteghe e nelle case.

I Tubi distributori, per quel breve tratto che essi pure discorrono sotto terra, sono di ferraccia, e grossetti; poi si fanno di piombo e minori, affinchè, saliti più in alto, a uso di illuminare la città, ovvero entrati nella casa, bottega, ecc., più agevolmente si ripieghino nelle varie svolte, per giungere ai becchi di luce.

Ai Tubi distributori sono annesse due chiavette: una nel luogo della pubblica via, dove essi cessano oramai di essere sotterranei, e questa viene aperta a ora stabilita da un agente della Direzione del gas; l'altra è più in alto, nel muro, o nell'interno della casa o bottega, in prossimità dei becchi di luce, e apre il consumatore quando egli vuole far passare il gas nei becchi di luce.

BECCO DI LUCE, che anche dicesi semplicemente BECCO, è l'ultima estremità dei tubi, nei quali il gas è menato dal Gasometro al luogo della sua combustione, a uso di far lume.

È un cannello, per lo più d'ottone, variamente ornato, che ha in cima uno o più minutissimi forellini, da cui esce il gas, il quale all'accostarvi una fiamma, s'accende, e continua ad ardere di bellissima luce.

Il Becco, secondo il numero e la disposizione dei forellini, presenta all'occhio o una sola fiamma, ovvero più fiamme distinte, variamente disposte, in forma di ventaglio, di stella, di cifra, di parole, ecc.

Più Becchi vicini, variamente disposti, formano Vitucci, Lumiere, ecc. (V. LUMIERA, § 1°)

Il gas che si arde nei Becchi è pagato o a durata di lume, ovvero a misura della quantità di gas realmente consumata. Per quest'ultimo modo occorre il Misuratore.

MISURATORE DEL GAS, è uno strumento con cui il volume del gas è misurato di mano in mano che passa ad ardersi nei becchi.

È una cassetta metallica che fa interruzione al Tubo distributore, e nella quale il gas, nello attraversarla per andare ai becchi, imprime a un interno rotismo un movimento che vien segnato da più Lancette o indici su altrettanti Mostrini o quadranti, visibili al di fuori, sì che il primo di questi indica i Metri cubi, il secondo i Decimetri, un terzo gli Ettometri cubi, ecc. del gas che vi passò e che vi fu consumato nei becchi.

NOTA 285. Questa ingegnosa macchinetta, cui tuttora si van facendo variazioni, è essenzialmente composta di un tamburo metallico, bilicato sur un asse orizzontale, diviso internamente in più cavità curve, per le quali, passa il gas, per la cui forza ascendente il tamburo è mosso in giro, e questo movimento, per mezzo di rochetti e ruote dentate, è finalmente comunicato alle lancette, le quali indicano il numero dei giri fatti dal tamburo; ora da precedente esperienza essendo noto quanto gas è necessario che passi per produrre un dato numero di giri, questo numero, indicato dalle lancette, corrisponderà appunto al volume del gas trascorso e consumatosi in fiamma.

Ma codesto tamburo metallico di circa due palmi di diametro, mal potrebbe esser mosso in giro dal gas, se nella cassetta del Misuratore non s'infondesse tant'acqua che il tamburo ne sia più che per metà immerso. Dalla quale immersione ne deriva una quasi totale diminuzione di peso del tamburo, che così diventa capace a esser mosso in giro dalla forza ascendente del gas.

Per lo scemamento poi, e più ancora per l'intera svaporazione

di codest'acqua, il gas passerebbe il foro per cui il gas entrava nel disordinato e non misurato; ma Misuratore, e allora la fiamma dei a ciò provvede un Galleggiante, che becchi pel mancante alimento da si prolunga in basso in un' asticciola, munita di un disco con battente, che fa le veci di Anemella o se si estingue: nè più si può riaccendere se la Valvula del Galleggiante non venga rialzata da nuova acqua infusa nel Misuratore.

Vive, Vale: si quid novisti rectius istis,
Candidus imperiti; si non, his utere mecum.
Horat., Epist. VI ad Numidicum.

INDICE

CAPO I. — DEL VESTIRE E DELLE SUE ACCOMPAGNATURE.

- § 1. Vestimenta e Calzamenta in genere, e altri arredi a uso personale di ambi sessi. pag. 15
- § 2. Arredi da uomini » 40
- § 3. Arredi da donne » 57
- § 4. Arredi da bambini: Vocaboli bambineschi e altri relativi allo stesso argomento » 72

CAPO II. — DELL' ABITARE.

