



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>



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

4^{te} Pecon

143





EX ELECTORALI BIBLIO-
THECA SERENISS. VT
BAVARIAE DVCVM

<36616388510017

<36616388510017

Bayer. Staatsbibliothek



Ex Bibliotheca Srenis.^{nm}
Viriusq; Bauariz Ducum.
1618.

#. N. 564



LE
 DIECI GIORNATE
 DELLA VERA AGRICOL-
 TVRA, E PIACERI
 DELLA
 VILLA.



DI M. AGOSTIN GALLO,
 IN DIALOGO.



CON PRIVILEGI.



In Brescia, appresso Gio. Battista
 Bozzola. M D LXIII.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS



ALLA MAGNIFICA,
ET ILLVSTRE CITTA'

DI BRESCIA,



AGOSTINO GALLO.



OICHE IO MI RITROVO,
Patria mia honoratissima, con
l'aiuto di Dio esser venuto al
fine di scriuere la maggior par
te delle commodità della vil
la, e del vero coltinare de gli
agricoltori tuoi cittadini, e
paesani; essendo pregato di
mandar' in luce queste fatiche,

ho giudicato non poterle ad altri piu degnamente de
dicare, che al tuo chiaro, & honorato nome. Per
cioche spero, che le difenderai da i detrattori; e mas
simamente quando dicessero, che io ho detto molte
cose, che non si trouano nelle dottrine antiche; fa
cendoli vedere, che per questo non contradico a quei
tanto celebrati Autori, che parlarono breuemente,
& in generale; ma che solo mi son diffuso in cose assai
particolari per manifestar maggiormente al mondo
la grande eccellentia, che hai nel coltiuare il tuo pag-

A ii

fe, laquale è anco tanto maggiore, quanto ch'egli è forse piu grande d'ogni altro d'Italia. Ilquale, non ostante, che circonda poco meno di trecento miglia, e che i monti, i colli, le valli, e le campagne siano assai piu, che i campi fertili; tuttauia per esser'habitato da sette cento milia, e piu, creature humane, è talmente coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome di fertilissimo. Perche, si come si trahe da i monti, e valli gran copia di legne, e non poca somma di fieni, di castagne, e d'altri frutti; si colgono anco da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, & ottime beuande; e specialmente da quei di Cellatica, e di Limone; luoghi in vero, che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Senza che ui sono tanti vini, e grani, che ti produce il piano di Piedemonte, di Franciacurta, e delle terre vicine; e non men le vtilità, che ti prestano le campagne per li molti armenti, che ui pascono nel mese di Maggio, e di Settembre, & ancor per la gran copia di biade diuerse, che ui si raccolgono.

Qual'è poi colui, che potesse mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Lequali ti rendono tanta abbondantia di grani, fieni, vini, e legne, per essere così ben'arborate; e piu ti abbondano talmente di lini bellissimi, che auanzi tutto il resto di Lombardia. E medesimamente si può dire delle marauigliose doti della tua Riuiera Salodiana, laquale produce gran quantità di vini, di ogli, e mediocrementemente di biade, e fieni. Oltre che la parte, che riguarda verso Trento è ricca di cedri, linoni, & aranci. Cedri poi, che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. E ben certamente questo si può domandare sito amenissimo; si per lo purgatissimo aere; e per

e per la bellezza di quei ben' ordinati giardini, come ancora per la uaghezza di quei fertili colli, e di quel si grande, si profondo, e si superbo lago Benaco, attorniato da tante belle uille, e da vaghi monti forniti di varij arbori fruttiferi, & in gran parte di praterie, chè per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettive veramente attissime per satistare ogni insatiabil' occhio, per pascere ogni delicato intelletto, e per recreare ogni gentilissimo spirito. Senza che'l detto lago abonda di buoni pesci, e particolarmente di carpioni delicatissimi, iquali non si trouano in tutti gli altri paesi.

Poi non sei tu quella Patria, che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi in alcune cose sei superiore a loro. Come ben si vede, che siccome il Signor Iddio ti dona quanto ti bisogna di frumenti, segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, pesci; concedendoti anco in parte lane, sete, canapi, cere, meli, ogli, zaffrani, e guadi; così ti fà talmente abbondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, e formaggi delicati, che ne comparti non poca somma a gli altri paesi.

Oben' auenturata Patria, poiche non solamente sei dotata di tutte queste cose; ina ancora, per natura, ami, celebri, & essalti tanto questa arte dell'agricoltura; mostrando a tutto il mondo con quai modi si può leuare da i saluaticchi monti, da gl'inculti colli, dalle deserte valli, e dalle foreste campagne i uelenosi sterpi, gli aspri ruschi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, e ridurre quelli in folti boschi, in utili vignali, in floridi prati, & in campi abbondanti di grani, e lini. Cose, che percerto ti fanno così fa-

A iiii

mosa , per esser coltiuata homai tutta quella parte del tuo paese , che si può lauorare , poco meno , com' è vn giardino .

Ma poi che io son' entrato nel gran pelago delle tue lodi , che hai per le doti innumerabili , che ti ha donato la Natura , come se le fusti vnica figliuola ; perche non debbo io narrar' ancora delle altre , benchè in tutto non si aspettino all'agricoltura? Come prinamente si può dir del lago Sebino , moderatamente detto d'Isèo , il quale è ricco di buoni pesci , & accompagnato di monti uestiti di boschi , e di colli ben' vignati , ben' oliuati di uarij frutti . Poi mirando le tante uille , che ui son' intorno , e le uaghe vedette di quei monti , e colli , che lo cingono ; e similmente la bella isoletta di Peschiera posta nel mezzo , adornata dalla forte Rocca Martinenga , nel uero non si può negare , che egli non sia molto bello da vedere .

Parimente ui è il bel lago d'Idro , il quale , ancorche sia piu tosto de' piccioli , che de' grandi , nondimeno è marauiglioso ; si per esser circondato per diciotto miglia , da monti alti , ardui , pendenti , e minacciosi : come ancor perche è talmente situato , che si può , con un guardo considerare la sua tranquillità , la lunghezza , e larghezza . Poi , oltre che ti dona sempre pesci delicati , produce anco il Chiese , che non pur serue a i tanti edifici in Val di Sabbio , & in particolare a molte fucine , e forni ; ma facendo anch'egli il bel Naviglio , che tanto accommoda la tua Città ; irrigano etiandio ambiduo i non poca parte del tuo paese .

Tacendo poi alcune cose , che io potrei dire del tuo Mella , che serue a tante fucine , e forni in Valtrompia , & a molte uille nell'inacquare i campi , e nel

4

far girare i suoi molini. Qual è poi quel fiume fra tuoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, e di vtilità al tuo regale Ollio? Nome per certo conueniente a lui per la fecondità, che egli presta a i campi che lo riceuono. Il quale, passando per mezzo di Valcamonica lunga piu di cinquanta miglia, non tanto ui farà andar molte fucine, e forni per conto d'ogni sorte di ferri; ma facendo ancor' il lago Sebino, e dopo le tante acque grandi, che bagnano abundantemente un grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia circonda il fior del tuo paese, per molte miglia.

Certamente Patria mia, considerando il gran beneficio di queste tante acque, che deriuano da i suddetti fiumi, e di quell'altre, che sono tratte dalla Garza, dal Molone, dallo Strone, e da piu fonti che adacquano il tuo piano; si può dire, che non pur sei felice per questo; ma ancora non sei punto ingrata alla cortese Natura, poiche con queste rare doti, tu effalti anco l'agricoltura assai piu d'ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che porta vanto di esser la meglio intendente di tutte le altre, in questa così eccelsa professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro, che si troua ne i tuoi monti pieni di minere? Dallequali con grandissima industria si fanno vna infinità di ferri, & acciali, & ancora qualche somma d'argento, & oro; di maniera, che possiamo dire esser questa vn'altra sorella dell'agricoltura; atteso, che ella esce parimente dalle viscere della terra. Laquale, oltre che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, e valli, che paiono discese da i lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città, e Prouincie d'ogni sorte di ferri da laurare, e di armature bellissime, di archibugi,

di moschetti, di palle, di balestre, di arme d'asta, di spade e pugnali, e finalmente di quanti ferramenti necessari alla militia, all'agricoltura, alle fabbriche, a i nauigli, & a quante cose bisognano all'uso humano.

Non è similmente bella dote quei monti, donde sicauano tuttodì infinite pietre bianche al paro de' marmi? Lequali sono perfette, per farti ogni sorte di colossi, di statue, di colonne, di porte, di fontane, e d'altri ornamenti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, e per lo paese. Et oltre, che non solo ue ne sono delle altre marauigliose, per le diuersissime, e lucide macchie, si trouano ancora in alcuni luoghi de' gli'alabastrì, de' porfidi, de' calcidonij, del leagate, e de' diaspri perfettissimi.

Qual'è poi quella Città, o Patria, meglio situata della tua? Si vede primamente lei esser posta, come Regina, che sede quasi nel mezo del paese, e fondata anco poco men nel mezo delle Città vicine. Percioche verso occidente è presso a Bergamo trenta miglia, e verso l'Austro altrettanto a Cremona. Poi, si come verso Oriente è lontana da Verona quaranta, e verso Sirocco il medesimo da Mantoua; così verso l'Aquilone da Trento si dilunga non meno di settanta.

Parimente, qual'è quella Città piu forte della tua? Laquale, quantunque sia spiccata da i monti, ha però in se il molto bello, e celebrato colle Chineso, sopra ilquale, a guisa d'una altissima torre giace gloriosamente il suo fortissimo e gran Castello, ilquale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa vedetta; ma etiandio, come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico, che la volesse offendere. Auenga che ella è
fortif-

è fortissima di larghi & alti terragli, di grosse e forti muraglie, di larghe e profonde fosse, piene di acque riforgenti; e non meno è forte di grossissimi torrioni, e bastioni; ma ancora di piate forme, e balouardi; senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili. Gli Orzi, Ponteuico, Asola, & Anfo.

Similmente qual'è quella Città così dotata di acque limpide? Si vede quanto è copiosa di buoni, e profondi pozzi, & accomodata di affaissime fontane correnti, che si trouano in molte case de' cittadini, ne i conuenti de' religiosi, e ne gli hospitali pij, & anco per le strade grandi, e picciole, e per tutte le piazze, e mercati publici. Tesoro certamente rarissimo, poiché illustra molto la Città, nel veder quei cannoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petri-li, corrono poi per gli acquedutti sotterranei per le vie, e per le case; oltre che è accomodata di mediocri fiumi, iquali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose affai; ma spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno a i bei sacri tempij, a i ben fabricati conuenti, a i commodati hospitali, & a i magnifici palazzi; e massimamente a quello del tuo comune, ilquale è sì grande, sì ricco, sì marauiglioso, e sì ben' accompagnato di spaiosa loggia, che quanti il veggono, tengono per certo, che non ne sia vn'altro simile in tutta Europa; dico, che tu sei molto felice; conciosia che la tua Città è nel numero delle piu antiche d'Italia; ma appresso si può gloriar' in Dio, di essere delle prime, che in queste parti conobbero il santissimo

frutto della redentione nostra ; come ancora , che pochissime Città sono pari alla tua , che habbiano i tanti corpi martirizzati per la santissima fede , i trenta Vescoui canonizzati , e che siano così inchinate alle cose di pietade ; e massimamente in pascer sempre i poueri nelle grandi carestie.

Poi , oltre di questo , gran fondamento fù della tua felicità , quando ritrouandoti tiranneggiata grandemente per anni cinque , da Filippo Maria Duca di Milano , per leuarti dal collo quel sì grauoso giogo , volontariamente donasti la tua Città , e te medesima insieme nell'anno. M. cccc. xxvi. a i nostri Illustrissimi Signori Venetiani. Dimostrando maggiormente dappoi il tuo gran valore contra di lui , nell'acerbissimo assedio di duoi anni , fin che egli , come disperato di suggiogarti mai , abbandonò l'impresa. Benche poi per tua grandissima disgratia , dal M. D. ix. fin'al xvi. fusti tenuta per schiua da gente barbara ; onde nel miserabilissimo anno del dodeci , per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto alla felice ombra del diuin Leone , fusti ancora crudelissimamente saccheggiata , e depulata.

Overamente mille volte beata Patria , poiche il grande Iddio non solamente ti fa viuer con tranquilla pace sotto a sì potenti Signori (Signori dico di quella immortale Republica , che tutto il mondo honora) i quali sempre ti han trattata piu tosto da buona figliuola , che da suddita ; ma ancora ti ha posta nella medesima professione , che egli pose il nostro primo Padre , facendoti patrona d'un paese tanto grande , e non da se fertile ; accioche maggiormente da tutti sia veduta la vera intelligentia , che hai nel trarre da gli alti monti legne e minere , da i

duri colli beuande e frutti , dalle deserte valli fieni e grani , e da i magri piani diuerse rendite. E non meno che sia conosciuto il buon giudicio che hai nel saper leuare, e diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi acque correnti; imbrigliandole con palate di legnami grossi, con ferraglie di muri fortissimi, e con altri marauigliosi sostegni; per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grandi ben' arborati, e per diuersi cannali lunghi, & alti. Cose per certo, di grandissima ammirazione; per cioche tu fai veder la gran possanza della tua arte, che sforza parte di quell'acque a correre nascosamente coperte di terra; parte a passare per diuersi vasi sotto a piu altre; e parte ancora a caminar' in alto per acquedutti sopra alle piu grandi. La onde si può conchiudere, che una parte delle tue ricchezze sono (come si dice) poste in aere; perche di continuo giacciono sotto a molti casi della Fortuna, laquale, volendo fracassare simili vasi inuoltati, colonnati, e puntellati (come piu volte ha fatto ne i calamitosi tempi delle pesti, e guerre) subito di ricca che tu sei, ti fa diuenir poco men che pouera. E però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono eccellenti nel fare, e conseruare le sudette cose; ma molto piu quegli altri, che appresso, hauendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in villa la vera requie, la grata liberta, con le honeste commodità, e gioiose delitie, che conuengono a coloro, che mirano sempre con l'occhio interno a quel fine, alquale siamo creati dal sommo Fattor dell'vniuerso. Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Rè, & i grandissimi Imperatori. I quali, come veri heroi, anzi semidei,

conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si può trouare (se pur ve n'è in questo trauagliato mondo) pari a quella, che si proua nel donarsi da douero al ben coltiuar la terra, la quale, come amoreuolissima madre, mai non manca nel mostrarli liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, e nell'abbellirla sono sempre diligentissimi.

Veramente Patria mia amoreuolissima, il Signor' Iddio sà, che ad altro fine io non ho fatta questa fabrica, se non a gloria di sua Maestà, ad honore solo di te, & a beneficio di tutti quelli che se ne vorran seruire. E per verità mi doglio, che in me non sia stata la sufficientia vguale al desiderio, per meglio spiegar le tue grandezze, e le tue virtù; e massimamente quelle sì rare, che'l Cielo largamente infonde in te nel coltiuar così ben' il tuo paese. Nientedimeno io spero, che questo principio sarà cagione di suegliare qualch'vno de' tanti tuoi pellegrini ingegni, che compiutamente mandarà poi il grido per tutto il mondo. Ne altro mi resta dire, senon pregarti, che con la tua innata benignità accetti questo picciol dono; non riguardando tanto al suo poco valore, quanto all'affetto mio, che così amoreuolmente te lo porge; conferuandomi sempre nella tua buona gratia non meno di quello, che hai fatto co i miei progenitori tuoi fedelissimi cittadini.

R A G I O



PROTESTI DEL
L' A V T O R. B.



ARLANDO primamente a quei dotti, che alle uolte si degneranno di leggere queste mie fati-
che ; dico che non le sprezzino per essere di
basso stile, & in lingua Lombarda . Percioche
l'animo mio non s'è mai di scriuere a pari suoi,
ma solamente a coloro che amano la uilla , e

l'agricoltura , accioche piu facilmente intendano le cose che con-
uencono a questa cosi diletteuol professione . Et manco niuno si
debbe marauigliare per essermi abbassato in molte cose , come se
parlassi a persone , che non haessero mai saputo , che cosa sia agri-
coltura , perche a punto ho fatto questo per piu facilitare a tutti
quei , che leggeranno i miei discorsi .

Poi perche ui saranno alcuni che diranno , che io doueua parlare
piu succintamente di quel che ho fatto ; & altri di qualche nu-
mero , che per contrario diranno , che sono stato in molte cose trop-
po breue ; stando che nel dialogo conuiensi diffondere , hora nel do-
mandare , o nel rispondere ; & hora nel confutare , o nell' approba-
re ; dico , che antiuedendo io queste cose mi son sforzato a tenere
una uia di mezzo , accioche quanto piu potessi , mi accostassi all' u-
na , & all'altra parte . Ma poi che a gli innumerabili pareri de
gli buomini , niuno ui è , che compiutamente possa satisfiedare ;
però ciascuno mi debbe hauer per iscusato , se ancora io non ho
potuto uniuersalmente compiacere a tutti .

