

104

330



L'ALLEVAMENTO DEI B.GATTI.



104

m 240

# L'ALLEVAMENTO DEI BIGATTI

COMPENDIATO

DA FRANCESCO FOCHI

AGENTE BIANCHETTI IN LUVINO

AD USO

## DEI CONTADINI



LUGANO

TIPOGRAFIA VELADINI E COMP.

1851.



15

Le Avvertenze poste in calce a ciascun oggetto del presente Allevamento de' Bigatti non sono, come di massima, che cognizioni secondarie alle cure principali; quindi si potrebbero anche omettere.

La presente edizione è posta sotto la tutela della legge ticinese sulla proprietà letteraria, essendosi adempiuto a quanto essa prescrive.

## INTRODUZIONE

### DEL BIGATTO.

Il Bigatto, o Baco da seta, non è dei nostri paesi, ma è originario dalla China settentrionale; quindi per avere un buon prodotto di Gallette, di tanto utile agli Agricoltori, fa bisogno un Allevamento artificiale, senza del quale riesce difficile a conseguire.

Pertanto si abbiano diligenti cure nell'allevamento dei Bigatti *sui Locali, sugli Utensili, sulla Foglia, sulla Nascita, sulle Malattie, sulle Età, sul Bosco, sulle Gallette e sulla Semente*, delle quali ad una ad una si verrà a buonamente trattare.

#### AVVERTENZE.

L'Allevamento dei Bigatti si deve sempre fare con tutta la cura e pulizia fattibili si nella comodità ai medesimi, che nel mantenimento e nella temperatura.

L'Allevamento dei Bigatti sia disposto ed assistito sempre da una sola persona, che il tutto comandi e riconosca.

Il Bigattiere, quando nell'allevamento dei Bigatti non possa attenersi a tutto il prescritto, adempia almeno tutto il possibile.

Il Bigattiere sia persona sana e pulita, che non tramandi puzore di sorta.



## CURE DEL BIGATTO



### DEI LOCALI.

**Il** Locale per l'allevamento dei Bigatti sia esposto colla facciata a ponente, ma d'avanti vi sia un corridojo od altra stanza.

Il Locale sia alto di soffitto, e nei quattro angoli del soffitto stesso abbia li voluti sfiatatoj.

Il Locale abbia proporzionate porte e finestre aperte fino al pavimento; o quando meno, che ciascuna finestra abbia uno sfiatatojo nel parapetto al piano del pavimento stesso, e che tutte le aperture, danti sempre al locale aria passante, si possano perfettamente aprire e chiudere.

Il Locale sia fornito di due camini, posti in opposizione l'un l'altro, di due Termometri di Reaumur, e di un Igrometro, o meglio Psicrometro, per segnare il calore e l'umidità volute nelle età del Bigatto; e sia sempre sgombro d'ogni attrezzo e genere, e senza odori.

Il Locale sia sempre riscaldato con legna forte, stagionata e che non tramandi odore; e sia umidificato con secchi d'acqua cavata di frequente.

Il Locale sia occupato dai graticci nel mezzo e nei lati non aventi camino, e sempre in distanza dei camini stessi.

Il Locale sia pulito e purgato dell'aria una volta al giorno sul mattino; ma la purgazione sia fatta in modo che l'aria non colpisca direttamente il Bigatto.

#### AVVERTENZE.

Nei Locali si pongano ai graticci di fronte ai camini i Termometri, e negli angoli gli Igrometri o Psicometri.

Il Locale non sia mai abbandonato dal Bigattiere, altrimenti in qualunque piccolo intervallo di tempo può accadere grave disastro ai Bigatti.

Il Locale si può tenere anche a caldo naturale, riparandolo bene dalle arie; ma in allora l'Allevamento diventa più lungo, più sicuro il prodotto, ma meno abbondante.



## DEGLI UTENSILI.

I Graticci o Stuoje da collocare i Bigatti nel loro allevamento saranno costrutti di legname dolce.

I Graticci debbono essere di costruzione leggera, puliti, ed ariosi in ogni loro parte.

