

golarità della loro natura e la specialità delle loro condizioni agrarie.

Tre diversi generi di coltivazione si alternano con qualche preferenza in una od altra località.

La coltura a vigna è prediletta nelle vicinanze dell'abitato, specialmente presso al Lido ed a S. Erasmo, come anche presso Chioggia e Pellestrina, dove i terreni conservando l'argillosa loro natura, vennero con lunga fatica opportunamente corretti, sovraponendovi escavi lagunari e mescolandovi spazzature di città.

Difesi con opportuni arginelli dalle più alte maree, quei terreni, a soli 60 od al più 70 cm. sopra il livello delle acque marine, appaiono coperti da filari di viti in pergolato od a spalliera e danno prodotti squisiti e copiosi.

Su questi terreni, detti a vigna, si educano anche alberi da frutta, specialmente peschi, fichi e pomi, della specie del pomo rosa, del pomo tenero, del pomo S. Pietro, del pomo appio, mentre tra i filari delle viti e dei frutteti, si seminano fragole e fave verdi d'inverno e si vedono anche, specialmente a Malamocco, non poche prosperose mellonaie. Su questi campi trovansi poi sempre degli spazi speciali, spogli di viti, ripartiti in piccoli quadrilateri, dove sono coltivati alcuni più delicati generi di erbaggi, di radici e di legumi primaverili ed autunnali.

La coltura ad ortaglia, che si protende fino al di là di Brondolo, prepondera nelle isole che attorniano Venezia, dando mirabili prove dell'operosità intelligente di quegli ortolani e risultati fecondi. Escavi, dissodamenti, rialzi, arginature, abbondanti e complesse concimazioni, riescirono a trasformare marenne e incolte lande in terreni feracissimi, la cui coltivazione va alternata a prodotti orticoli meno delicati di quelli dei terreni a vigna, ma pure essi ricercati. I campi messi a piselli, a fagioli ed a simili civaje, vedonsi circon-