Ancora , perche ui sarà qualcuno che mi biasimará per hauer
usato piu epiteti nella dedicatione , e nelle tre giornate della uilla ,
dicendo non conuenirsi alla prosa , ma solamente al uerso ; dico ,

B

che se questo è fallo, il Sannazaro, & altri dopo lui, meritano maggior riprensione di me; poiche ne hanno detti senza fine.

Appresso, parlando a molti altri che diranno, che io ho scritto cose assai, che non si trouano ne gli Autori antichi, e che non si costumano in piu paesi; dico, che questo non osta, che non habbia detto la uerità de' riti, che offeruano gli agricoltori Bresciani intorno al ben coltiuare i loro campi; come ne può far fede la mia Patria. Che fuori di questi, mai non ho pensato di ragionare de gli altri infiniti, che usano i tanti paesi. Percioche sarebbe ancora impossibile a narrarli, per le cose incredibili, che la Natura gli impartisse secondo i climi, e siti suoi. E però li mando fuori, accioche ogn' uno se ne serua in quelle parti che piu li parerà a proposito per la loro utilitate.

Parimente, perche ni potrebbe essere chi dicesse, che hauendo io parlato un poco della economica, mi son' abbassato nel dir minutamente d' alcune cose pertinenti alla cucina, come non conuenienti a semplici agricoltori, ma solamente a' golosi; massimamente per esserui de' libri che ingrandiscono pur troppo le lautezze de' leccardi, e parafiti; dico non hauer' io ciò fatto ad altro fine, che per manifestar' ad ogni costumato padre di famiglia che habiti in uilla; con quai cose può egli frugalmente honorare gli amici, che all' improuiso li uengano a casa,

A R G O M E N T O D I

T V T T A L' O P E R A .



L a presente Opera è scritta in Dialogo, & in dieci giornate. Sette per le cose che offeruano i Bresciani nell'agricoltura, e tre per le cose diletteuoli, che si godono habitando in uilla.

Prima giornata insegna quai terreni si debbono comperare, e come si debbon' ordinare, e la-uorare, con altri discorsi utili.

Seconda giornata parla dell'herba medica, del pratare i campi, del brusciarli, e del seminare i grani, con altri documenti.

Terza giornata fa conoscere quello, che è l'arbore della uite, e come si pianta, si alleua, si gouerna, e la diuersità delle uue nostre, con altri auisi.

Quarta giornata dichiara come, e quando si debbe uendemiare, fare i uini, conseruarli, et i difettati ridurli in buon' essere, et anco come uogliono esser le canee, i uaselli, e quelli conseruare.

Quinta giornata mostra come si debbono fare i giardini, del seruarli, del piantarli, dell'incalmarli, e le tante forti de' frutti, che sono tra noi.

Sesta giornata descrive alcune regole per fare horticelli uagli, & horti grandi d'utilità, con le diuersità delle cose proportionate alla loro conditione.

Settima giornata con piu ricordi conuenevoli all'agricoltura, & all'habitare in uilla, auuertisce quello, che debbe fare il padre di famiglia intorno alla utilidade.

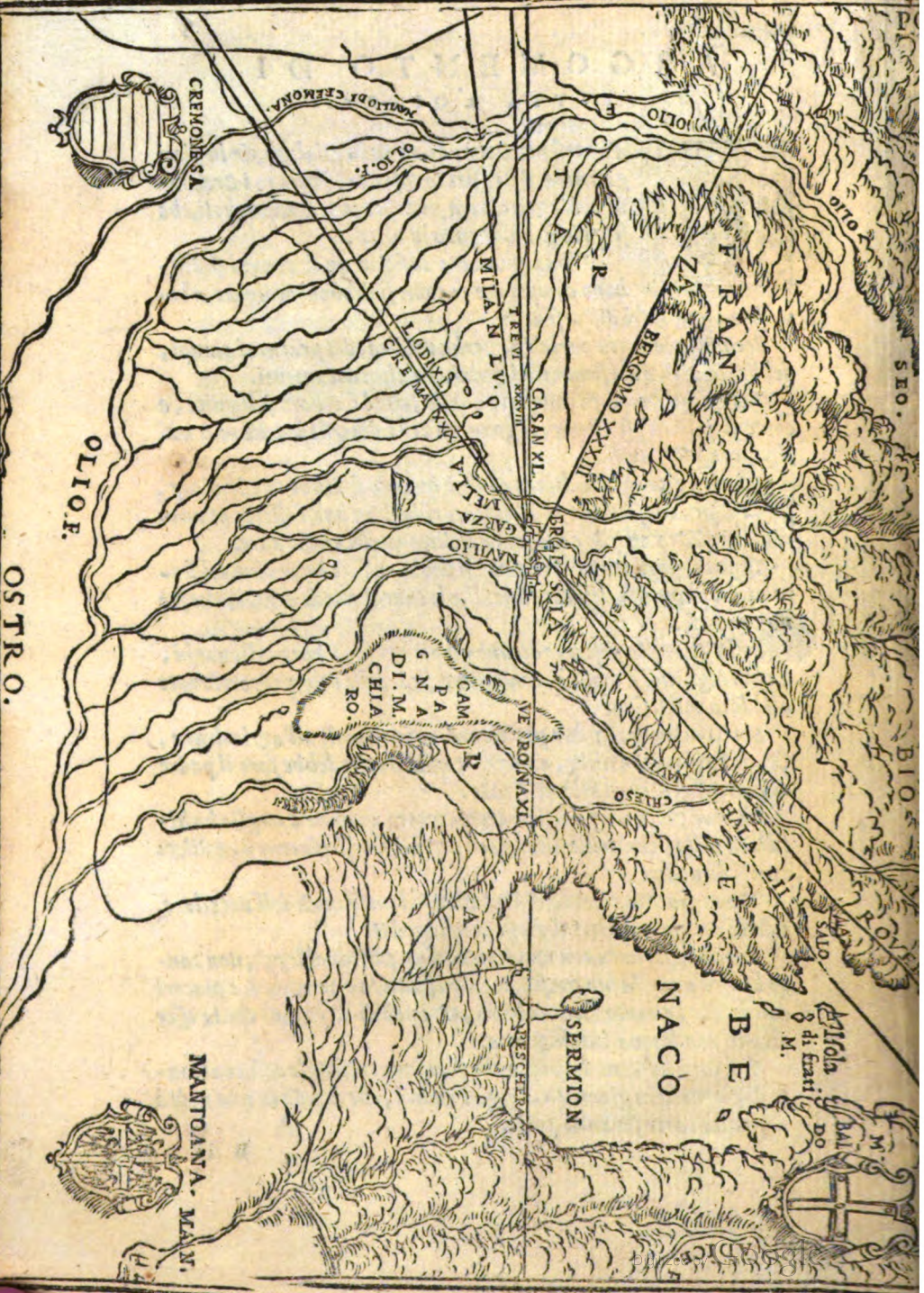
Ottaua giornata fa ueder' ampiamente quanto è meglio habitare in uilla, che nella città, con altri discorsi piaceuoli, e diletteuoli da uedere.

Nona giornata narra distintamente i uarij modi dell'uccellare, e della caccia con altri digressi accommodati.

Decima giornata con una lettera d'un Dottor di legge, non tanto biasima quella sua professione, & essalta le commodità, e piaceri della uilla, quanto l'agricoltura, & i nobili Bresciani che la esser citano con buona intelligentia.

Poi, chi desidera di uedere piu particolarmente le cose contenute di giornata in giornata, legga l'Indice, che di una in una uedrà a quante carte saranno poste.

TERRITORIO BRESCIA



CREMONESA

MANTOVA CREMONA

OLIO. F.

F. OLIO

OLIO

MILAN LV.

LODICA

CREMA

VERONA

GAZZA

NAVILIO

VERONA XI.

CAM. PA. DI. M. CHIA. RO.

VERONA XI.

AVOLTO

CHESO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

AVOLTO

OLIO. F.

OSTRO.

NACCO

BE

MANTOVANA. MAN.

SERMION

M. di franti

M.

BAL. DO.

ADICE





DEL SELVAGGIO
ACADEMICO
OCCOLTO.



*R E S C I A, Come per l' alte tue
radici,
C' hanesfi pria dal domator de'
moſtri,*

Nasceſti illuſtre sì, che del par gioſtri

Con Roma, anzi l'honor quindi n' elici;

C oſì doppò di Brenno le pendici,

E'l nome, hor più che mai cò i puri inchiòſtri

Del nobil Gallo à tutto'l mondo moſtri,

Quanto natura, e'l Ciel ti ſieno amici.

E gli ogni ben, che'n te raro ſi troua

Chiaramente ſpiegando à parte à parte,

Muoue à ciaſcun di te caldi deſiri.

Dunque ringratia lui; Ch' affai più gioua

Il goder quel, che'l largo Dio comparte,

Hauendo chi lo ſcriua, & chi l' ammiri.

DELLO SCURO

ACADEMICO

OCOLTO.

10



*ALLO, Ch' al suon de la tua vo-
ce desti,
Mille dal sonno nebbitosi inge-
gni,
E' l uero culto de la terra insegni,
Per che de' frutti usura ampia ne presti,
Come si sparga ben' il seme, e inesti
Fertile pianta, mostri ne tuoi degni
Discorsi, e sotto quai celesti segni
Solchi 'l Vomer, la falce incida, o resti :
Quanto à Varron, Palladio, e Columella
Fù nascosto, poi che hai spiegato in carte
Agostin chiaro à questa Patria lume,
L'Ollio, il Clisi, il Nauiglio insieme, e' l Mella
T'inchinan; & la Fama in ogni parte
Porta il tuo Nome con ueloci piume.*



P R I V I L E G I O



OL PRIVILEGIO DEL sommo Pontifice, del Rè Filippo Duca di Milano, del Vice Rè di Napoli, del Duca di Sauoia, di quel di Fiorenza, e di Ferrara. Che per dieci anni quest' opera solamente che sarà stampata in Brescia, e data fuori per l'Autore, o da chi dipenderà da lui, si possa vendere ne i loro Stati ; e che altri non la possano stampare, o far stampare, non solo nel tenor medesimo di Dialogo, o per altra via ; ma se ne faranno portate d'altri paesi stampate ne i modi detti, che ne queste ne quelle non si vendano in pena di scudi trecento, e scudi tre per opera trouata, ogni volta che contrafaranno. Della qual pena vn terzo sia applicato alle loro Camere, vn terzo sia del Magistrato che essequirà, e l'altro terzo sia dell' Accusatore. Oltre che detto Autore aspetta il priuilegio d'hora in hora de' nostri Illustrissimi Signori del medesimo tenore.



RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI
 MESSER GIO. BATTISTA
 AVOGADRO,

E MESSER VINCENZO
 MAGGIO,



SOPRA LE COSE PERTINENTI
*all'arte dell'Agricoltura, diviso in
 sette giornate.*



GIORNATA PRIMA.



EL TERRITORIO BRESCIANO
 copiosissimo di delitioseville,
 si troua essere il Borgo di Pon-
 carale, detto anticamente Pon-
 te carraro. Quiui, come in
 vn ridotto pieno d'ogni dol-
 cezza, e quasi centro fatto dal-
 la Natura di tutti gli altri cir-
 conuicini villaggi; sogliono

ragunarsi quei gentiluomini, che la maggior
 parte dell'anno vi dimorano per goderfi insieme
 ne i loro honorati diporti.

C

GIORNATA PRIMA,

Accadendo adunque vn giorno , tra gli altri , a Messer Vincenzo partirsi da vn suo podere suburbano , & andar colà per visitare Messer Gio. Battista ; fù allhora non meno di tutte le altre volte , caramente riceuuto . Onde, poiche gran pezzo hebbero insieme passeggiato , degnamente dispensando il loro parlare nelle lodi dell' aere , e dell' amenità del sito ; postisi finalmente a sedere nel vago giardino sotto un gran pergolato, dopo alquanto di silentio, Messer Vincenzo, ripigliando le parole, cominciò a dire .

Veramente , che quanto piu io miro questa villa , e questo sito , e che considero lo stato di voi Messer Giouan Battista , tanto maggiormente ho da portarui vna dolce inuidia ; vedendo massimamente la vita , che voi fate nell' essercitarui intorno all' agricoltura con tanta contentezza , merce della molta intelligentia , che hauete di tal' arte . Ma considerando , che , a comparatione del gran numero de' nostri cittadini , che grandemente se ne diletmano , io ne sappia cosi poco , non posso se non pregarui , che , per vostra cortesia , vi degniate d' insegnarmi quelle vie , che sono necessarie in cosi nobil professione ; accioche per l' auenire , io faccia coltiuare i miei campi d' altro modo di quello , che ho fatto per lo passato .

GIO. BATT. Quantunque , Messer Vincenzo mio , l' openione vostra vi potrebbe ingannare , per saperne io manco de' gli altri assai ; nondimeno , vedendo il vostro desiderio , mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose , che saprò , secondo che mi chiederete .

VINCENZO. Hauerò adunque per cosa cara , se voi primamente mi direte le conditioni , e qua-

lità , che si ricercano nel comperare una possessione ; giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggiore , e la piu importante di tutte le altre.

GIO. BATT. Anzi che non v'ingannate punto , perchè principalmente consiste tutto in questo . È però , lasciando da parte la grandissima diuersità de' terreni forestieri (credendomi , che voi desideriate , che ragioniamo solamente secondo la qualità , e pratica del paese) cominciarò dire , che a comperare vna possessione la prima e piu importante cosa è , che ella sia pigliata in sito di buon' aere ; percioche , quando ben fusse dotata d'ogni altra buona qualità , mancando di questa tanto necessaria , farebbe troppo gran pazzia a comperarla . Perche , doue si hà da far ragione con la morte di giorno in giorno , è dubbio il durarui molto tempo i lauatori . E per questo si debbono hauer tali possessioni in abominazione ; conciosia che è d'apprezzare piu la salute del corpo , che qual si voglia cosa terrena , o temporale .

Poi si debbe torla sana di fondo ; perche , giacendo in palude insanabile , o che habbia il giesfo , o la creta , ouero che sia di crudo , di aspro di duro , o di fegatoso terreno , facciasi pur quanto si puote , che ella non venirà mai buona . Ma perche i siti sono diuersamente piani , o montani , ouero che partecipano dell'una , e dell'altra parte ; lodo , che si accetti quella possessione , che è situata col colle ; percioche essendo da oriente , o da occidente , o da mezodi , e non verso tramontana , renderà piu copia di frutti , che non farà se fusse tutta piana , o tutta collina .

Con quali detti si debbe comprare vna possessione. e quelle cose , che si debbono schi fare.

VINCENZO. Non è dubbio alcuno, che le possessioni vnite coi colli ben vestiti di boschi, di oliue, e d'altri arbori fruttiferi sono le piu accomodate di tutte le altre; atteso che generalmenterendono di ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese.

GIO. BATT. Ancora non si compri in villa, o altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa a stare sempre in contentione con cattiuvi vicini, perliquali infiniti huomini han venduto, & abbandonato i lor poderi, e la istessa Patria, per viuer altroue in pace.

Parimente dico, che ogni possessione vuol essere lontana almeno due miglia dalle fortetze, dalle fiumare, e piu da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortetze sempre si dubita di qualche nouità dannosa; per le fiumare bisogna continouamente spendere nelriparare; e coi tiranni tuttodì si resta danneggiati. E' ben vero, che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi, da i laghi, e dalle altre acque nauigabili, peroche si possono condurre l'entrate altroue, e con poca spesa.

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla città; conciosia che l'entrate, per l'ordinario, sono di piu valuta di quelle, che si trouano di lontano. Senza che habitando il patrono nella città può andarui spesse uolte a vedere se i lauoratori la trattano bene, o male; cosa che non potrebbe fare, quando egli l'hauesse di lontano.

VINCENZO. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del veder spesse volte i suoi campi, sempre fu importantissima.

Percioche , quanto più sono veduti da giudicio-
si patroni , tanto più diuengono buoni , e belli.
Come ben si dice.

L'occhio del patrone ingrassa il cavallo.

Prouer -
bio.

GIO. BATT. Poi è cosa da prudente a non com-
prar possessione , non solamente in cattiuo aere
(come ho detto) ben che sia fertile ; ne sterile
ancor che sia in buon' aere ; ma si debbe inuesti-
gare benissimo il vigor' de' venti , che vi regna-
no , lo stato di luogo in luogo , e quello che el-
la accetta , o sprezza per natura . Cosa veramen-
te importantissima ; perche chi non mira , e non
considera ben questo , mai non diuerrà buono
agricoltore .

VINCENZO. Stando che quiui consiste tutto il ve-
ro coltiuare , vorrei sapere , come si possono co-
noscere le tante diuersità de' terreni ; percioche
non tanto ve ne sono di ottimi , di buoni , e
di mediocri ; ma ancora di cattiuu , di peggiori ,
e di pessimi .

A cono-
scere le di-
uersità de'
terreni.