I Graticci possono essere d'ogni lunghezza e larghezza a piacere, ed a seconda della posizione dei locali in cui si collocano.

I Graticci debbono essere sostenuti da piantali in modo fermo e sicuro.

I Graticci siano posti distanti dal fuoco, e fuori delle correnti d'aria.

I cartoni dei graticci debbono essere puliti, ben asciutti e senza odori.

#### AVVERTENZE.

I Graticci o stuoje pria di adoperarli si ripuliscono e si asciugano, facendoli passare sopra fiamma per maggior cauzione.

I Graticci, dopo raccolte le Gallette, si puliscono d'ogni sozzura e bava dei Bigatti.

I Graticci si conservano sempre all'aria, onde non prendano tanfo.



## DELLA FOGLIA.

La Foglia buona dei gelsi, o moroni, è prodotta da piante in luoghi asciutti ed ariosi; ed invece la foglia prodotta dalle piante nei luoghi umidi e bassi è *malsana*.

La Foglia dei gelsi novelli di tronco e broppe è *molto succosa*, e si dà ai Bigattini delle prime tre età, cernita e ben trita per la 1.<sup>a</sup> e 2.<sup>a</sup>, cernita e mezzanamente tagliata per la 3.<sup>a</sup> età.

La Foglia dei gelsi vecchi di tronco e di broppe è *la migliore*, e si dà ai Bigatti della 4.<sup>a</sup> età cimata e sfogliata, e della 5.<sup>a</sup> età levate appena le cimase e i giunchi.

### AVVERTENZE.

La Foglia sia colta un giorno per l'altro, sia tenuta distesa in luogo asciutto e poco ventilato; e sia rivolta di frequente, onde non prenda scaldame.

La Foglia sia sempre *asciutta*, mentre la *bagnata* ed *umida* è molto *dannosa* al Bigatto; perlocchè si ritiene molto migliore lasciare qualche volta il Bigatto anche due giornate senza cibo, piuttostochè dar la *foglia bagnata* od *umida*.



## DELLA NASCITA.

La Semente dei Bigatti si fa nascere a *caldo naturale*, e col *caldo artificiale*.

La Semente dei Bigatti nasce a *caldo naturale*:

1.<sup>o</sup> Ponendola in piccoli pannolini contenentine un due once cadauno, allacciati nelle estremità, e collocati fra letti in uso, ma in siti caldi non gravati;

2.<sup>o</sup> Scuotendola un tre volte al giorno, mattina, mezzodì e sera degli otto voluti per la nascita, onde eguagliarla di calore, aprendo poi i pannolini al mattino per conoscere l'approssimazione o la nascita.

La Semente dei Bigatti nasce col *caldo artificiale*:

1.<sup>o</sup> Disponendo la stufa o cameretta ai 44 gradi del Termometro, aumentandola di un grado di calore cadaun giorno negli ultimi otto dei dieci voluti per la nascita, portandola così ai 22 gradi di calore, e sempre all'umidità costante dai 70 ai 75' gradi dell'Igrometro o Psicrometro;

2.<sup>o</sup> Ponendo sopra un tavolo, coperto di un panno a più doppii ed entro scattolette di cartone d'onze due quadrate, once due di semente per ciascuna, mescolandola un tre volte al giorno, mattina, mezzodì e sera, dopo li due primi, onde renderla tutta eguale di calore.

La Semente in nascita poi diventa di *color biancastro*, e si aggruppa assieme.

I Bigattini nati si levano dalla semente, ponendovi della carta bucherata con al disopra delle broppelle di foglia su cui per pascersi vi salgono; quindi, attaccatine ben bene alle dette broppelle, si collocano sopra cartoni, coprendoli nel mezzo per sole once cinque quadrate al bisogno di dilatarsi, e così disposti si pongono sopra li graticci.

#### AVVERTENZE.

La Semente migliore dei Bigatti è quella di collina, di colore cenerino, dante al violetto, quasi rotonda e pesante.

La Semente dei Bigatti si pone al covò quando la foglia dei gelsi comincia a spiegarsi, ed in tempo tale che i Bigatti abbiano a salire al bosco e lavorare le Gallette colla luna nuova di giugno.