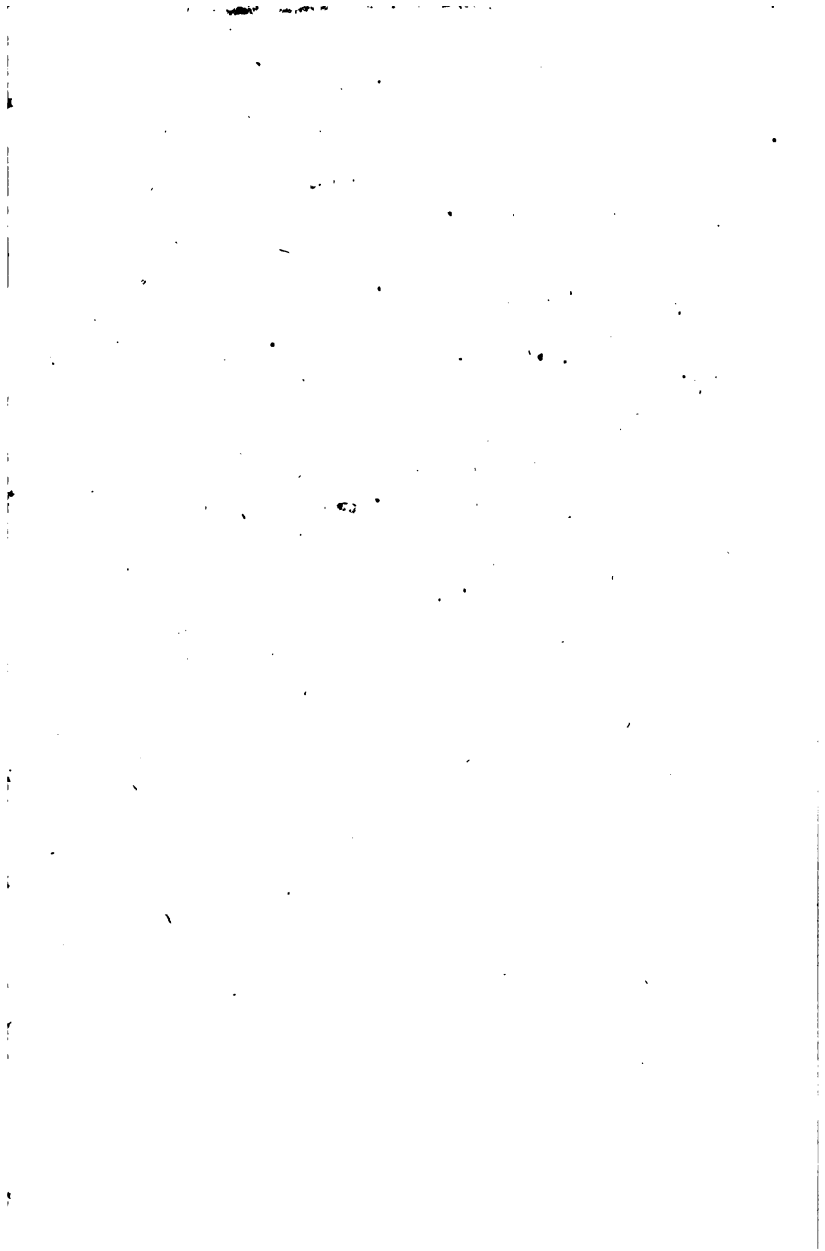
- § 1. Dell' Abitazione in genere: Dei luoghi abitati e delle appellazioni che ne derivano » 84
- § 2. Della Casa e delle sue parti » 98
- § 3. Della Masserizia e degli Arredi della Casa » 134
- § 4. Dello Scrittoio e dello Scrivere » 150
- § 5. Della Camera, del Dormire e di cose accessorie » 162
- § 6. Della Cantina » 177
- § 7. Della Corte, Della Stalla e di animali domestici » 185
- § 8. Delle legna e del Carbone: del far fuoco e degli arnesi relativi » 217
- § 9. Della Cucina e della Dispensa » 228
- § 10. Della Credenza e degli Strumenti della mensa » 244

CAPO III. — DEL MANGIARE E DEL BERE.

- § 1. Del Mangiare, della Mensa, del Condimento e del Bere, il tutto in genere » 257
- § 2. Alimenti e Condimenti animali o d'origine animale » 271
- § 3. Alimenti e Condimenti vegetali o d'origine vegetale. » 286
- § 4. Delle Bevande » 306

CAPO IV. — DELL' ILLUMINARE E DEGLI ARNESI A CIÒ ADOPERATI.

- § 1. Dell'illuminare, in genere, e delle cose relative. » 311
- § 2. Dell'illuminare con combustibili solidi. » 316
- § 3. Dell'illuminare con combustibili liquidi » 318
- § 4. Dell' illuminare con combustibili fluidi. Illuminazione a Gas » 324



SEGUE QUESTO VOLUME

il

Vocabolario d'Arti e Mestieri dello stesso Autore
formante la seconda parte
del Saggio di un Vocabolario Metodico
della Lingua Italiana.