GIO. BATT. Si ha primamente da considerare ,
che le possessioni sono di tre sorti . Cioè cam-
pestre , colline , e montane ; e che ciascuna può
hauere sei qualità di terreno . Cioè grasso e ma-
gro , raro e spesso , humido e secco ; e che quan-
to più si ritrouano mescolate queste qualità , tanto
più fanno diuersa nature di terreni buoni , e cattiuu .

Poi fra le generationi cattiuue , sono peggiori
i ledosi , cretosi , gessosi , crolli , duri , aspri , e
troppo forti , i quali sono da rifiutare sempre ,
come terreni ingrati , maligni , e pessimi . E pe-
rò si conoscono i buoni quando , per natura , e
non per arte del ben coltiuare , o dell'ingrassa-
re , producono begli arbori , morbide biade , flo-

ride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono quando non sono arati, o seminati, o altramente coltiuati, e che vi si veggono gramigne, olefi, rumesi, ebuló, trifoglio, galba, e malua; fra lequali herbe non vi è poi, che dia maggiore inditio di bontà del trifoglio detto.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauallo, e ritornarlo subito nella medesima fossa, che, calcandolo di mano in mano, secondo che si gitta dentro, auanzandone fuori dappoi, che ella farà piena, questo sarà perfetto da frumenti; ma se vi entrerà vguualmente tutto, sarà buono per viti, e pascoli. E se per caso egli fusse di quei singolari, che mancano nell'empirla, tanto piu mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o no; pigliando vna lotta di terra ben herbosa, e bagnandola leggermente; che ritrouandola tenace, e grassa nel palparla con la mano, vi si attaccherà come se fusse pece; e piu, gittandola a terra, e non spargendosi, quel terreno sarà di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, o no; pigliando vna zolla in quella parte doue piu si sospetta, e ponerla in vn vaso di acqua dolce; e disfatta, che ella sarà; si faccia passare quell'acqua per vn panno di lino, e si gusti dappoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il sapore suo, tale sarà anco il medesimo terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benché sia cosa difficilissima conoscerli tutti; nondimeno se ne conoscono alcuni; che sono ancor' il fiore tra noi; come sono i casali-

Rumici.

Quai terreni sono migliori.

ni, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, e spezzate, per esser stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera nuoua. Et i neri all'istesso suo colore, iquali si hanno sempre per terreni grassi, e buoni; eccetto se non fussero lamiui, o paludosi; peroche in quel caso valerebbono poco.

VINCENZO. Poscia che resto satisfatto di queste cose, seguitate anco nel raccontarmene delle altre, e pur nel comprare campi, o possessioni.

GIO. BATT. Lodo poi, che piu tosto si pigli la possessione dotata di acqua, per adacquarla, che altramente. Percioche, adacquandosi abundantemente (essendo buona di fondo, ben'vguale, ben quadrata, e ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne tani il doppio di quello, che si fa di tutte le altre.

Che è migliore la possessione adacquata, che senza acqua.

VINCENZO. Non è dubbio, che egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, e delle altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi, che seccano nel gran caldo, se non quando la state v'è temperata, o con piogge assai.

GIO. BATT. Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita; percioche, oltre che ella si vede da capo a' piedi benissimo, si può ancor' accomodamente diuifare nel seminarla, nell'adacquarla, nel quadrarla, e nel piantarla. E piu dico, che si può meglio laorare con un solo aratro, e carro quaranta più di terra vnita, che vinticinque, che siano in diuersi pezzi, e lontani in piu contrade.

Che si compri la possessione vnita.

VINCENZO. Sempre io ho desiderato d'impezzare la mia di Pompeano, ma per mia mala sor-

Di quel, che nõ voglio cã

GIORNATA PRIMA;

biar i cam
pi coi uini.

te, mai non ho potuto far partito quanto si voglia largo a coloro, che mi douerebbono pregare, per loro beneficio, che habbiano uoluto accomodarmi. De' quali, alcuni restano per mera dapocaggine, & altri accecati da sola inuidia.

Che la
possessione
sia ben
quadrata.

GIO. BATT. Seguitando pure, come debbono essere le possessioni belle da vedere, commode nel coltiuare, e che rendano maggior copia di frutti; dico che si quadrino di pezzo in pezzo non piu lunghi di quaranta cauezzi l'uno, ne manco di trenta, o di vinti cinque; facendo i fossi attorno, e piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albere; quando però non vi secchino. Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, e poche radici; cosi l'albera l'ha sempre cattiuu, e produce radici lunghe, grosse, & in quantitate. Verò è, che la salice non uiene, ne si mantiene se non nel buon terreno, o che sia humido; e l'albera diuiene bella cosi nel tristo, come nell'arido.

Che i campi
habbiano
intorno
i fossi,
& arbora
ti piu tosto
di salice,
che di
albera.

Che non
si pongano
gli onicci,
se non
attorno
a i prati.

Poi non si piantino mai onicci intorno a i campi oni 23., che si arano; e massimamente da mezodi, da oriente, o da occidente; atteso che per la loro malissima ombra mai non si ueggono belle biade, bei legumi, lini, o migli, tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene a i prati, che mai non si rompono; percioche quelle herbe vengono piu belle sotto a quella parte, doue l'ombra arriua; che non fanno nel resto di quei luoghi; senza che le foglie loro rendono buona grassa, se sono sparse poi sopra quando sono ben marcie.

VINCENZO. Per qual cagione uorreste uoi, che i campi

i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi ?

GIO. BATT. Perche, se quel campo, che si adacqua è lungo settanta, fin'ottanta cauezzi, adacquandolo, come l'acqua è giunta a mezzo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella prima parte già adacquata riceua ancora altrettanto acqua infino, che questa seconda parte sia ben' adacquata. Che se questo campo fusse in duoi pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, e si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascuno campo haurebbe solamente il suo bisogno.

Quanto è
utile il far
i campi
curti.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, e piu cauezzi? Onde se fussero in tre, o quattro pezzi, cioè alla rata, come ho detto, potete giudicare di quanto beneficio farebbe a quegli sgratiati campi. E però, dando a ciascun campo quell'acqua, che li conuiene per suo bisogno, egli l'accetta sempre per buona madre; ma quanto piu la tiene adosso, tanto maggiormente la può hauere per pessima madrigna. Percioche la troppo acqua sempre freddisce, sporca, & indurisce tutti i terreni; & etiandio fa smarrire molto la grassa, menandola parte altroue, e parte cacciandola ogn'hora piu sotto terra.

Quanto danno fa al campo la troppa acqua.

Poi essendo il campo curto non solamente si adacqua presto, e si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa un'altro lungo; ma ancora, carrettando di sopra, e di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fin' a mezzo, e per ogni luogo. Ma quando

Il beneficio, che sente il campo curto nell'adacquarsi.

D

è lungo cauezzi cinquanta , settanta , cento , e piu ancora ; mai le carrette non sono condutte ai luoghi , che sono in mezo del campo ; onde non è poi marauiglia se vi si fa valle per l'aratro , che ne conduce via sempre , e mai non ve ne ritorna ; e se le acque inondano quelle valli .

Il beneficio che ha il campo curto nel carretta - re.

Ancora si come vn campo lungo cauezzi cento non ha se non due ripe ; cosi facendolo in tre pezzi , ne hauerebbe sei , che renderebbono anco maggior beneficio , che non farebbono le due . Come per esperientia si vede , che passando l'aratro dall'vna ripa all'altra , sempre se gli attacca la piu grassa terra ; onde giunto in capo , nettandolo l'agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa , laquale poi ogni tre , o quattro anni , si conduce per tutto il campo per ingrassarlo , e per vgualarlo ogni volta più . E medesimamente cagionano i fossi arborati , che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie , & di acque interracciate , che vi entrano ; quando però siano chiusi , doue l'acqua hauesse da uscire ; percioche ella le condurrebbe altroue , & i fossi ne restarebbono priui .

Il beneficio , che sentono i buoi ne i campi curti.

Appresso alle utilità che si veggono ne i campi curti , vi è ancora che i buoi lauorano con men fatica ; conciosia che non pur si allegrano sempre nel giungere cosi spesso dall'vn capo all'altro del campo ; ma riposano etiandio mentre che'l bifolco netta l'aratro , e che poi lo porta a fare l'altro seguente solco .

VINCENZO. Solamente adesso io conosco il danno , che patiscono i miei campi si lunghi della villa , per adacquarsi tanto , come si fa ; ma de-

libero di conciarli questo verno al modo , che hauete diuifato .

GIO. BATT. Et io vi lodarò se farete questo , e se leuarate anco tutte le viti ; atteso che rendono piu danno assai , che vtile . Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni , e massimamente in quei che rendono gran copia di lini , e migli ; e piantassero poi vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri , che mai non si adacquasse ; percioche , oltre che si cauerebbe maggior quantità di vua , il vino farebbe ancor' assai migliore . Et questa è la vera perfettione d'ogni agricoltore (come ho detto) quando fa produrre da ogni terreno quel frutto , che piu gradisce per natura .

Quanto ben'è a leuare i uignali da i campibus ni.

VINCENZO. Non tanto vi prometto di cauare tutte le viti , & opoli ai detti campi , quanto gli arbori grandi , che vi sono attorno ; percioche essendo ben scoperti , so che maggiormente haueranno i benefici dal Sole , da i venti , e dall'arare per lungo , e per trauerfo .

obbij.

Il beneficio , che hanno i campi scoperti.

GIO. BATT. Mi piace , che conosciate la importanza dell'arare per lungo , e per trauerfo , & il beneficio , che fanno i venti , a i terreni scoperti nello spoluerarli , e nel difenderli molte fiata dalle nebbie , dalle brine , e dalle tempeste .

VINCENZO. Hora che si è parlato a sufficiencia di queste cose vi prego , che mi diciate ancora , come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare , e per lo coltiuare accomodamente le possessioni .

GIO. BATT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano , e commodà ampia

Come il padre di famiglia

D ii

debbe ha-
uer' l'ha-
bitatione
accommo-
data per
lui, e per
la posses-
sione.

mente per l'entrate della possessione; facendola guardare piu tosto verso oriente, o mezodi, che verso occidente, o tramontana; e massimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso all'altra; percioche se i venti, che entrano non potessero vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Levante, e dell'Austro per cagion del primo Sole, che gioua specialmente nel verno a scacciare i freddi humori.

Poi, essendo possibile, si fabbrichi nella possessione, o almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, e benefici, che apporta il casamento quanto piu è profimo, e quello che si patisce quanto piu è di lontano.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, e parte per lo verno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo.

Non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, bergamini, pecorari, e castaldi secondo la conditione loro; perche essendo cosi, vi veniranno, & habitaranno volontiera.

Similmente siano fatte le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, o tutto l'anno. Lequali siano piu tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le finestre a monte, e mezodi, o da oriente, e da occidente; percioche passando i venti, restaranno piu sane d'ogni tempo; facendoui non meno le volte, e non solari; atteso che saranno sempre piu sicure dal fuoco; ma che vi siano piu

de' massari.
Che i ca-
samenti sa-
no accom-
modati p-
e massari,
& altra.

Come vo-
gliano ef-
fer le stal-
le, e tenili.

buchi non maggiori d' vn palmo , accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni , & altre pasture ; perche staranno con piu humore , e pesaranno piu , che non farebbono senza buchi . Hauendo poi i fenili sopra tanto grandi , che habilmente si possano infernare i fieni , veccie , stoppie , migliarine , fauali , e panicali per lo viuere de' bestiami . Senza che vi si possa conseruare la paglia , & altri strami per farli lungamente letto . E questo dico per coloro , che ne hanno carestia ; percioche , non è proportione dallo strame asciutto a quello , che è bagnato ; ne dal suspeso a quell' altro , che è calcato .

Appresso , stanno ben i fenili a mezodi , con l'hauer dinanzi in lunghezza altrettanti portici , i quali siano larghi vndeci , o dodeci braccia . Percioche non è di minor commodità vn bel portico quanto vn bel fenile , sotto al quale si può conseruare le coue da battere , i frumenti , & altri grani ; e massimamente al tempo de' migli ; perche venendo le piogge , come allhora facilmente vengono , vi si possono tibbiare , seccare , & ordinate . Oltre che vi si possono tener' i tinacci , benaccie , & altri vasi per fare i vini ; & anco i carri , gli erpici , & altri stromenti per l'agricoltura .

Che è poi del gran giouamento , che sento no , da i detti portici , i fieni , & altri strami nel scaricarli , nel pesarli , e nel trarli in terra per darli a gli animali ? E per contrario il gran detrimento , che riceuono i fieni , quando ne sono priui ; percioche si trouano talmente arsi dal Sole , e da i venti nella parte del mezo innanzi , che perdo-

Quanto è bene a poter la paglia a coperto .

Di quanto beneficio è un bel portico .

Il danno , che receuono i fieni quando sono senza portico .

no la loro bontà , e restano molto leggieri.

VINCENZO. Poiche mi hauete così ben diuisato delle accomodate fabbriche, desidero che mi ragionate ancora delle acque tanto necessarie, che vi vogliono secondo i siti.

Delle acque di cisterne, e di pozzi.

GIO. BATT. Si come ordinariamente si fanno ne i colli le cisterne per riceuere le acque pluuiali, atteso che sono le piu leggieri, le piu buone, e le piu sane di tutte le altre; così generalmentè facciamo i pozzi per tutto il piano; I quali non solamente non uogliono essere appresso alle fosse, doue si tengono i letami, ne alle stalle, porcili, & altri luoghi, doue gli animali loro possano nocere col pisso, se non fussero molto profondi; ma ancora bisogna farli più tosto al coperto, che in altro luogo; accioche non siano penetrati dal sole la state, ne offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è, che queste sono variabili in bontà; percioche quanto piu sono prossime alla superficie della terra, tanto piu sono di state calde, di uerno fredde, e d'ogni tempo crude.

Delle acque de' fonti diuersi, de' fiumi, de' laghi, e delle paludi.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che, per l'ordinario, sono crude, sono però di state fresche; e di uerno calde. E' vero che sono tanto piu buone quell'altre, che vengono da i monti, quanto piu discendono, e che sono rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, e d'altre acque, che corrono; dico, che generalmentè sono buone; eccetto che di state sono calde, e di uerno fredde.

Resta solamente a dire, che si come sono cattiuue sempre tutte quelle, che corrono per le paludi; così sono pessime quell'altre, che mai non si mouono.

VINCENZO. Perche mi hauete chiarito benissimo di tre elementi, e che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, per esser sempre d'vna natura medesima, e che ogn'uno facilmente se ne può seruire; però mi farete cosa grata a mostrarmi quelle cose, che debbe fare l'huomo per essercitarsi bene nell'agricoltura.

GIO. BATT. Chi vuole farsi buon' agricoltore, debbe primamente hauer' il desiderio d'imparare l'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di eseguirla, e la diletatione continoua nel conoscere la natura de' campi, che egli ha da coltiuare. Percioche non solamente questa cosa è la piu importante (come non mi fatio di dirla) di tutte le altre; ma ancora, chi non si dispone a impararla bene, mai non hauerà ricolto buono.

Poi per far risplendere maggiormente il suo ingegno, e le sue fatiche; dico, che non accetti mai piu terreno di quello, che sono le sue forze; perche chiaramente si vede, che piu rende vn picciol campo ben coltiuato, che un grande il doppio, lentamente laurato.

Ancora se pur' egli non vuole vender la casa della città, come esorta Magone agricoltore eccellentissimo, che almeno non si parti da' suoi poderi, se non rarissime volte; dimorandoui massimamente al tempo del piantarli, dell'addattarli, e del seminarli. Che ben veramente sono mal' auenturati quelli, di cui il patrone non sà niente di quello, che ui fa bisogno, e che sempre si rimette al volere de' suoi lauatori. E però sono da commendare coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione; percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono valenti, quanto assai

Le parti, che debbe hauer l'agricoltore.

Che'l buò agricoltore nò pre da piu terreno di ql che sono le sue forze.

Quel che dice Magone circa alla casa della città.

GIORNATA PRIMA,

volte etiandio da gli altri, che si hauno per ignorantanti; poi che si vede, che'l prouerbio non mentisce.

Prouerbio.

Che l'agricoltore non comanda ad altri, quel che può fare egli stesso; ne mai tarda a dimane quello, che hoggi può fare. Altri belli ordini, ch'egli non manca di fare.

Si come non è possibile, che un'huomo sappia tutto, così tutti gli huomini fanno ogni cosa.

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che offerua il buon padre di famiglia nel coltivare i suoi campi. Il quale per prima, non comanda ad altri quelle cose d'importanza, che commodamente può fare per se medesimo; ne mai tarda fin dimane, potendole far' hoggi; conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuoile; si perche il tempo, che è tanto prezioso, continuamente passa; come anco, perche molte occasioni, che piu volte soprauengono, contra i disegni, interrompono tali cose.

Ancora ogni sera, egli disegna a ciascuno della famiglia quelle cose, che vanno fatte il seguente giorno, che quando mancasse di questo ordine, assai uolte sarebbono operate confusamente.