La Semente dei Bigatti d'ordinario si pone al covò quaranta giorni prima della maturanza dei Bigatti.

I Bigattini si tengono sempre separati di volta in volta che si estraggono dalla semente, mentre diversificano in crescenza quelli da una sortita all'altra.

I Bigattini, levati appena dalla semente, e posti sopra un cartone d'once cinque quadrate, come il detto di sopra, si ritengono d'un quarto d'oncia di semente.



#### DELLE MALATTIE.

Il Bigatto si ammala a nostro vedere per *idropisia*, *debolezza* e *calore*.

Il Bigatto diventa *idrope* nelle prime sue età detti *zucconi*, *crepetti* e *giallonetti*, per soverchio freddo ed aria corrente sopra ai medesimi, e nell'ultima età detti *gialloni* e *neroni* per poca forza e caldo soffocante.

Il Bigatto diventa *gattina* nelle sue prime età per poco cibo o cibo debole, e nell'ultima sua età diventa passo per mancanza di sostanza e di forza.

Il Bigatto diventa *calcino*, od affetto del *mal del segno* in tutte le sue età per troppo calore, per foglia asciutta o fermentata, e per foglia troppo robusta.

Il Bigatto diventa anche *renscione*, ma ciò succede trovandosi al bosco non in perfetta maturanza, o non in buona situazione; quindi non potendo tessere la Galletta in tempo utile, passa allo sviluppo di *ninfa* o *crisalide*, detto da noi *bordocco*, senza lavorare.

#### AVVERTENZE.

Le Malattie dei Bigatti posson essere apportate anche da ogni piccol fatto o cagione; ed è perciò che si richiede tutta l'attenzione nell'allevamento dei medesimi per ottenerne buon prodotto.

Tutte le Malattie dei Bigatti succedono sempre negli sviluppi delle loro età, tranne quelle del *calcino*, che accadono di tutt'ora

giunti a quel tal grado di restringimento per calore, ed asciuttezza di umori.

Il Bigatto poi è di sostanza *calcinicia*, quindi qualunque Bigatto che muore asciutto ed in situazione calda, e pure asciutta, in luogo della macerazione diventa *calcino* senza essere affetto di tale malattia.



## DELLE ETA'.

Il Bigatto nella sua vita ha cinque età, di cui si verrà a parlare parzialmente.

Il Bigatto appena nato è di *colore brunastro*, di mano in mano che si sviluppa nelle sue età diventa *bianchiccio*, e nella maturanza diventa perfino *chiaro-giallo-trasparente*.

### I. ETA'.

Ai Bigatti nella sua prima età si mantenga la temperatura ai gradi 17-18 del Termometro ed ai gradi 70-75' dell' Igrometro o Psicrometro.

Ai Bigatti di prima età si somministra il cibo ogni due ore con foglia tenera, minutissima ed appena tagliata, e durante il giorno di sopore non si pascolano.

Ai Bigatti di prima età nel terzo giorno si dimezza il letto, trasportando i Bigattini colla metà letto sopra altri graticci già preparati.

I Bigatti di prima età sotto la detta temperatura si sviluppano in cinque o sei giorni, stando in sopore l'ultimo; indi cambiano la pelle, e così compiono la loro prima età.

Ai Bigatti già svolti dal sopore si pongono sopra delle broppelle di foglia a cui per cibarsi vi si attaccano; quindi attaccativene molti si trasportano sopra

altri graticci, facendone una striscia di sole once cinque nel mezzo al bisogno di dilatarsi.

#### AVVERTENZE.

▪ I Bigatti si conoscono vicini al sopore quando hanno grossa la testa, sopiti quando la tengono immobile, e desti quando la dimezzano, significando quasi di volere il cibo.

I Bigatti si tengono sempre separati da volta in volta che si levano dopo il sopore, mentre diversificano in crescita dall'una volta all'altra.

I Bigatti sieno pur sempre separati quelli di un'età all'altra, in causa della diversità di temperatura e cibo a cui vanno soggetti.