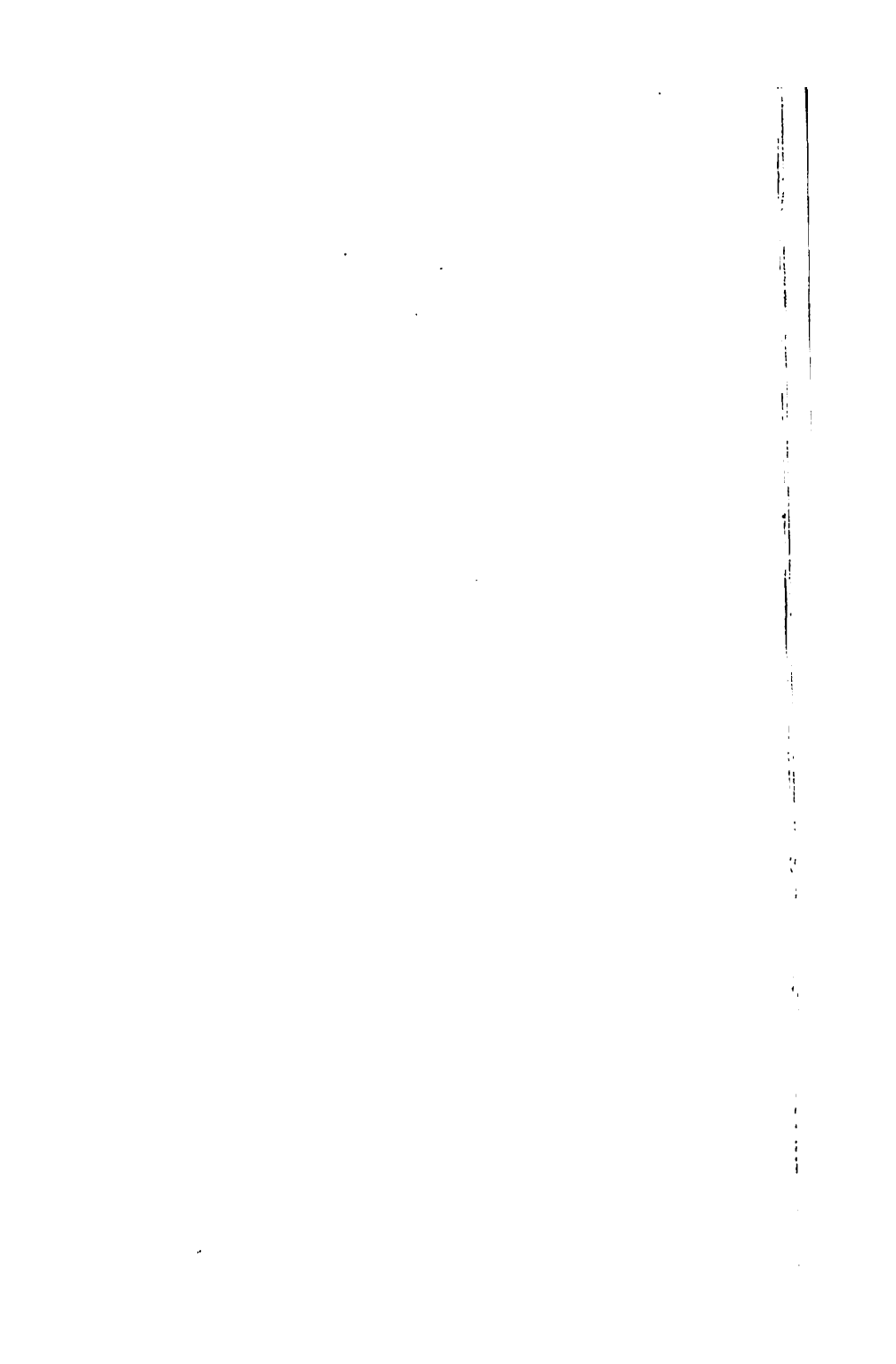
Un volume dello stesso formato.



Vendibile presso gli stessi Editori.

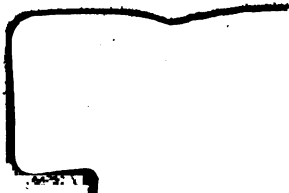
477 JL

1



THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be
taken from the Building



the 1990s, the number of people in the UK who are aged 65 and over has increased from 10.5 million to 13.5 million (19.5% of the population).

There is a growing awareness of the need to address the needs of older people, and the Government has set out a strategy for the 21st century in the White Paper on *Ageing Better: Our Future* (Department of Health 1999). This paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.

The White Paper sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs. It sets out a vision for the future of older people in the UK, and outlines the Government's strategy for meeting their needs.