Poi egli non manca a leuare nel far del giorno, & anco piu tosto se tanto è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli uffici disegnati: Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorare fedelmente, e che usano poca discretione; prouedendo sempre a questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non si debbe mai pigliare lauoratori, o seruitori cattiu, potendone hauer de' buoni, benche costassero di piu; così si debbe fare quanto si può coi non buoni nel sopportarli mentre è forza fare le cose importanti; e che non si può hauerne de' migliori.

Vincen-

VINCENZO. Non è marauiglia se molti impatien-
ti, scacciando con colera i lauoratori, e serui-
tori, per non trouarne poi de' buoni, ne de' tri-
sti, entrano talmente in disperatione, che al fi-
ne gittano a terra il mal'auenturato lauoro.

GIO. BATT. Si vede ancora, che'l prudente pa-
dre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, e
liberale verso coloro, che lo seruono; accarez-
zando specialmente i fedeli, e quelli che piu tēpo
l'hanno seruito. Usando loro non meno qualche
cortesia nel donarli robbe, o danari, e massima-
mente a quei, che sono poueri, e piu degni di
compassione. Oltre che sempre li paga in conta-
ti, e non con robbe; accioche non si lamentino,
che'l pretio sia di piu, o che tal cosa non sia buo-
na. E se pur ne uogliono li serue bene d'ogni
cosa, e piu tosto per un soldo manco del pretio
corrente, che un sol quattrino di piu. Che per
certo s'ingannano molto coloro, che cercano
di arricchirsi con simili persone; percioche, pen-
sandosi di guadagnare un carlino, si peggiorano
a bei ducati; come chiaramente ne mostrano i
loro campi, poiche sempre vanno di male in
peggio.

VINCENZO. Certamente, che, quando non ful-
se mai per altro, che per l'honore, ciascuno doue-
rebbe pagare liberalmente tutti i mercenari; at-
teso che anco non ui mancherebbe mai il fiore.

GIO. BATT. Similmente l'amoreuol padre di fa-
miglia dà sempre alle hore debite il mangiare, e
beuere conueniente a quelli, che è obligato; e
mentre che mangiano, non commanda loro co-
sa alcuna, senon per gran necessitā, fin che non
sono satisfatti del lor bisogno.

Le cose
che'l buo
padre di
famiglia
offerua, &
farli ben
seruire.

Altresimo
reualez-
ze, che'l
detto pa-
dre di fa-
miglia fa
coi serui-
tori, e la-
uoratori.

E

VINCENZO. Questa è la vera via per farsi seruire con amore , e non quell'altra di molti , che non pur discomodano simili persone per ogni fusara quando mangiano , ma piu volte ancora uisitano presenti , per numerare i bocconi ; onde , come passano piu di quello , che essi hanno diuisato , si attristano , come se li mangiassero il proprio cuore.

GIO. BATT. Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mandare attorno i seruitori quando pioe molto , o netica ; e specialmente di notte , se non per cose importanti ; ne anco dice loro mai villania. E se pur non sono a proposito , li paga prima d'ogni loro auanzo , e poi li dà buona licentia.

VINCENZO. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti , aspetto che mi ragionate etiam di quelle cose importanti , che si debbono fare coi massari.

Quello che si debbe fare g hauer' un buon massaro, e per conseruar selo.

Errori de' patroni , che per cò tendere eni massa si perugni poca cosa patiscono poi assai.

GIO. BATT. Chi non vuole coltiuare i suoi campi , debbe acquistarsi un buon massaro , e farli buona compagnia ; non mancando però a sollecitarlo , e massimamente nelle cose d'importanza. Supportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari , o che piglia qualche cosuccia oltre la parte sua. Percioche , per esperienza si vede , che coloro , che uogliono contendere tuttodì con tali huomini , non solamente non stanno seco in pace , ma sono sforzati ogni anno a cambiarli. Onde , il piu delle uolte , pensandosi pur di trouarne di buoni , o di men cattiu , s'inciampano in altri peggiori. E però non è marauiglia se tali possessioni uanno ogn' hora piu di male in peggio ; e meritamente , dapoï che non

si auengono , che quanto piu mutano lauoratori, tanto piu perdono il loro credito. Come ben si vede , che i buoni massari non uogliono i loro campi, ancor che siano buoni ; perche sono certi , che non li coltiuarebbono piu d'un'anno. Che a dir poi il uero, ui sono alcuni patroni tanto ciechi, che per uoler un carreggio di piu, o altra simil minutia , e non potendola hauere, cambieranno un buono massaro per hauerla in un'altro tristo. Errore notabilissimo ; conciosia che per guadagnare regalie per un sol ducato, ne perderanno i quinti cinque , e forse cinquanta d'entrata. Che se fossero circonspecti a capitolare se non quelle cose, che sono solamente di beneficio alle possessioni , l'una parte e l'altra ne farebbono bene.

VINCENZO. Che capitoli intendete uoi, che si facciano con seco?

GIO. BATT. Principalmente si debbono obligare i massari ad arare, erpicare, e nettare benissimo i campi, e poi darli quella quantita di belle semenze, che conuiene alla lor possanza ; e che opfino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle uiti, a gli arbori, a i prati, & altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando di capitolo in capitolo cio, che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, e quante volte all'anno, accioche piu chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

Poi si debbono obligare a zappare benissimo, non solamente i legumi, meliche, panichi, e migli, ma etlandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel piu che possono ; percioche non spenderanno marcello, che non migliorino

E ii

Quanto s'inganna so quei patroni, che uogliono arricchirsi coi massari poneri.

Gli honesti capitoli che si debbono fare coi massari.

il patrone piu di quattro, & effi altrotanto, E quella parte, che non zapparanno (cosa che non dourebbero mai mancare, massimamente quei massari, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al printipio d'Aprile. E questo è di non poca importanza; percioche, molte fiato le cattiuè herbe soffocano quelle biade, e le tirano a terra; e questo con facilità, quando massimamente le piogge, o uenti le riuolgono. E però non è marauiglia se una gran parte di quelle spiche restano uote di grani; o se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltre che quanto piu sono accompagnati di uccia, di lerga, di loglio, e d'altre cattiuè herbe, tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, e maccato; di maniera, che alle uolte non pare la metà di quel, che mostra l'altro fatto di frumento netto. Poi, si come tre sòme di simil biada non rendono quell'utile, che fanno due, e manco di grano netto; così quei campi piu uolte non producono la metà di frutto di quel che fanno questi altri mondati.

Dapoi questi capitoli, si oblighino ancora al carrattare, e trainare tanti giorni all'anno; e non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri uasi; & anco a rimettere gli arbori, e uiti doue mancano.

Parimente, che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende; cominciando al Maggio infino che hanno seminate le biade; percioche alle uolte per guadagnare uno scudo, peggiorano se medesimi, & il patrone quindici, e uinti. E però fallano non poco quei patroni, che si fanno condurre delle robbe alla città coi carri.

Zi Lanna. 201

a quei tempi , che douerebbono seminare i grani , e fare altre facende necessarissime . Peroche , non si può giudicare il danno , che ne segue per lo tardare da una settimana all'altra , e da un sol giorno all'altro . E questi sono i necessari capitoli per beneficio del patrone , del massaro , e della possessione ; ma non gia mai quegli altri , che solamente sono utili al patrone , e dannosi al massaro . Il quale , per vederli angarizzato , o piu tosto scorticato da lui , non tanto non lauora con buon' animo quei campi ; anzi , come tristo , sempre uà chimerizzando da partirsi , quanto piu presto può hauer miglior partito .

Poi a conoscere se un massaro ha da mantenere quelle cose , che promette , offerui il patrone nel leggerli i capitoli se egli contradice , o no ; e massimamente a i piu importanti . Percioche , si come contradicendo mostra che non vuol promettere senon quel tanto , che'l pensa di fare con effetto ; così promettendo di uno in uno senza difficoltà , è da credere , che egli ha nel cuore di volerne fare poco , o niente . E però sono pazzi quei patroni , che accettano cotali huomini ; ciosia che si pongono a pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo .

VINCENZO. Certamente , che non è poi la maggior disgratia d'un patrone , che hauer' un lauoratore perfido , e rissoso ; colquale tuttodi bisogna gridare , protestare , minacciare , & alle volte venire a certi garbugli , che non so poi qual si modesto huomo , che finalmente non gittasse la patientia in uno pozzo .

GIO. BATT. Ancora io lodo molto , che'l patrone pigli informatione di quel massaro , che ricer-

A conoscere se'l massaro vuol mantenere quello, ch'egli promette, o no.

Quanta disgratia è l'hauer' un massaro tristo.

Che si pigli informatione

GIORNATA PRIMA,

del massaro prima che si accerti.

ca d'hauere, e non solamente da quel patrone donde ha da partirsi; come anco da i vicini, e d'altri, che lo conoscono. E ritrouandolo cattiuo lauoratore, o di mala natura, lascia piu tosto ogni interesse, che mai accettarlo.

Che non si pigli il massaro se non ha licentia dal patrone. Che se li faccia i conti almeno una volta all' anno.

Ancora non affermi mai alcuno, se primamente non ha buona licentia dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo senza garbugliare, come piu volte occorre.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all' anno; percioche, si come il massaro lauorerà con mighior' animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di non partirsi mai; ma di perseverare nel coltiuare allegramente ogn' hora piu bene, poi che egli vede, che li vien fatto buona compagnia dal suo amoreuol patrone. E da qui si può dire quella sententia, che dice.

Detto notando.

Felice quella possessione, laqual è coltiuata da lauoratori nati in lei; percioche l'amano, come sua, e conoscono benissimo di luogo in luogo la natura, e qualità de' terreni.

VINCENZO. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & eccellenti; credo che non vi farebbe poi di meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, e specialmente chi non ha molta somma. Percioche oltre che non s'intricaremmo con lauoratori cattiuo, ho per fermo, che faremmo anco questo con utilitate.

Essempio de gli agri coltori romani, e della terra assasi-

GIO. BATT. Beati noi, e beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purità, e diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Peroche, oltre il viuer felice, che faremmo, ella parimen-

te produrrebbe assai piu di quello che fa; v'èndosi vn'altra volta accarezzata da giudiciosi cittadini, e liberata da rozzi contadini; contra de' quali (parlando solamente di quei che son tali) è talmente sdegnata, che non è marauiglia se non rende quei buoni ricoltri, che solena a quei tempi. E meritamente, dappoi che non conoscendo il vero coltiuare, vogliono ancora per giunta prendere il doppio, e treppio di quello, che douerebbono fare; pensando i ciechi d'arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati stanno sempre poveri, e con danni infiniti de' lor patroni.

Che se in questa patria si costumassero i censori sopra questa misera nazione, come faceuano quei sapientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai la vtilità grande, che vicirebbe dalle tante possessioni, così mal trattate.

VINCENZO. Ogn' hora piu vengo in cognitione, che voi coltiuare questa vostra possessione con maggiore vtilità, di quello, che fanno infiniti maliari.

GIO. BATT. Chi non sà, che ciascuno par nostro può far laouare i suoi poderi con altro vantaggio di quel, che possono i tanti contadini, a i quali, o per pouertà, o per dapocaggine non li vale lo scudo otto carlini? E questo dico, perche doue (per essempio) io do a gli huomini, che scaluano gli arbori, e conciano le viti marchetti otto al giorno, e non altra cosa, essi li danno quasi tanto, e ben da mangiare da pari suoi. E quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose che occorrono alla giornata.

nata da
rozzi con
tadini.

Quante
s'inganna
no quei,
che lauorano
piu terra del-
le forze
loro.

Quanto
ben fareb-
be, che ui
fussero i
censori so-
pra i lauoratori
del
la terra.

Con qua-
to vantag-
gio può la-
uorare la
terra il
cittadino,
che'l con-
tadino.

GIORNATA PRIMA,

Poi è cosa marauigliosa , che piu volentieri seruono a me (benche non li dia da mangiare , come essi fanno sempre) che non fanno a loro ; percioche li pago col danaro di sera in sera ; doue per contrario sono stentati da essi nello hauere la mercede a settimane, e mesi ; senza che il piu delle uolte , sono pagati con robba per piu pretio del ualore , e della piu trista.

Lasciando ancora da canto il pagare di tante taglie, l'alloggiare de' soldati, le persone inutili di casa , & altre cose , che gli apportano danno grande, che credete quanti siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai, a pagarli al nuouo ricolto ? Che se pigliano per cinquanta scudi , fra il costare di piu del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada all' hora , che ordinariamente vale manco di tutto l'anno , piu volte passano piu di cento.

Vi sarebbe da dir' non meno de' danni grandi, che patiscono per lo carreggiare ad altri , per lo morire de' bestiami per sua cagione , per lo mal lauorare, per lo mal feminare, e per le altre cose assai, che essi non stimano ; ma perche ne ho detto a sufficiencia, ritorno a dire , che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente hauerebbono doppie entrate nella parte dominica, ma anco nella colonica.

VINCENZO. Dapoi che mi fate certo di questo, vi prego che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

Quanto
importa
pagar be-
ne un uo-
lente bi-
folco.

GIO. BATT. Primamente ui bisogna vn' eccellente bifolco, non guardando a pagarlo bene ; percioche da lui dipende tutto quello, che si può aspettare

aspettare dall'agricoltura. Che ritrouandolo da bene , non tanto farà amoreuole a i buoi , (per essere quelli l'anima del coltiuare) nel darli da mangiare , e beuere con misura ; ma etianodio li fregarà di sera molto bene innanzi , che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia , o con altro strame ; e di mattina per tempo , li nettarà , e sfreggiarà benissimo.

Poi gli hauerà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo , ne quando piousè , o ne uica senon per qualche necessità ; ne anco li carricarà , ne faticarà per lungo viaggio ; non battendoli senon rare volte , e con discretione . E come saranno giunti a casa scalmanati li spruzzarà del uino in bocca , e non li legarà alla mangiatora , fin che non cessaranno di sudare , e di ansare : Dandoli dapoi il loro cibo , secondo che di mano in mano lo mangiano ; e come ne haueranno mangiato una parte , li condurrà all'acqua , accioche beuano , secondo il lor bisogno.

Ancora , essendo tale , egli arerà , erpicarà , e seminarà bene . E non meno farà diligente nel leuar per tempo , e massimamente ne i gran caldi , per arare nelle hore fresche fin' a terza , o poco piu ; e dapoi vi ritornerà passate le uinti hore , & arerà fin' all' Aue maria ; perche a questo modo si mantengono sani i buoi per piu tempo .

Similmente , come hauerete un'huomo simile , pigliaretene ancor' un'altro per bouaro , accioche lo aiuti a gouernare , & a cacciare i buoi , & i caualli , & anco a caricare , e scaricare i carri , & in altre cose assai dell'agricoltura , & animali . A i quali , darete la casa doue stà il massaro , e le cose necessarie per loro viuere , come faccio ancora io

F

GIORNATA PRIMA

ai miei, senza hauerne altro incommodo, e con lor contento; percioche mangiaranno alle sue hore, e senza rispetto alcuno.

VINCENZO. Desidero, che mi diciate quanto salario li date, e la quantità, e sorte del viuere.

Le cose che si debbono dar' ad un buò bisolco, & al bouaro

GIO. BATT. Primamente io do al bisolco quindici scudi ogni anno, & al bouaro dieci: E poi per lo viuere, do a ciascuno some tre farina, otto brenne di uino, e tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, e la legna che li bisogna. Ma sappiate, che io son' amato da loro, e mi seruono con diligentia; perche anch'essi veggono, che hanno buona compagnia da me, così nel viuere, come nel pagarli liberalmente.

Il paga-mento che fan i catti ni patroni a i lauoratori.

VINCENZO. Mi piace questo bell'ordine, che tenete, ma piu che trattate bene questi vostri seruitori. Che se molti facessero questo, e non li stentassero nel darli la loro mercede, o non minacciassero di darli in cambio delle bastonate, o delle ferite, non gittarebbono a terra il coltiuare de' loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali nella falsa openione loro, ui prego che mi diciate anco la sorte de' buoi, che io debba compere.

Come si debbono pigliar gli animali p' lauorar la terra.

GIO. BATT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, e sessanta scudi al paro, come costano i Bolognesi per essere grandi; ma che pigliate buoi mezani, giouani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mantengono in ogni luogo, benchè sia morbido, o molto caldo. Ma se li potete hauere nelle contrade vicine, o nella propria terra, lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di piu, che de' forestieri; atteso che non patiranno, come faranno quelli.

E se pur saranno d'altri paesi, e giouani, per lo primo anno, gli hauerete rispetto a non faticarli molto, e specialmente nel gran caldo; ne anco farli pascere herba tenera, o bagnara. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, e manco a mandarli in carreggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

VINCENZO. Poiche io ho inteso questi precetti, desidero che mi dichiarate la natura de' terreni diuersi, che si trouano ne i colli, e piano nostro, accioche sappia quanta differentia ui sia nel produrre i frutti.