I Bigatti sieno sempre tenuti rari ed uniti nei graticci, onde possano tutti pascersi bene e conservarsi eguali.

I Bigatti sieno sempre cibati da una sola persona e bene; se no per debolezza, quantunque non si ammalassero, maturano con poca o senza seta, o mancanti di forza per tessere la Galletta.

#### II. ETÀ.

Ai Bigatti nella seconda età si mantenga la temperatura ai gradi 16-17 del Termometro ed ai gradi 70-75' dell'Igrometro o Psicometro.

I Bigatti di seconda età si pascono pure ogni due ore con foglia tenera, minutissima ed appena tagliata, ma durante il giorno di sopore non si cibano.

Ai Bigatti di seconda età si dimezza il letto nel secondo giorno, trasportando i Bigattini colla metà letto sopra altri graticci già preparati.

I Bigatti di seconda età tenuti nella temperatura sopradetta si sviluppano in tre o quattro giorni, stando in sopore l'ultimo; indi cambiano la pelle, e così compiono la loro seconda età.

Ai Bigatti già svolti dal sopore si pongano sopra delle broppelle di foglia, a cui per cibarsi vi si attaccano, ed attaccatvene molti si trasportano sopra altri graticci, facendovene una striscia di sole once cinque nel mezzo al bisogno di dilatarsi.

#### AVVERTENZE.

Ai Bigatti di questa seconda età servono pure le avvertenze già scritte per la prima; e più

Ai Bigatti di questa seconda età si abbia molta cura, mentre è rapido lo sviluppo; e perciò si ammalano facilmente in *crepetti*, detti anche *lusirolì*.

III. ETA'.

Ai Bigatti nella terza età si mantenga la temperatura ai gradi 15-16 del Termometro ed ai gradi 70-75' dell'Igrometro o Psicrometro.

I Bigatti di terza età si pascono ogni tre ore con foglia già buona, minuta e tagliata appena, ma durante il giorno di sopore non si cibano.

Ai Bigatti di terza età nel principio del quarto giorno si dimezza pure il letto, trasportando i Bigatti colla metà letto sopra altri graticci già preparati.

I Bigatti di terza età tenuti nella temperatura anzidetta si sviluppano in otto giorni, stando in sopore l'ultimo; indi cambiano la pelle, e così compiono la loro terza età.

Ai Bigatti già svolti dal sopore si pongano sopra delle broppe di foglia su cui per pascersi vi salgono; e salitivene ben bene, si portano sopra altri graticci, ponendone una lista nel mezzo di sole once cinque al bisogno di allargarsi.

**AVVERTENZE.**

Ai Bigatti di questa terza età servono pure le avvertenze già scritte per la prima età; e più

Ai Bigatti svolti da quest'età si ponga esteriormente alle finestre esposte al sole di mezzodi e ponente il fogliazzo od altro riparo.

IV. ETA'.

Ai Bigatti nella quarta età si mantenga la temperatura ai gradi 14-15 del Termometro, ed ai gradi 70-75' dell'Igrometro o Psicrometro.

I Bigatti di quarta età si pascono ogni quattro ore con buona foglia un poco, e di fresco tagliata, ma durante il giorno di sopore non si cibano.

Ai Bigatti di quarta età si leva il letto nel principio del quarto giorno trasportando i Bigatti sopra cartone asciutto a capo dello stesso graticcio, e così proseguendo da cartone in cartone.

I Bigatti di quarta età nella surriferita temperatura si sviluppano in sette giorni, stando sempre in sopore l'ultimo; indi cambiano la pelle e così compiono la loro quarta età.

Ai Bigatti già svolti dal sopore si pongano delle broppe di foglia su cui per pascersi vi salgono; e salitivene ben bene si portano sopra altri graticci ponendone una lista nel mezzo di sole once cinque al bisogno di allargarsi.

