

tre circostanze potrà un Proprietario sapere come fissare i suoi calcoli dato uno accrescimento manco sollecito, ed un prezzo più moderato.

Vi è un punto molto essenziale, e che interessa tanto il venditore, quanto l'Acquirente, ed è di fare giuste stime dei Boschi d'ogni specie di legname, d'ogni grandezza; lo che io tratto molto per via di dettaglio. Comincio dal fissar la stagione di tagliare i Salci: spiego come si fendano i vinchi per venderli a Bottaj, e come si sbuccino per li Cestaroli.

Quindi passo al mestiero dei Taglialegne, e di quelli che atterrano gli Alberi; dico come debbano fare le cataste, quelle delle legne da fuoco, e quelle per il carbone; il modo di fare i fasci, li fascetti, e le fascine legate sotto mani, o sotto piedi. e in questo incontro parlo del Legname che si fa atterrare per il servizio dell'Armata, e che s'adopera per le barricate, per le mine, per le fascine, per le graticchie, per li gabbioni ec. Mi sono un poco esteso su questi lavori, per far vedere, che quando non vi si presta un'attenta cura, il mal governo porta sempre con se una terribile, e molto inutile ruberia.

Torna in acconcio l'avvertire, che in certe circostanze possono farsi nei boschi da taglio dei Paletti delle pertiche per appoggiare i rami dei luppoli, o per il bisogno dei Tornitori; delle forche per ammucciare il fieno, e per l'uso dei Contadini, e descrivo il modo di lavorare questi piccoli istrumenti; come pure di preparare i bastoni e pertiche di Frassino, con cui si fanno le scale a mano, i manichi da spazzola, e da granata, degli appoggi per le scale: quelle pertiche, di cui fassene a Parigi un grande spaccio, si lavorano nel Bovesè, e specialmente a Boiffiere vicino a Meru, a Parfondèval, a Haut-Silly, ec. E perchè questi bastoni esser devono di differente lunghezza e grossezza, perciò si tagliano nei Boschi di differente età, e comunemente di anni 18. Il Terreno, in cui crescono questi Frassini, è una terra rossa, e renosa: tosto che i Frassini sono atterrati, e quando ancora son pieni di sugo, si mettono a scaldar le pertiche in forno; si cavano fuori, quando sono caldissime per ad-
driz-