GIO. BATT. Mi piace, che non mi domandiate la tanta varietà, che dicono gli Autori antichi; e però vi ragionarò solamente de' nostri pietrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, e casalini; e poi de' forti, crudi, e duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, giessosi, e cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare, come peste.

De' terre
ni diuersi
conosciuti
tra noi.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui a i monti nostri, i quali ordinariamente sono piu rosto forti, che altramente; dico, che abbondano de' uini, di framenti, e d'altri frutti. E ben vero, che quei di Franciacarta, e delle terre vicine non sono in tutto cosi, come quei di Piedemonte, ma fanno migliori uini di tutti gli altri; referuando però molte ville della Riviera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese.

De' terre
ni uicini a
i monti nostri.

Poi parlando de' terreni forti; dico che producono framenti assai quando uà il tempo secco, e particolarmente di Maggio, e poche altre rendite; ma se uà pluuioso, fanno molta paglia, e poco grano.

De' terre
ni forti.

Similmente ragionando di quei, che sono cru-

De' terre
ni crudi,

aspri, e duri.
ri.

di, aspri, o duri; dico, che uagliano poco; per-
cioche se non hanno una stagione temperata di
secca, e pioggia, malamente producono fru-
menti, & altri frutti; oltre che sono sempre dif-
ficili da laurare.

De' terre
ni sabbio-
si.

Parimente ui sono alcuni, che sono sabbiosi,
i quali sono deboli, & i piu magri del paese; pe-
roche, quantunque si li diano delle grasse assai,
non cosi tosto sono sparse, che sono arse dal So-
le, o cacciate al basso dalle piogge, e piu ancora
se si adacquano.

Le lodi
de' terre
ni ladini, e
casalini.

Venendo poi a i terreni ladini, e casalini; di-
co, che questi sono il fiore di tutti gli altri nostri;
de' quali è anco piu perfetto il ladino per essere
piu molle, piu dolce d'ogni altro da laurare. Il-
quale e ancor quello, che arricchisce la nostra
Patria de' tanti lini, e che rende gran copia di fru-
menti, migli, fieni, & altre rendite. E però non
è marauiglia se in piu ville si uende cento, cento
cinquanta, e piu scudi il più. Onde, siccome non
fallano coloro, che comprano tali terreni; cosi s'-
ingannano quegli altri, che li pigliano cattiu,
ancorche costino poco pretio; perche quanto piu
spendono, tanto piu si disperano per non uederti
mai un bel raccolto. Lodo ben' a comperare i cam-
pi rouinati, ma buoni di fondo, e ben situati; per-
cioche in poco tempo si possono ridurre al paro
de' migliori.

Del com-
prar terre
ni buoni, e
cattiu.

VINCENZO. Poscia che mi hauete mostrato la na-
tura de' terreni principali del piano, mi farà gra-
to, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli,
e come si debbono coltiuare.

Della na-
tura de'
colli, e di

GIO. BATT. Bisogna primamente distinguere le
quattro parti de' colli, e dare à ciascuna quel tan-

to, che le conuiene. Percioche, altra cosa vuole il sito, che è uerso Tramontana, & altro quello dell'Austro. Altro vuole quello, che è uerso oriente, & altro quello dell'occidente.

lo che se
li debbe
mettere
secondo i
loro siti.

Adunque parlando prima del sito, che è sottoposto alla Tramontana; dico, che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, e si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, o per fare altre cose necessarie; percioche da questi si hauerà altra utilità, che non si hauerebbe d'altri arbori, o da i pascoli al tempo loro. Ne ui sono da ponerui altri arbori fruttiferi, e manco di seminarui grani; con ciosia che si hauerebbe poco frutto.

Quanto poi alle altre parti; dico che ui si piantino delle oliue, e piu tosto al mezodi, che all'occidente; ma meglio all'oriente; percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo è la natura delle mandole, de' pomi granati, e de' fichi.

VINCENZO. Considerando, che i colli prossimi alla Città sono habitati da' nobili, credo anco che vi starebbono benissimo da oriente, e mezodi, i cipressi, pini, lauri, mirri, & altri arbori gentili, poiche farebbono vaghi da vedere.

GIO. BATT. Lodo ancora io questi per bellezza, ma per utilità è meglio piantarui de' pomi, peri, monjache, e brogne; e piu ancora delle ciregie, vissole, marene, e marinelle; perche questi arbori, ricercano simili siti.

Non manco lodo a piantarui delle uiti buone, e specialmente delle vernaccie gentili, e delle moscatelle; se però quei siti producono uue delicate; percioche quanto piu saranno buone,

GIORNATA PRIMA

tanto piu faranno miglior beuande.

VINCENZO. Qual modo lodate voi circa al coltiuare ben' il fondo d'ogni colle, l'arare, o zappinare, ouer vangare?

Come si debbono coltiuar' i colli.

GIO. BATT. Si coltiua perfettamente col vangare; ma perche molti colli sono duri di terra accompagnata di pietre assai; però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, e da huomini gagliardi; perche lauorando valentamente, ui faranno produrre de' grani in quantitate; senza che quegli arbori renderanno de' frutti in copia. E uero che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minor spesa; ma quel fondo non restarebbe cosi ben concio, come farebbe da i zapponi a braccio. E pur chi uolesse arare, non arà mai sù, e giù; ma solamente a trauerso, & per tal modo che le acque pluuiali nel discendere, essendo ritenute da quei solchi, non possano menar le grasse dateli altroue.

VINCENZO. Non vi farebbe qualche rimedio, che queste pioggie non conducessero tali grasse in altre parti?

Che e' bene accondiar i colli a banche.

GIO. BATT. Si potrebbe fare i sostegni alti, e larghi a banche in fila, secondo che i colli fossero piu, e meno erti, e massimamente a quelli che hanno sotto i sassi piani; percioche spezzandoli e cauandoli si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dentro delle finestre penetranti in quantità, ma non piu larghe d'un palmo in quadro, e lontane una dall'altra per fila non meno d'un braccio d'ogni lato per piantarvi poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto uguale sino al detto muro. Che facendo questi muri di mano in mano con

bell'ordine, e con le dette finestre, non solamente si raccoglierebbe ogni anno gran copia di cappari, quando haueſſero vigore dalla terra, & il Sole dinanzi, e ſenza nocumento di tramontana; ma ancor ſi potrebbe empir ſopra d'artichocchi tanto quanto fuſſe quel ſito piano. Mi poteſte dire che ſimili muri farebbono di qualche ſpeſa, e nell'ugualar la terra; ma ſtando la grande utilità che renderebbono i cappari, & gli artichocchi, ſi farebbe anco tutto con gran vantaggio.

VINCENZO. Non è dubbio alcuno, che quando ſi faceſſero queſte coſe con intelligentia, e diligentia, produrrebbono altra ſorte di utilità che non farebbono le viti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fuſſero. Coſa poi che all'vno, & all'altro modo ſi cauerebbe da queſti colli non men' entrata di quello che ſi potrebbe fare d'ogni altro buon ſito del piano.

GIO. BATT. Molto mi marauiglio che non ſiano pregiati i colli ben ſituati aſſai piu di quel, che ſono. Percioche non pure ogni ſpirito gentile vi può goder la ſoauità dell'aere, l'amenità de' ſiti, la vaghezza delle proſpettiue, e la dolcezza di piu piaceri che vi ſi pigliano; ma etiandio piantandoli d'arbori fruttiferi, ne capiſcono i duoi terzi di piu, che non fanno i luoghi piani; peroche ſi come queſti piantandoli ſpeſi ſi ombraſſano l'vn l'altro; coſi i rami di quegli altri ſi trouano (ſecondo che quei ſiti aſcendono) di arbore in arbore ſuperiori a gli altri, non occupandoſi in coſa alcuna.

Che diremo poi, quando ſi poſeſſero queſti colli ad argini, cioè a banche come ho detto; che non eſſendo troppo erti, creſcerebbono quei

Quanta utilità farebbe, quando ſi coltiuaſſero i colli con intelligentia.

Che faceſſo i colli a banche, che creſcerebbono

GIORNATA PRIMA

in misura
un quarto
di piu.

medesimi fondi un quarto di piu? Cosa in uero, che appresso alla grande utilità, che si cauerebbe, ancora questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

VINCENZO. Non mi marauiglio dell'accrescimento, che fanno gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quegli altri arginati, cioè fatti a banche, che essi crescano in misura (come dite) un quarto di piu.

GIO. BATT. Non è dubbio, che questa cosa è certa; perche lo spatio de' muri in piede, e de' terreni spianati, fa, che'l fondo (per essemplio) che era primamente tre piè, ne cresce un'altro. E questo cel mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali sono di piu misura, che non è a misurare quella per drittura in lunghezza.

VINCENZO. Vi farebbe di ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche ui uorrebbe tempo assai, mi farete cosa grata a parlarvi de' modi, che ui uogliono a coltiuare ben' i campi.

Le cose
che biso-
gnano per
coltiuare
ben la ter-
ra.

GIO. BATT. A lauorare ben la terra, ui bisogna tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, e l'aratro ben' ordinato. Ma tutto consiste, che'l bifolco conosca bene la natura de' terreni, e fondi l'aratro quanto può in quei, che sono di buon fondo, e ne gli altri senon tanto quanto se ne troua di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa, per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra, che era di sopra; cosi quando si fondasse troppo ne i cattiu, potrebbe uoltarne di quella, che mai non frutterebbe. Vero è, che non si può errare a pigliare

Che'l ve-
ro arare si

gliare sempre poca terra con l'aratro; perciocchè non solo quanto più entrerà nella buona, e la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; ma anco in molti campi doue vogliono quattro buoi, e due persone per ararne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, uibasteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, lequali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

VINCENZO. A questo modo, voi mi fate vedere il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene; perciocchè non tanto si spargna la metà delle persone, de' buoi, e della semenza; ma si raccoglie ancora tanto con vinti più di terra ben'arati, che costino due milia ducati, quanto si fa di quaranta, che siano arati male, e che costino quattro milia.

GIO. BATT. Hora si come mi ho detto, che l'arare bene importa a prendere sempre poca terra con l'aratro, e fondarlo quanto più si puote; così, perchè il più delle uolte, non si può fondare la prima, come bisognarebbe per trouarla dura, siano fondate le altre quel più, che si puote; non fondando però rauto l'ultima, sopra della quale si seminano dappoi i grani, e manco quando si riuolgono sotto con l'aratro; ma basta coprirli con quattro dita di terra, e non volgergliene addosso di più; perchè spontarebbono poi fuori con maggior difficoltà. E' vero, che l'eccezionale agricoltore, oltre il fondare l'aratro, e pigliare sempre poco terreno; lo rompe prima per lungo, e nel ritagliare lo ara per trauerso. Poi, si come la terza uolta lo fende anco per

si con mi
nor spesa,
e con più
utilità,
che ad ar-
rare con
maggior
spesa.

L'esperien-
tia utile
dell' arar
bene, e cò
manco
spendere.

A che mo-
do si ara
perfetta-
mente.

G

lungo, e da quarta similmente per trauerso; così l'ultima, che è la quinta, volendo seminare, ritorna ad ararlo per lungo. E non ostante che egli erpica di aratura in aratura sempre per lungo, e per trauerso, tridando le dure zolle con erpice grande ben fornito de' denti lunghi di ferro; cauà parimente le cattuue herbe coi rastelli di ferro, e le bruschà poi in monticelli, come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, è rastellando con questi modi, non solamente netta benissimo ogni campo sporco in tre, o quattro arature, & erpicature; ma il frumento, che vi nasce, produce ancora piu lunghe radici che non farebbe quando nascesse in altro lauorato basso; oltre che le acque pluuiali non le possono offendere; atteso che trapassano piu facilmente di sotto, liquali per contrario vi rimanerebbono adosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

VINCENZO. Questo modo d'arare, e d'erpicare, mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non so, come si potesse trauersar in quella, che sono vignati.

Come si può arare a trauerso ne i nostri campi vignati.

Gio. BATT. Chi ha gli arbori, e viti che rispondono per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli eccellenti agricoltori da Rouado, e di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i vignati, quanto per lungo; leuando però le viti con le mani, o con due forcelle talmente fra l'una, e l'altra gamba, che gli animali vi passano benissimo sotto senza danneggiarle.

VINCENZO. Possiamo adunque assomigliare queste cinque arature, & erpicature al vangare a braccio, poiche è il piu ben coltiuare che si possa fare.

GIO. BATT. Non è dubbio, che'l vangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che l'arar' a qual si voglia modo; ma sappiate, che egliè d'altra perfectione il criuellarla coi criuelli di fil di rame, o di ferro; perciocche non tanto ella si trita, e si netta quanto si può desiderare; ma ancora resta talmente sospesa tutta per vn palmo, e quel piu in altezza che si vuole; che non vi è semenza buona, che non renda piu del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche considerando, che quella terra si troua come cenere, si può credere che doue nascerebbono cento grani nelle altre; in questa ne nascerebbono piu di cinquecento: Vero è, che non sarebbero buone da criuellare quelle terre, che hanno delle pietre affai, o che sono dure, o crude, o molto forti; ma solamente quelle, che sono a proposito, e che all'horà si ritrouassero ben'asciutte.

VINCENZO. Credo che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla primavera; e massimamente per piantare, o seminare delle cose gentili, e di valore.

GIO. BATT. Seguitando pur quello che fa il buon'agricoltore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti in pezzi grossi; e specialmente quei che sono molto forti, o duri, o crolli; perciocche diuengono tanto ferrati, che poi non si possono ridurre in poluere, e manco riceuere in se la semenza per darle vigor di nascere, o da produrre al tempo sicuro frutto. Oltre che non ara i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare; e manco habili da seminare per piu tempo.

Che si come il uangar la terra è miglior dell'arare; così il criuellarla auanza tutti.

Quello che osserua il buon'agricoltore nell'arare la diuersità de' terreni.

Poi quando ara a canto delle viti, & altri arbori, non trappassa gl'impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, e le taglia con l'accetta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, e danneggiare i buoi. Cosa per certo vituperosa di coloro, che non le troncano mai; conciosia che ingrossandosi, & allungandosi fanno notabil danno alle seminate; si perche diuorano le loro grasse, come anco impediscono l'aratro, che non può mai mouere quel terreno, doue elle si trouano.

VINCENZO. Perche vi sono alcuni, che dicono esserui molti terreni, che quanto piu si arano, tanto piu diuengono magri, e fanno manco frutto; però uorrei saper da uoi quello, che ne sentite.

GIO. BATT. S'ingannano nel dire, che ue ne siano in quantitate. E' ben uero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che arandoli assai uolte nel gran caldo, s'indeboliscono ogn' hora piu. Ma però la esperientia ci fa vedere, che fuori di questi cosi singolari, quanto piu si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggiormente producono assai raccolto.

VINCENZO. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni agricoltori nel coltiuare diuersamente i campi.

Le regole che si debbono obseruar nel coltiuare ben' i campi.

GIO. BATT. Parlandoui primamente delle nostre contrade, le quali partecipano di tutte le altre del paese; dico, che quando un campo ha fatto un sol frumento, o altra biada grossa, e che sia per farne un'altro il seguente anno, leuata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipolo piu

tolto che si puote , e poi arato , & erpicato al modo che ho detto ; non mancando a seminarlo per tempo , e per Luna nuoua , essendo possibile ; e che quel terreno non temi i uermi , o che non sia molto forte ; perche piu ricolto renderanno cinque stara di semenza , che non faranno sette a seminarli tardi ; come anco il prouerbio dice.

Si come il seminare per tempo inganna poche volte , cosi il seminare tardamente inganna quasi sempre.

Prouer-
bio.

Poi non trouando il campo ben netto , ancorche fusse ben' arato , e grasso ; dico , che non si semini ; percioche produrrà assai manco d'ogni altro , che fusse magro , ma ben coltiuato , e netto.

Parlandoui non meno d'un'altro , che habbia fatto frumento per duoi anni continoui , e che nel seguente resti uoto ; dico , che leuate fuori le coue , sia segato subito lo stipulo , e seminato il miglio innanzi , che finisca Giugno ; percioche fin' a quel tempo è il fiore di seminarlo , e da poi sia ben zappato per due uolte. E passato san Martino , sia ben' carrettato , e dappoi ben' arato , e ben' erpicato. E cotto dal gran gelo , sia alla fin di Gennaro ritagliato , & erpicato. E letamato bene , sia seminato di ueccia , e uena , per mità nella terza aratura fatta al principio di Marzo ; dandoli la istessa misura , che si fa del frumento.

Del semi-
nar la uec-
cia, e uena
insieme.

Poi passati i quindici di Maggio , essendo quasi compiuto il grano di questa pastura , sia tagliata ; e come sarà secca , sarà anco perfetta per li buoi , e per li caualli , i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltre che ella non

GIORNATA PRIMA

danneggerà quel terreno, renderà ancor' affai piu herba d'ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, ui si potrà seminar subito de' fasoli, o del miglio intorno a gli otto di Giugno. E' vero, che seminandoui fasoli, quel terreno produrrà l'anno seguente piu frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, cosi quelli lo ingrassano.