**AVVERTENZE.**

Ai Bigatti di questa quarta età servono pure le avvertenze già scritte per la prima età; e più

Pria di porre i Bigatti svolti della quarta età sopra li graticci, in cui debbono passare la quinta ed ultima loro età, si facciano lun-

govia dei graticci stessi le così dette *siepi di bosco*, come si spiegherà parlando del bosco; onde abbiano a salire i Bigatti primaticci senza frastornare con tale operazione gli altri Bigatti non maturi.

V. ETA'.

Ai Bigatti della quinta età si spalancano le porte e le finestre, e non si tengono più chiuse nè di giorno, nè di notte; a meno che la temperatura si abbassasse di sotto dei gradi 15 del termometro, od imperversasse il tempo.

Si lasciano i Bigatti esposti alla dolce ventilazione al cangiamento dell'aria ed alla luce del giorno; ma si guardino sempre dall'aria vibrata e dal soverchio freddo.

I Bigatti di questa età si cibano ogni cinque ore con foglia di pianta robusta e di broppa vecchia, e si continua sempre abbondando sino alla maturanza, che si compie in sette od otto giorni, e il Bigatto si conosce maturo dal *colore chiaro-giallo-trasparente*.

Ai Bigatti di quest'età si leva il letto nel mattino di un giorno sì e l'altro no, perchè potrebbe fermentare, e farebbe ammalare i Bigatti; e ciò si faccia sempre passando i Bigatti da un cartone all'altro dello stesso graticcio.

Dei Bigatti in maturanza, quando buona parte sono saliti al bosco, si levino dai graticci i Bigatti rimastivi, e si pongano in altro graticcio; indi si toglie il letto, e si pulisce a dovere il graticcio stesso.

Il Bigatto maturo, salito al bosco, debbe lavorare la sua Galletta entro tre giorni; indi cade in sopra, si spoglia della pelle la quinta volta, e diventa

ninfa o *crisalide*, detto da noi *bordocco*; e così ha finito d'essere Bigatto, o Baco da seta.

**AVVERTENZA.**

Il Bigattiere sia premuroso di far salire al bosco i Bigatti maturi, e di guardarli con tutta la cura possibile, perchè lavorino entro tre giorni, se no passano ad altro sviluppo, si arrinsciono e muojono.



**DEL BOSCO.**

Il così detto *Bosco* per tesservi le Gallette i Bigatti può essere di fogliame di rovere, d'olmo e di faggio, di ravettone, di brugo, di cantonina ecc.; il tutto ben pulito, stagionato e senza odore.

Il Bosco si fa a siepe ariosa lungovia dei graticci, ed anche nelle teste dei graticci stessi; e di mano in mano che i Bigatti si affollano al bosco, si facciano pur anche ad ogni graticcio gl'intermezzi di bosco a maggiore comodità.

Al Bosco si levi la corrente, o vibrazione d'aria; e, dopo avere conosciuti i Bigatti disposti al lavoro, si riparan con pannolini, cartoni e fogliami i siti più esposti.

Quando poi al Bosco si trovano Bigatti che non lavorano entro una giornata, si levano da quel luogo, e si pongono in altro più riparato.

**AVVERTENZE.**

Perchè i Bigatti possano salire con facilità al *bosco* nel tempo della maturanza si pongano dei fascetti di paglia ai piedi del *bosco* stesso.

A facilitare maggiormente la salita dei Bigatti al *bosco* da alcuni si prendono delle broppe di castano, si pongono sopra i Bigatti, e quelli che vi salgono si alzano al *bosco*.

Pria di passare poi i Bigatti al *bosco* si osservano se sono maturi, altrimenti perderebbero tempo a discendere per cibarsi ancora; quindi si indebolirebbero e facilmente diventerebbero *gialloni* o *rensioni*.



## DELLE GALLETTE.

I Bigatti maturi, saliti al bosco, entro tre giorni tessono la loro Galletta o Bozzolo.

Dalle Gallette al bosco si levano i Bigatti morti, perchè non sporchino le Gallette e non mandino puzore.

Alle Gallette da sei giorni si levano i ripari d'aria, onde possano maggiormente asciugare e fortificarsi.

Le Gallette al bosco si visitano ogni giorno per contegno ad ogni evento, e negli ultimi giorni si smova anche il bosco troppo folto.