VINCENZO. Adesso io conosco la gran dapocaggine di tanti, che fanno colture per seminarui a quel tempo fasoli, o migli; non auisandosi a seminar prima questa pastura, laquale si raccoglie da un tempo, che quel terreno dorme.

GIO. BATT. Sappiate, che ne raccoglio tanta da tredici piò intorno, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali in ordine; che io tengo per lo coltiuare, senza darli fieno, o biada.

VINCENZO. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero, che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauere del fieno affai.

Del seminar' il trifoglio.

GIO. BATT. Quantunque generalmente si semina di Marzo nelle biade; turtavia mi piace piu a seminarlo doppo san Bartolomeo nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche, seminandolo d'Agosto, o poco piu dapoi, si gittà quella semenza nella poluere; & erpicandola almeno due uolte dentro, oltre le erpicature fatte alla segala, s'incorpora di tal modo in quella terra, che ui resta poca semenza, che non si appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere cosi bene, come fa d'Agosto, per essere gittata sopra la terra dura, ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltre che questa d'Agosto è piu alta al san Martino se-

guente, che non è quell'altra quando si tagliano le biade, non teme n'anche le pioggie, i freddi, e secchezze per essere benissimo radicata. La onde segandola dappoi subito che saranno tagliate le biade, non solamente si farà vna buona stoppia trifogliata, ma produrrà ancora due segate di fieno, se però il tempo non le farà molto contrario.

VINCENZO. Qual femenza vi par migliore per seminare questo trifoglio, quella che ha la guscia, o quell'altra che ne è senza, e ben netta?

GIO. BATT. E' assai migliore quella della guscia, per hauer' i grani piu viuaci, e li presta aiuto nel farli nascere. E coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, e per portarla commodamente di lontano.

Poi sia sempre feminata vna di queste due sorti spesso, specialmente alla primavera per le cose dette. Percioche quanto piu nascerà folta, tanto piu fieno produrrà, e le cattive herbe manco vi potran venire. Per tanto si come sono da biasimare coloro che la seminano in terreno sporco; così non sono da lodare quegli altri che la spargono scarsamente, benchè quel terreno sia netto; perchè tutti raccoglieranno poco fieno.

VINCENZO. Come si ha da fare per pratar vno campo per sempre?

GIO. BATT. Bisogna primamente nel verno vguagliarlo bene, e dappoi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungo, e per trauerso, & erpicarlo anco ogni volta benissimo.

Poi al principio di Marzo, essendo ben netto,

A pratar
un campo
per sem-
pre, e del-
l'ingrassar-
lo a piu
modi.

GIORNATA PRIMA

ben concio, e ben letamato, bisogna parimente ararlo, e seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatola vna volta, seminar sopra la bulla di trifoglio abundantemente per le cagioni che hauete intese, erpicandola almeno due volte dentro. E tagliata la vena alla fin di Giugno, ancora a mezo Luglio sia segata la stoppia per gli animali, e dapoì il fieno che venirà. Non mancando poi a letamare quel prato ogni anno, e massimamente quando non vi è acqua per adacquarelo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto l'anno per ogni luogo; percioche a questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, e piu abondante di herba.

VINCENZO. Hauereste voi altri modi per giouare maggiormente a simili prati?

GIO. BATT. Per abondarli d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla, fa produr'anco assai piu pastura d'ogni altra grassa.

VINCENZO. Che via si tiene nel fare questa compositione?

Di quato
benicio
è la polue
re che si
raccolle
per le stia
de.

GIO. BATT. Si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, e si conduce nel cortile, o piu tosto nel prato che si ha da letamare, laquale ha tuttauia con feco dello sterco de gli animali, della paglia, o altre grasse.

Poi seminate che siano le biade, rutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di volta in volta doue si troua tal poluere ammucchiata, e nel scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per mirà, sin che vi è da crescere

scere cotal materia. Laquale si lascia così fino che è dalle acque, e dal gelo ben trafitta, e ben matura. Onde spargendola poi al Gennaro, o al Febraro per lo prato, rende (come ho detto) assai più herba, che non farebbe altrettanto letame puro di stalla; perciocché questa mistura, per essere così minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fa quel letame, ilquale per essere grosso, gioua manco a i prati, che a gli aratori, per non potersi incorporare in quelli, come fa in questi.

VINCENZO. Chi non hauesse letame, non farebbe anco buona simil poluere per far produrre dell'herba in copia, quando si spargesse così pura innanzi il verno.

GIO. BATT. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se glie ne desse almeno dieci carra per più, spargendola, come si sparge lo sterco de' colombi; ma alle uiti ancora, dandone una palata per gamba, quando si colmano all'Ottobre.

VINCENZO. Mi piace, che ella sia così buona per le uiti, poichè si spargna il letame puro, che se le dà con spesa assai; ma non so, come sia bene a darla alle biade, per essere sì potente nel fare produr dell'herba.

GIO. BATT. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame; ma a spargerla sopra al san Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non lo sia di giouamento grande.

VINCENZO. Vi prego, che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltre queste dette, accioche io sappia con quante uie possa far produrre a i pra-

H

ti dell'herba in quantitate.

Altri mo-
di per in-
grassar i
campi.

GIO. BATT. Primamente ui sono buone le curature de gli adacquatori, e fossi loro, lequali siano però posate a mucchij per qualche mesi.

Ancora sono migliori le curature dell'ara, delle corti, le spaccature delle case, lo sterco de' polli, e quello de' colombi; le quai cose giouano tanto piu, quanto sono ben marcite.

Poi è gran beneficio, e con poca spesa, il sollecitare le acque il uerno nel farle correre sopra, giorno, e notte, potendol fare; e particolarmente quando le foglie cadono; fregando, e redabolando piu uolte a quel tempo i vasi maestrali coi rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Dicembre, di Gennaro, e di Febraro; ma non mai a i prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarui i lini, e frumenti; percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo a non far correre l'acqua sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continuare; peroche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per lo gelo.

Di quan-
to utile so-
no le lupe-
ne i uasi
correnti
d'acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' vasi, tanto profonde, e lunghe, che nel voltarsi le acque, che continuamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all'autunno, e poi carettarle alla primavera per li prati, o per li campi quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati.

VINCENZO. Non manco sono da lodare quegli altri, che hanno drizzati tanti ponerini, che per la Città nostra raccolgono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, e i buoi, di contrada in contrada, ilquale apporta grande vtilità a i campi suburbani, e beneficio a quei fanciulli, che lo vendono duoi quattrini il gerletto, cosa che anco uà crescendo ogn' hora piu per le ville.

GIO. BATT. Da qui si vede quanta è grande la industria, che tuttauia usiamo noi Bresciani nell' accumulare diuerse grasse, per le quali non è marauiglia poi se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono piu ricolto di anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

VINCENZO. Dopo che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate ancora qualche via per vguolare i prati, che hanno i dossi, e valli. Perche si come ogni campo, benche non si adacqui stà ben' uguale, e piano; maggiormente questo conuiene ad ogni prato, e specialmente quando si adacqua.

GIO. BATT. Per abbassare un dosso non molto largo, e lungo; dico, che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, e larghi non piu d' uno braccio, e non meno grossi di quattro dita, i quali non solamente si leuano con tal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma ancora, cauato uia quel terreno superfluo, si ritornano dappoi di mano in mano al suo luogo con si bell' ordine, che quella cotica, non resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa, si leua uia la

Di quanto utile apporta il raccogliere le grasse per le strade

Quanto sono indistricoli i Bresciani nell' accumular le grasse.

Modi per vguolare ben' i prati.

cotica a pezzo a pezzo col terreno, o piu tosto si ara, e si riduce l'uno; e l'altro in piu mucchi, accioche si cocano dal gran gelo, e caldo; e che dopo un'anno si spargano al Dicembre, o al Gennaio doue è piu magro il fondo; percioche ui produrranno per piu anni dell'herba in copia. E se per caso quel dosso fusse alto assai, all' hora si conduce quel terreno con la cotica ne i piu bassi luoghi, e si rastella poi al Febraro coi rastelli di ferro benissimo doue è leuato, & anco ui si semina il tri foglio; spargendoui dapoi del letame minuto, non mancando etiandio a rastellare, e seminare al modo detto tanto quanto farà condotto il terreno nelle valli; perche l'una, e l'altra parte si praterà piu facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le valette, e specialmente doue giace l'acqua; bisogna prima empirle con quella, e dopo ficcarui allhora tanti bastoncelli lunghi, e curti, quanto si troua l'altezza sua; ponendoli lontani l'uno dall'altro, non piu di due braccia con le cime di sopra dell'acqua; come è grosso un dito, e nõ piu, accioche, leuandola uia, o lasciandola smarrire, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno, che ui bisogna, il quale sia condotto di luogo in luogo, fin che a pena si vedano.

VINCENZO. Perche poco mi valerebbe hauer imparato questi secreti, se poi non sapessi prouedere ancora alle toppine, che tanto rouinano i prati, i lini, & i giardini nel gittar la terra fuor delle loro tampe; però mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche uia di poterle estermiare.

Tre vie
distrugge
re le top-
pine.

GIO. BATT. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è, che bisogna farle la guardia quando comincia a comparire il Sole, ne i luoghi doue han git

tata vltimamente la terra; percioche in quell'ho-
ra sogliono regittarla fuori. Che hauendo colui
vna badile, o vanga in quell'istesso gittare, facil-
mente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è che, doue han cauato di fresco,
si mandi l'acqua, perche tantosto la sentiranno,
usciranno fuori per ridursi sopra di qualche dos-
so; onde allhora si amazzaranno, e si pigliaranno
anco viue.

La terza è che pigliatione vna viua nel mese
di Marzo, poiche allhora vanno in amore, è po-
sta in vn bacile, o pareletto la sera dopo l'Aue-
maria, ilquale sia primamente sotterato in tal mo-
do, che l'orlo sia vguale à terra, che vi si troua
attorno, accioche possano saltarui dentro quan-
do la prigionera gridarà la notte; onde quelle,
che la sentiranno (per hauer l'udito perfettissi-
mo) caminando al modo loro; entreranno nel
vaso ad vna ad vna per aiutarla: E quanto piu
ne entreranno, tanto maggiormente gridaranno;
ne pur vna potrà uscire, e manco rampare, per
essere quel vaso di dentro liscio.

VINCENZO. Poscia che io resto satisfatto di que-
sta bella inuentione, non posso fare, che non vi
preghi anco d'vn'altra, ben che sia difficile. E
questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi
alle biade, dopo che sono seminate fin che si ta-
gliano: Cosa in vero d'altro dolore, che non è
la tempesta; perche, si come questa rouina in vn
subito, quelli per molti mesi non cessano di ro-
dere il cuore à quelli suenturati agricoltori.

GIO. BATT. Io non mi marauiglio se gli agricol-
tori hebbero sempre questa maladittione per cosa
disperata; ma ben mi stupisco di molte città, ca

Stelli, e ville, che non pongano taglia adosso a questa pestifera ratione, laquale non tanto è la total rouina di molti massari, e patroni, ma alle volte ingrandisce le carestie; che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come piu volte si è fatto nel raccogliere le fanfogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate. Ma perche vi è poca speranza di questo, dirò almeno quel poco, che possono fare i diligenti agricoltori per distruggerli.

Modi per
distrugge
re i ver-
mi, che ro-
dono le
biade.

Primamente si sà, che fra i vermi, che rodono le nostre biade, i piu dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, e lunghi poco meno d'un mediocre dito. I quali, per esser di natura frigidissimi, non escono mai fuor di terra; anzi, che quanto piu cresce il caldo, tanto piu si approssimano alla superficie. E però si distruggono con piu facilità nel gran caldo, che d'altro tempo.

Bisogna adunque, che l'agricoltore fondi all'horar' aratro, & ari sortilmente; percioche, sico me nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; così nella seconda, e piu nella terza pochi saranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'a vn tempo arare, & amazzarli; però farà bene hauere vna persona, che sempre lo seguiti con vn canestro, e metterli dentro viui, o morti, secondo che l'aratro li scoprirà, per darli poi alle galline, lequali diueniranno grasse, e faranno de gli oui assai. Basta, che, chi farà ben questo, vedrà, che in due, o tre arature, non ve ne restaranno se non pochissimi.

Ancora si possono amazzare a vn'altro modo

ne i campi, che si adacquano dapoi che saranno rotti con l'aratro di Giugno, o di Luglio; essendo ben'arso quel terreno dal Solè, vi si ponga dopo nona adosso l'acqua, ma con si fatto modo, che ella vada lentamente di mano in mano per tutto il campo, e si lascia fuso fin tanto, e non più, che quei vermi siano venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur'essi vi negaranno e saranno beccati da gli uccelli, o si potranno raccogliere con le mani, o pale, o con altri stromenti; ma faranno ancora il simile i lucertoni, musoni, forci, toppine, e quanti animalletti dannevoli sono fra due terre.

VINCENZO. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano de'lupini per ingrassar i campi, & anco (come molti credono) per far morire questi animalletti, o almeno per farli ritirare al basso.

GIO. BATT. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassare i terreni magri, ma non già in quelli, che sono freddi; perche restano piccioli, e manco fanno morire i vermi. E ben vero, che per quell'anno non molesto le biade seminate; percióche, andando per roderle, e trouando prima i lupini essere amarissimi, siritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, è altra utilità a seminare i fasoli subito, che'l frumento e stipolo sono leuati fuori; perche non vi vada se non due quarte il piè, e de lupini cinque, e sei. E doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, e tre some per piè; oltre che, perzapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli, senza segarli altramente, sotto terra con l'aratro,

Altri modi contra i vermi, e per ingrassare.

e feminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. E benchè i venni si nodriranno in quelli, per non essere amari, però non molestaranno il frumento.

VINCENZO. Mi piace questa inuentione de fasoli; percioche, appresso quello, che voi hauete detto, si fa ancora se non vna sol'aratura per seminarli.

GIO. BATT. Vi è ancora vn'altro rimedio, che, si come doue è stato il miglio, feminandoui il frumento, o altra biada, questi animaletti non vi danneggiano in cosa alcuna; conciosia che spassano de festuchi, e peduzzi, che vi restano sotterrati dall'aratro, dopo che'l miglio è leuato dal campo, è segato il migliarizzo; così si conduca questo nel campo colturato, e si sparga talmente sopra, che resti ben coperto. Che voltandolo poi sotto terra con l'aratro, vi si può sicuramente feminare ogni biada sopra; perchè si nodriranno in quello medesimo.

VINCENZO. Se hauete etiamdi de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

GIO. BATT. Per beneficiare ogni terreno magro.

Nonc vie
per ingras-
sar' i cam-
pi.

La prima via, è piu generale è a lasciarlo posare almeno vn'anno, o duoi; ma ararlo piu volte di verno, e di state, fin che si semina di biada.

La seconda è romperlo al san Martino seguen- te al frumento tolto fuori, e puoi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, e di Maggio anco dopo san Bernardino per seminarui alhora i fasoli, e dappoi vn'altra quando si semina- rà il frumento, o altra biada.

La terza è letamarlo bene con letame fresco, e per

e per Luna crescente poco innanzi del seminarlo, per essere anco migliore del letame vecchio.

La quarta è, che essendo il terreno leggiero, si faccia andare di continuo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada almeno per dieci giorni; perche ui giouerà come se ella fusse letame.

La quinta è brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoì che è mietuto, e per maggiore beneficio brusciarui delle legne; chi ne ha abbondantia; empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, e poi darli il fuoco, perche ella bruscierà tutta in poco tempo, e beneficerà quanto farà giunto quel fuoco, e poi anco doue quella cenere farà sparfa.

La sesta è lo spargerui della calcina; perche ingrassa sempre, e netta benissimo ogni terreno dalle cattiuè herbe.

La settima è lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro, quando è finita di cuocere, e che egli è finito di fare.

La ottaua è (come ho detto) il dare sopra le biade dopo san Martino la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequente.

La nona & vltima (benche ne potrei dire delle altre) è il seminarui non solamente de' lupini, e fasoli (come ho anco detto) ma etianodio della veccia, fauetta, e senauro, e sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. E qui faccio fine, per esser l'houra tarda, e che habbiamo ragionato assai.

VINCENZO. Io vi ringratio di tutte le cose, che si cortesemente mi hauete dette in questa honorata professione. E ui prometto di ritornare dimane, sperando che non manco mi sarete libe-

rale nel chiarimento delle altre cose, che io son per
domandarvi. **Gio: Bart.** Et io ancora mi obbligo di ragionar-
vi di tante di quanto desiderate, in tutti
quegli altri giorni che voi
designate.



La vita è un sogno, e tutto quello che noi
vediamo è come un teatro, dove noi siamo
i personaggi. La vita è un gioco, e noi
siamo i giocatori. La vita è un mistero,
e noi siamo i cercatori. La vita è un
viaggio, e noi siamo i viaggiatori. La
vita è un dono, e noi siamo i ricevitoli.
La vita è un'opera d'arte, e noi siamo
gli spettatori. La vita è un'emozione,
e noi siamo i sentimenti. La vita è un
amore, e noi siamo i cuori. La vita è un
sacrificio, e noi siamo i martiri. La vita
è un'illusione, e noi siamo i sognatori.
La vita è un'emozione, e noi siamo i
sentimenti. La vita è un'emozione, e
noi siamo i sentimenti. La vita è un
amore, e noi siamo i cuori. La vita è un
sacrificio, e noi siamo i martiri. La vita
è un'illusione, e noi siamo i sognatori.
La vita è un'emozione, e noi siamo i
sentimenti. La vita è un'emozione, e
noi siamo i sentimenti. La vita è un
amore, e noi siamo i cuori. La vita è un
sacrificio, e noi siamo i martiri. La vita
è un'illusione, e noi siamo i sognatori.



RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

MESSER GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER PINCENZO

MAECIO,

DELL'HERBA MEDICA, E DELL'ALTRE
cofe utili all' Agricoltura.



GIORNATA SECONDA.

VINCENZO.

APOI CHE SIAMO GIUNTI

in questa amena grotticella,
caro mi farà, che voi Messer
Gio. Battista cominciate a ra-
gionarmi della vostra bella
medica, per non hauer mai
inteso sua natura.

GIO. BATT. Questa herba,
essendo posta in terreno con

ueniente a lei, e che sia accomodato d'acqua
per adacquarlo, o essendone senza, sia almeno di
migliori, e ben morbido, frutta per anni vinti, e
trenta; e se ella è ben letamata, si sega (fuor del



Trattato
dell' her-
ba medica

primo anno) cinque e sei volte all'anno, facendo sempre gran copia di pastura. Come dice Columella, che vn iugero, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno à tre caualli.

VINCENZO. Essendo questa così vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in piu luoghi della Italia? e massimamente in questo paese, il quale è dotato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

GIO. BATT. Questa pretiosa pastura fù distrutta da'Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia; onde per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, e poi tardi ritornata a Napoli, finalmente è gionta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che la essaltano.

VINCENZO. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla, e per farla nascer bene?

GIO. BATT. Ella solamente vien bella ne i leggieri, calini, e ladi, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei campi, che producono bello lino.

Poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel campo sia ben piano, netto, grasso, ben arato, e ben erpicato per lungo, e per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, e poi all'Agosto, all'Ottobre, al Dicembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano ben mortificati dal caldo, e dal gelo.

E passato san Giorgio, sia caricato di letame vecchio, sotterrandolo subito con l'aratro. Poi arato, & erpicato tutto piano senza solchi, quel campo, si sparga la semenza mescolata col miglio, o col panico, e si erpichi dentro, e dappoi si rastelli benissimo coi rastelli di legno non troppo rari

di denti. Ne per questo patirà; perciocchè nella prima segata, si taglierà anco quel panico, o miglio teneri, i quali moriranno talmente, che le altre segate riulciranno senza cattive herbe; conciosia che ritrouandosi ella molto spessa, e fatta potente, non potranno hauer luogo piu di nascere, come hauerebbono fatto quando non ui fossero stati il miglio, o panico.

VINCENZO. Che quantità di semenza vi vuole a feminare questa buona pastura?

GIO. BATT. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libbre il più; ma che ne desse anco di più farebbe meglio. Perciocchè, quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce d'herba; oltre che (come ho detto) non ui nascono altre herbe, se non con difficultade. E si femina per Luna nuoua, nell' hora tarda, e non nel caldo, acciochè non creppasse; perche essendo humidata dalla rugiada nascerà con facilitade.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima uolta adacquarla pian piano; perciocchè quando si adacquasse con impeto, facilmente si strepparebbe in parte. E manco bisogna adacquarla dopò Settembre infino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe essere tanta secchezza all' Ottobre, ouero al principio d' Aprile, che farebbe ben' a bagnarla, ma leggiermente.

VINCENZO. Vorrei saper' ancora quando ella è da segare, e come si debbe ordinare.

GIO. BATT. Si taglia la prima volta intorno a gli otto di della Luna; perche ancora si sega le altre mentre che ella cresce; atteso che ogni trenta giorni, per l' ordinario, si fa questo.

Poi non si lasci mai tal herba a mucchio più

Una giorno, e medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in un luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, laquale più non rinasce. E però non solamente stà bene a farla seccare più resto che si puote, ma quando non si potesse, non si manchi ogni giorno a poner quei mucchi in altri luoghi.

Quanto poi al raccogliere la semenza di questa medica; dico che non si può tenere il primo anno, ma gli altri sì; tenendo la seconda tagliata, e non le posteriori, perche ella matura più nel caldo di Maggio, di Giugno, e di Luglio, non che non si vuole manco tempo. Benchè quella parte sia uero facilmente dappoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli, doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nel spezzarli uis veggano i granelli ben maturi. E perche le herbe seccate che crescono in quantità con la medica, per tardare tanto a legarsi, però bisogna tagliar le cime solamente de' cornicelli ben maturi con un fiocchettino ben tagliente, e ponerle di mano in mano ne i sacchi, e uotarli poi nell'ara ben netta, facendole seccare, e battere; e dappoi leuato via quell'pagliuzzo sia criuclata con oriuello minuto tal semenza, & non ben con i cornicelli, ritornarli a battere tante uolte, fin che restano ben disfatti. Sed acciando poi quanto sarà passato dal criuello; perche quella poluere andrà in terra, e la semenza resterà dentro con la bulla, laquale, perche uenirà a cima, sia tenuta di volta in uolta con la mano, fin che la semenza resti monda. Che facendo ben queste cose, non si raccogliera manco di cento libbre di semenza.

za per più, e due carra di pastura, la quale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINCENZO. Credete voi, che questa pastura sia così buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

GIO. BATTI. Anzi che ordinariamente la mangiano più volentiera verde, ma bisogna dargliela dopo vn giorno, che è tagliata; percioche potrebbero patire per la troppa morbidezza, quando la mangiassero fresca, e non impasita.

VINCENZO. Vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conferuare i fieni.

GIO. BATTI. Essendo possibile, dico che si taglino per Luna nuoua; percioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliandoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali; oltre che fanno produrre gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere.

VINCENZO. Lodo ancora io il segare i prati teneri; percioche quando i malghesi, e pecorari vengono al principio d' Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile ben ordinati.

GIO. BATTI. Oltra di quello, che dite, simili huomini pigliano anco mal volentiera fieno molto maturo; atteso che non fa abondar di latte i loro bestiami, e lo mangiano malamente; senza che fa della rusia assai, laquale non è poi buona d'altro, che di farne letto.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antenne solamente, che si possano anco rastellare la sera,

Trattato
de' fieni.

GIORNATA SECONDA

te ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, e percossa dal Sole, e poi non ammucchiata auanti la notte, farà danneggiata molto dalla sequente rugiada, laquale rode talmente il fior suo, che le vacche, & altre bestie l'hanno effosa quando è secca, oltre che nel peso resta non poco leggiera.

Ancora si faccia ben seccare quel fieno, che ha da mangiare i caualli, e buoi che laurano; peroche darà loro piu forza, e li farà manco lubrificare; e quell'altro, che ha da mangiare le vacche, e pecore, sia alquanto bazzo; e massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, e fa produr loro del latte assai.

A conseruare i fieni che non si marciscano.

Quanto sia poi a quello, che dire di conseruare i fieni, e che non si marciscano; dico che, come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta per ogni luogo almen vn palmo; percioche non solamente li conseruarà dal calore, e fetore della stalla; ma ella tirerà anco queste cose talmente a se, che niuna particella di quei fieni perirà. E questa è la vera via del troncar il gridare coimalghesi, e peccarari; che non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si troua vn poco muffolente, o alquanto humido per lo ruotto, o per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, e lamentarsi vogliono finalmente per niente.

VINCENZO. Tanto piu mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che questi pastori, e bergamini mi hanno piu volte posto in desperatione di non trifogliare campo alcuno, e quei pochi vacchi di farli arare.

Trattato del bru-

GRO. BATT. Non facesse mai arare simili prati, che se

che se pure non vi piacesse così, meglio sarebbe farli bruciare. Inventione per certo, utilissima a quei luoghi, che sono a proposito, e che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto raccolto di segala, di frumento, e di miglio, che quasi è cosa di non credere.

sciar' i
prati che
sono a pro-
posito.

VINCENZO. Vi prego, che mi diciate gli ordini, che si seruanò nel bruciare questi prati, e poi a cauarne tanto frutto, come dite.

GIO. BATT. Non ogni prato, benchè tristo è buono da bruciare, come non sono i ghierosi, o giefosi, o cretosi, e quelli, che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben gli aridi, e che producono poca herba; o che sono ben coticati, e ben radicati di herbe più tosto cattive, che di buone. Percioche, tagliando le lotte, stanno insieme, come se fossero tante pelli di pecore. E questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile sin per tutto Agosto. Ma meglio è d'Aprile per seminarvi il miglio, e da poi la segala, o frumentata, e non frumento per li duoi primi anni; perche andrebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno; perche se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, e potentia, che supportano per otto, e dieci anni continoui, miglio e segala, o frumentata, o frumento.

Poi a bruciarli, bisogna fare, come fanno gli huomini eccellenti a questo. Iquali, essendo forniti di zapponi ben taglietti, e ben fatti per simil'effetto, tagliano la cotica del prato in lotte lunghe vn braccio, e mezzo, e larghe non più di vno, e poi in altezza non meno di due dita. On-

K

GIORNATA SECONDA

de, pigliandone come farebbono dodeci braccia per quadro la tagliano per dritto dall'vn capo all'altro; e dappoi vn'altra simile tagliata lontana da quella vn braccio; seguitando di mano in mano, fin che sono finiti tutti quei dieci, o dodeci tagli per quella via. Facendone poi anco per tra uerso, e lontani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio, e mezzo. Lequali lotte, oltre che restano lunghe vn braccio e mezzo, e larghe vno, le tagliano, e leuano, e conciano (dandole col piede) di vna in vna a fila verso il Sole in piedi, & aperte; dico con tanta agilità, e prestezza, che è vna marauiglia da mirare. Onde secche in otto, o dieci di ben dal Sole, le brusciano; accomodandole però di mano in mano a guisa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato in fondo, per poterui dare il fuoco; e largo di dentro non meno di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, e poi dell'altre scempie con l'erba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, fin che sono concie la maggior parte, che vi vogliono di fornello in fornello. Mettendo poi dentro vn poco di paglia, e sopra a quelle lotte due fascine a tra uerso, per inuoltare meglio, con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio in cerchio ogn'hora piu, fin che hanno finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. E finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, il quale brusciano la paglia, fascine, e lotte, dura vinti, e vinti quattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel conciare il fuoco, o lotte cadute, & altre cose ne

cessarie fin' al fine. E brusciami che sono, spargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il campo; non lasciandone alcuna parte in quel spazio doue sono stati quei fornelli; percioche per essere ben cotto quel fondo, fruttarà assai piu, che non farà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Ne altro li fanno aspettando solamente, che piousa un' acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, per seminarui poi il miglio intorno a gli otto di Giugno; e non accaderà a zapparlo per quattro, e piu anni; perche non ui veniranno herbe cattiuic; ma solamente ui bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che talhor fusse nato troppo spesso, e seminare all' Ottobre, e non piu presto della segala, o frumentata, come ho detto; perche ui venirebbe troppo morbida.

VINCENZO. Quanta spesa vi può entrare a conciare un più di prato a questo modo?

GIO. BATT. Ordinariamente si spendono dodeci lire, o poco piu; ma è spesa fatta per una sol volta.

VINCENZO. Benche il grande vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra uia, che non si spendesse tanto?

GIO. BATT. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l' aratro, e poi le partono, e conciano pur' in fornelli al modo detto. A i quali, benche paia che non auanzino molto, per andarui piu legna nel brusciarle; nondimeno, oltre che si espediscono assai piu tosto, questo modo è anco piu vtile del primo; percioche, si come i zapponi non tagliano la cotica piu di tre dita; l' aratro trouando terreno buono di polpa,

fonda almeno un palmo; onde essendo ben bruciato, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto maravigliosa.

VINCENZO. Non credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la medica, per essere grassissimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BATT. Non tanto vi venirebbe floridamente la medica, ma chi desse questa terra a gli asparegi, a gli artichocchi, a i cedri, & ad altre piante gentili, non è dubbio, che ella auanzarebbe ogni altra grassa pur' assai.

VINCENZO. Perche si uede anco l'vtilità grande, che riesce a seminare i risi ne i campi magri, e sporchi, poiche si riducono in buono stato; mi farà caro, che mi diciate i modi che si seruano.

Trattato
de' risi.

GIO. BATT. Seminandoli ne i campi detti, tanto piu ne producono, quanto che sono piu potenti quei terreni, iquali uogliono ancora manco acqua de' deboli, e leggieri, la quale non può giouar loro, se non sono ben' vguali, o almeno non sia sustentata con gli argini.

Si ara adunque il campo auanti il gelo, e poi si ritaglia al fine di Gennaro, e s'interza, e si semina al principio d'Aprile con quattro quarte di bella semenza per piè, laquale sia stata nell'acqua un giorno, accioche nasca piu presto, benche ui sono alcuni, che la pongono dentro, essendo ne i sacchi, lasciandola cosi, fin che quei grani germogliano, e dappoi li seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, e per trauerso, spessi, e lontani l'un dall'altro, quanto piu, e meno quel campo è piano. Cosa che ogni esperto

agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra a qual modo vi vanno fatti tutti quelli, che bisognano. Et oltre che egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con l'inondare vguualmente in tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in certi casi, che ui dirò) fin che sono maturi i risi. Et etiandio non manca a sollecitarla spesso, e come stanno gli arginetti, e bocchetti di luogo in luogo.

Poi quando s'immorbida troppo il riso, egli la leua, e non la ritorna fin che non vede, che'l Sole l'abbia mortificato; e come vede, che egli è per far la spica, sapendo anco, che allhora fiorisce, e produce tutt' a un tempo il grano, subito raddoppia l'acqua per assicurarlo, che non sia nebbiato, come più volte auiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa bene queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindici, e le venti sorme di riso per più. Et oltre, che se ne può seminare il secondo, e terzo anno nel medesimo terreno; atteso che non produce minor raccolto del primo; è poi anco gran giouamento a quel campo, per loquale ui si può seminare per duoi, e tre anni continoui del frumento, o frumentata per venir più bella.

Veramente se questo frutto non cagionasse così cattiuo aere per l'acqua, che li vuole continuamente per cinque mesi, mi piacerebbe che se ne seminasse quattro uolte tanto, come si fa; percioche si vede quanta sonuentione rende à questo paese nel mangiarlo in minestra, e più nel macinarlo con la segala, e miglio insieme, e con quella solamente per fare il pane con mag

giore vtilità; e quanto restano quei terreni grassissimi, e netti di tutte le herbe cattiuue, e di quanti animalletti danneuoli, ui poteuano essere.

VINCENZO. Si come mi è piaciuto vdir da voi i precetti, che vi vogliono per raccogliere in copia di questi risi; così ui prego che mi diciate, qual vsanza vi pare migliore circa il seminar le biade sopra terra, o voltarle sotto con l'aratro?

Del seminare sotto, o sopra le biade.

GIO. BATT. Non solamente sono alcuni, che prudentemente seminano sotto, e sopra, come conuiene a i siti, & alla stagione de' tempi tardi, o temporiti; ma i piu feminano secondo le loro vsanze, le quali possono essere così cattiuue, come buone. Vero è, che quanto piu si semina per tempo, tanto piu si debbe seminare sopra; per cioche quei grani nascono piu presto (cosa che è sempre vtile quanto piu tosto nascono) che non fanno quegli altri, che sono seminati sotto. Oltre che oprano piu cinque quarte, che non fanno sei, e sette a seminarle tardamente.

Poi hauete da sapere, che fallano grandemente tutti coloro, che hauendo seminato sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (come è cosa ragionevole) e coperti di terra quei grani con l'erpice non piu di due dita, e come compar' il freddo, seminano sotto voltandogliele adosso piu d'vn palmo; cosa, che non ve ne vorrebbe mai piu di tre o quattro dita. E però non è marauiglia se questi poueri grani, quasi sempre, muoiono in grandissima quantità sotto terra, per non poter spon-tare fuori se non malamente: E tanto piu occorre questo, quanto si tarda a seminarli.

VINCENZO. Quante quarte di bel frumento, credete voi, che nascano di quarte sei seminate in

vn piè di terraben ordinata?

GIO. BATT. A punto io aspettava, che voi mi do-
mandaste questa cosa tanto necessaria; poichè
tutto il mondo non si aurdè d'vn si gran danno
che egli patisce tuttauia per non seminar le bia-
de, come douerebbe fare, lequali nascerebbono
sparse, come fa il lino, e non a linee dritte, e lon-
tane l'vna dall'altra quasi vn palmo, e piu ancora
secòndo che è arato grosso quel terreno. Ilquale
errore, non pur cagiona, che fra quelle non si
veggono se non pochi, o niuni grani; ma fa, che
quei primamente seminati sparsi, corrono infie-
me; onde per ritrouarsi suffocati l'un dall'altro,
non è poi marauiglia se ne nasce così poca par-
te, come fa.