Le Gallette dopo l'ottavo giorno si raccolgono, si mondano da ogni bava, si ripongono sopra dei graticci, da cui furon prese, e se ne fa smercio.

### AVVERTENZE.

Il Bigatto ordisce e tesse la Galletta in più strati della ritenuta lunghezza nel bavo di metri trecento.

Mentre i Bigatti lavorano le Gallette non si faccia tremolare il bosco.

Le Gallette al bosco si guardino bene dai topi, perchè sono molto ghiotti dei loro *bordocchi*.



## DELLA SEMENTE.

Dalle Gallette di partite sane, sostenute di peso, smonte di colore e fine di grana, si prendono quelle per la Semente.

Le Gallette scelte per Semente si collocano sopra un tavolo o graticcio con cartone in locale fresco, asciutto e ventilato da una parte, avente dai 15 ai 18 gradi di calore; e dopo un quindici giorni dalla formazione delle Gallette nascono le farfalle, per lo più sul mattino.

Le Farfalle o Parpaglie nate si levano dalle Gallette, e si pongono sopra tavoli o graticci pure con cartone, onde facilmente si accoppiino.

Le Farfalle si lasciano accoppiate per sei ore, od anche più o meno a piacere; indi si disgiungono ponendo le femmine sopra pannolini a deporre le uova: il che succede in una giornata e mezza, o due giornate al più.

Deposta la Semente, i pannolini s'immergono nell'acqua fresca finchè sieno ben ammolliati, e poscia con un cucchiajo vi si levi la semente stessa.

La Semente levata si purghi ben bene nell'acqua, si colga da per lei la galleggiante quale inferiore, e poscia vi si ponga entro buon vino nero; vi si lascia qualche tempo, e per ultimo si riacola.

La Semente riacolata si ponga sopra pannolino, o grossa carta asciugante distesa all'ombra su tavolo,

o pavimento di mattoni, rimovendola di frequente; e, dopo ben asciutta, si pone in sacchetti, che si rinchiudono poscia in iscatolette di latta o peltro, che si conservano quindi in siti freschi ed asciutti sino all' uopo della nascita.

### AVVERTENZE.

Le Gallette trascelte per la *semente* si scuotono all' orecchio ad una ad una per conoscere dal crollo se sono vive o morte.

Dalle Gallette da *semente* si scelgono eguali quantità di maschi e femmine, che si conoscono le Gallette delle farfalle maschie per le due estremità più acute, e quelle delle farfalle femmine per le due estremità rotonde e cerchiato nel mezzo.

Dalle Gallette scelte per *semente* se ne prende una libbra per ogni due once di *semente* a farsi.

Le Farfalle accoppiate si debbono separare dalle altre, onde col frastornio non si disgiungano; e si debbono pure levare le Gallette forate per meno incomodo, e per contegno sulle farfalle rimaste a nascere.



## INDICE

<i>Del Bigatto</i> . . . . .	Pag. 3
<i>Dei Locali</i> . . . . .	» 6
<i>Degli Utensili</i> . . . . .	» 7
<i>Della Foglia</i> . . . . .	» 8
<i>Della Nascita</i> . . . . .	» 9
<i>Delle Malattie</i> . . . . .	» 11
<i>Delle Età del Bigatto</i> . . . . .	» 13
1. <sup>a</sup> Età . . . . .	» lvi
2. <sup>a</sup> Età, e prima levata . . . . .	» 15
3. <sup>a</sup> Età, e seconda levata . . . . .	» 16
4. <sup>a</sup> Età, e terza levata . . . . .	» 17
5. <sup>a</sup> Età, e quarta levata . . . . .	» 19
<i>Del Bosco</i> . . . . .	» 21
<i>Delle Gallette</i> . . . . .	» 22
<i>Della Semente</i> . . . . .	» 23



INDICE

---

*Le repliche e le monotonie poste nel presente Metodo  
d'allevamento de' Bigatti sono per facilitazione all'inscienza  
dei Bigattieri contadini.*

---



Prezzo Cent. 30.