Quanti
pochi gra-
ni nasco-
no delle
biade se-
minate.

VINCENZO. A che modo mi mostrarete, che non
nascano tutti; o almeno la maggior parte?

GIO. BATT. Hauete primà da sapere, che a semi-
nare quarte sci di frumento in vn terreno di me-
diocre bontà, egli non rende, per l'ordinario,
piu di trenta quarte per piè; cioè due fome, e me-
za; che vien' a dare per ogni quarta cinque quarte;
che se nascesse tutto, bisognarebbe anco, che ogni
spica non producesse piu di cinque grani. Poi, si
come dando le spiche dieci grani, nascendo tut-
to douerebbe dare quarte sessanta, che sono so-
me cinque; e non facendone piu di due, e meza,
è chiaro che non nasce piu della mità; così pro-
ducendo vinti grani, e non facendo le cento vinti
quarte (come douerebbe fare quando nascesse tut-
to) che sono fome dieci, ma solamente le due e me-
za, è certo che non ne nasce piu della quarta par-
te. Ma quando le spiche rendono quaranta grani
l'vna (come generalmente possono stare in quei

GIORNATA SECONDA

campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe ducento quaranta quarte, che sono some vinti; e non facendone se non le due e meza dette, si vede che non nasce se non l'ortaua parte, che è poi quando la maggior parte de grani, che nascono, figliuolano ancora piu spi che? Che producendone almeno due ogni grano, e non passando le due some e meza; è cosa certa, che non nasce senon di sedeci l'vno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, e piu spiche, e che per questo quei più non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere?

VINCENZO. Poscia, che mi hauete fatto capace d'un tanto danno, vorrei etiandio, che mi diceste donde procede questo errore.

GIO. BATT. Certamente, che non prouiene da gli uccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani, che restano scoperti, o dai vermi, o altri animalletti, che rodono gli altri sotto terra; percioche questo molte fiata falla; come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli uccelli nol possono beccare, e manco rodere i vermi quando è seminato coi lupini, o coi fasoli, o migliaricci, ouero che non ve ne sono. E però la maggior colpa di questo, è sempre di quel bifolco, che ara, e semina. Perche volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima uia il frumento ben sparso, e dappoi nel uolgerlo sotto con l'aratro, lo fa correr a fila secondo che uà arando; come ben si uede, che nascendo egli esce dalla terra sempre in tante righe dritte, fra un solco, e l'altro, quante sono anco le arature fatte. E medesimamente auuiene quando si semina il

La ragione perche nascono si poche biade.

na il frumento dopo , che è arata la terra. Percioche , spargendolo sopra le arature, che non si trouano piane, ma a costere, e vallette per drittura dall' aratro; quella parte che cade nelle vallette vi si ferma, e tutta quell' altra che cade sopra le coste della terra piu leuata, subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera, che , erpicando da poi non solamente si coprono quegli istessi grani, che si trouano vniti in linee, ma ritrouandone qualch' uno su l' alto , il medesimo erpice gli vrta giù, e li caccia adosso a tutti gli altri.

VINCENZO. A qual modo adunque si debbono seminare le biade per farle nascere sparse, come fa il lino, e non a righe dritte?

GIO. BATT. A voler seminare sopra, bisogna primamente arar la terra, e spianarla con l' erpice; e da poi sparsa la semenza ritornare ad erpicarla benissimo per lungo, e per trauerso, e poi rastellarla di colla in colla pur a trauerso; stando vna persona da vn lato, & vn'altra all' incontro, accioche sia ben rastellata. E' vero, che sono migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno; percioche ficcano i grani meglio nella terra, e maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiuè herbe.

VINCENZO. Chi offeruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani l'un l' altro, come dite; ma credo che si auanzerebbe almeno il quarto, e forse piu della semenza. Ma però non so quanto sarebbe ben' a rastellare ne i terreni molto forti; peroche nel tirar i rastelli a se, si tirerebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. Iquali, come si trouano spianati, e dubbio poi, che'l frumento non perisca per le

Vie per far nascere le biade quel piu che sia possibile.

pioggie.

GIO. BATT. A questo è riparo; perciocche cominciando nei solchi maestrali a rastellare, e tirare a se la terra fin'a mezo delle colle, e non piu; non solamente, non si spianaranno in modo alcuno, ma si voteranno, e si alzeranno ancora i colmi di quelle colle, lequali finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà poi conciar la terra di quei colmi secondo vi farà bisogno.

VINCENZO. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che sono talmente deboli, e maligni, che seminandoui le biade pur' al modo detto dal gran freddo, e dall' eccessiuo caldo, son morte quasi sempre?

GIO. BATT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si feminino primamente le biade, e s' incorporino talmente dentro con l'erpice, che l' aratro nel riuolgerle sotto non possa farle correre a mucchio in fila, come sempre fa; erpicando, e rastellando dappoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe fare nei terreni medesimi, quando vi fossero tagliato i migli, o fasoli, o altre rendite; atteso che non si arano senon dopo, che sono sparse le biade. E però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, e poi ararli di tal modo sottili, che si facessero almeno vn terzo di piu di arature del solito; non fondando l' aratro se non quattro dita o poco piu, & erpicando parimente benissimo; perciocche non si potrebbero rastellare se non malamente per li tanti festuchi, che vi farebbono. E' ben vero, che a seminare gli altri tanti terreni, che sono prima arati, & erpicati, che non solamente si debbono spargere prima le biade, & incorporarle be-

nissimo con l'erpice ; ma riuoltate , che sono sotto dappoi con l'aratro ; si erpichino , e si rastellino anco bene al modo primo .

VINCENZO. Che rimedio vi sarebbe etiamdio per far nascere le biade presto ; vedendo , che quanto piu tardano , tanto maggiormente sono beccate da gli uccelli , rodute da i uermi , o distrutte da gli eccessiui freddi .

GIO. BATT. Non bisognano seminare grani , se primamente non sono stati in acqua per qualche hore , e distesi dappoi all'ombra fin che siano talmente asciutti , che corrano bene nel seminarli : Percioche a questo modo , si possono leuare tutti quei guasti , che restano in cima ; poiche non sono buoni da nascere , o almeno da figliolare , e valersene in altri modi ; come farebbe farli macinare per cauarli quella poca farina , e scemola che ui fusse ; o ponerli con gli altri grani , ouero darli a i polli . Seminando solamente quei belli , che restano in fondo , i quali nasceranno facilmente in tre , o quattro giorni .

VINCENZO. Vi prego ancora , che mi diciate , qual sorte di frumento hauete per migliore da seminare in questo paese ?

GIO. BATT. Lasciando da parte il frumento , che si costuma nella Marca Treuifana , & il tofello in molti luoghi nella Lombardia ; dirò solamente del marzuolo , corezzuolo , e rosso , i quali si seminano tra noi , benche il marzuolo non si semina se non di Marzo , e perocchione quando i terreni non sono potuti seminare all'autunno per cagione de' tempi contrari . Il quale pesa bene , ma è minuto piu de gli altri , e non figliuola se non pochissimo . E però io lodo a seminare il corez-

Trattato
de' frum-
menti .

zuolo; perchè viene facilmente per ogni campo, e fa piu bel pane di tutti gli altri: E vero, che'l suo proprio è da seminarlo piu tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti. Tuttauia io lodo piu il rosso; percioche produce piu paglia, e piu grano, & anco sta piu forte in piede, e piu saldo alle nebbie, & alle brine, che non fa il corezzuolo. Et oltre che'l viene piu grande, e piu bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili, ha non meno bella vista per essere grosso, rosso, e lustro, & anco pesa piu d'ogni altro quasi sempre un peso per soma. Ha un contrario solamente, che la sua scorza è alquanto piu grossetta, e non fa il pane molto bianco.

VINCENZO. Desidero parimente, che mi diciate qual miglio hauete voi per piu vtile da seminare?

GIO. BATT. Ogni sorte è tanto migliore, quanto che è posta in terreno proportionato a lei. Vero è, che lo spargolo non teme cosi la secchezza, come fanno gli altri. E però si femina, per l'ordinario, ne i campi, che non si adacquano.

Quanto poi di quei, che non vengono belli senza l'acqua; dico, che ui sono le due sorti del manzaro, lequali sono simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, e nel render ne i campi buoni, le sei, le sette, le otto sone il più; ma sono dissimili nelle guscie, e foglie; percioche quella che sempre si è vtitata produce le foglie, e guscie gialle, e quest'altra nuoua le produce oscure, e nere: La quale non vien beccata cosi dalle passere, come fanno quell'altra, per non esser conosciuta da loro quando è matura; atteso che ella pare sempre verde.

Del miglio spargolo, e de manzari.

Sappiate poi; che essendo il campo ben netto, ben grasso, ben accommodato d'acqua, e atto a produrre il miglio nano; dico, che questo passa tutti gli altri nella quantità; nella bellezza, e nel peso. Et oltre, che egli danneggia meno assai de' gli altri, e matura più tosto di quindici, e vinti giorni; non teme neanche i freddi, le nebbie, e le piogge; anzi che si gode queste, pur che senta il caldo.

Andora per essere così basso, non è offeso da i venti, da gli uccellatori, ne da gli animali; conciosia che facilmente sono veduti. È vero, che egli gradisce di essere adacquato più fiate, quando non piove assai; e di essere raro; percióche figliuola le trenta, e quaranta gambe belle. E però non è maraviglia se alle volte, ne i campi buoni produce le dieci, e dodici sorme il più.

Scacci del tutto, chi vuole, il miglio moroy atteso che è conosciuto quando si zappa, per esser' assai più stretto di foglia, che'l nano; oltre che quando ha fatto il grano, è doppiamente alto, e si può tagliare di gamba in gamba, e darlo a i polli.

VINOSSO. Dapoi che è comparso questo miglio nano; non pure ho sempre inteso da gli esperti agricoltori, che egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti, che potrebbero commodamente seminarlo, e che restano; dicendo, che per essere così basso, è di fatica nel tagliarlo, e che rende poca migliarina. Ignoranti che sono, non considerando la grande utilità del grano, che egli produce; e che quella poca migliarina fa fattione più assai a i buoi a più per più, che non fa ogni altra sorte. Ma lasciando

Trattato
del miglio

nano.

di...

di...

di...

di...

di...

GIORNATA SECONDA.

costoro nella loro ignoranzia, vi prego che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Come si
debbono
seminare,
e nodrir' i
migli.

GIO. BATT. Si seminano, e si erpicano nelle hore fresche; calcandoli dappoi con l'erpicetta di vimini con assai peso sopra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come farebbe quando il terreno è sospeso. E chi manca di questo, non è marauiglia poi: se dal calore creppa, e si secca la semenza,

VINCENZO. Non credete uoi, che si farebbe bene a mettere tal semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra?

GIO. BATT. Non tanto lodo in simil caso a poner quella semenza nell'acqua, ma ancora le altre da ogni tempo; percioche sempre piu sicuramente nascerebbono, e piu presto.

VINCENZO. Che vie si debbono osservare per zappare bene questi migli?

Prouer-
bio.

GIO. BATT. Perche l'antico prouerbio dice. Chi vuole ben' empir la tina, zappi il miglio in orec china.

La prima cosa è adunque zapparlo quanto piu tosto è fuor di terra; percioche, non pur ui fileua da dosso ogni herba saluatica, laquale mentre che viue li diuora la grassa; ma anco, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano subito a largarsi. Le quali quanto piu si dilatano, tanto piu dinengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe; e fare de' grani in copia. E per contrario, quanto piu si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore tende a farlo crescer in altezza, e non a giouare alle radici, che sono deboli per hauer attorno la terra serrata. E questo che dico del zap-

pare i migli per tempo, si douerebbono anco fare a tutti i legumi, panichi, e meliche, benchè patiscono manco, per non essere così delicati, come sono i migli.

VINCENZO. Adesso io conosco la cagione, per da quale i tristi massari raccolgono sì pochi migli; perchè quando douerebbonoauerli zappati la seconda uolta (come sempre si debbono zappare) è ben' assai se allhora cominciano a zapparli la prima.

GIO. BATT. Mi piace che uoi conosciate la rouina di sì fatte genti. Che si come essi sono infelici nel fare le loro cose al contrario di quello, che douerebbono; non meno sono mal' auenturati quei patroni, che li tengono appresso.

VINCENZO. A quanti giorni di Maggio si possono seminare i migli di coltura, e quelli del ucciale?

GIO. BATT. I valenti agricoltori mai non li seminano di Maggio; conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli uccelli; senza che non producono tanto frutto, quanto fanno quegli altri seminati da gli otto di Giugno, fin' a gli otto di Luglio. Percioche, si come quei giorni sono il fiore per seminare i migli; così quanto piu partecipano delle rugiade d' Agosto, tanto maggiormente abonmano di grani in copia. E questo per esperienza si vede, che mai il miglio non granisce bene, se prima non ha la rugiada lunga, e temperata, laquale allhora è perfetta, per essere le notti piu lunghe, e piu fresche, che non sono quelle di Giugno, e di Luglio. Vero è, che ne i luoghi, che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, sta bene a seminarli di Maggio; pero-

che tardano a maturare.

VINCENZO. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

Del semi
nar' il pa
nico, o mi
glio.

GIO. BATT. Quando il campo è buono, ben netto, ben grasso, e ben ordinato, & anco accomodato di acqua, per adacquarlo, lodo piu tosto a seminarvi il miglio; che il panico; percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, e si vende di piu. Ma chi vuole seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, pietrosi, e di colli, e doue non si adacqua; perche essendo per natura caldo, gli viene piu facilmente, che non fa il miglio.

VINCENZO. Oltre che in Franciacurta si seminano panichi in quantità, per esserui terreni, come dite, ui pongono ancora in copia de' fasoli, e della melica.

Del semi
nar le me
liche.

GIO. BATT. Non lodo gia la melica in quei siti, perchè ui renda frutto assai, poichè questo è falso, ma si ben per giouare alle viti spesse, quando è venuta grande, per difenderle dal gran caldo. Ma seminarla per vtilità, non è poi meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, e specialmente ne gli humidi; percioche non mancando lor' il caldo, fruttan piu vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINCENZO. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne i miei campi; conciosia che io conosco, che ella sempre sporca, e magrisce ogni terreno; e son certo, se in huogo di quella, seminarò legumi, o uena, o vecchiale, che anco raccoglierò dapoì piu frumento.

GIO. BATT. Non solamente è bene a seminare piu tosto le cose che dite, che la melica; atteso che ella

che ella danneggia i campi per qualche tempo; ma etiandio vi si può seminar del frumêto marzuolo, della scandella, della veccia, e de i lupini; oltre che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, e bē letamato.

VINCENZO. Come si può seminare di Marzo altra forte di frumento, che'l marzuolo detto?

GIO. BATT. Non dirò che questo frumento rosso si possa seminare in tutto il mese di Marzo; ma ho ben piu volte veduto a seminarlo dopo santo Antonio, fin per tutto Febraro. ne i terreni morbidi; e massimamente nella contrada de' Liulli della spianata di Brescia; perche non erano ben ordinati quei campi innanzi il verno: Ilquale, con la solita semenza, nasceua, e figliuolaua talmente, che rendeuà di piu, che non faceuano i vicini seminati di Settembre, e di Ottobre. E benchè questo frumento non venga in quei tempi senon ne i terreni detti; nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo affai per arare, per erpicare, per nettare, e per ingrassare quei luoghi, che erano malamente ordinati all'autunno.

VINCENZO. Poscia che mi è piaciuta questa cosa, che non sapeua, vi prego, che mi diciate il tempo piu commodo per seminar le faue; perche la maggior parte de' nostri agricoltori le seminano di Gennaro, & alcuni pochi di Ottobre.

GIO. BATT. Si come tutte le cose vogliono essere seminate secondo la natura loro, & il valore de' terreni, e la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio a seminar le faue da vn tempo proportionato piu che da vn'altro. E però io lodo, che nel nostro paese, essendo i ter-

Che'l frumêto rosso si può così seminare nei terreni ortimi di Febraro, quãto all'autunno.

Del seminare le faue, e del conseruarle.

M

GIORNATA SECONDA

reni forti, si feminino al principio d'Ottobre piu tosto, che alla primavera; percioche non tanto si raccoglieranno piu per tempo delle altre, che si raccolgono alla fin di Giugno; ma anco renderanno piu frutto, e restaranno piu grosse di grani. Ma essendo i campi leggieri, o deboli, è bene a seminarle nella Luna nuoua di Gennaio; perche faranno aiutate da lei nel nascere, nel crescere, e nel fruttare assai piu che se ella fusse feminata d'altro tempo. Auuertendo non farle se non quella aratura; percioche non venirebbono cosi belle, ne farebbono tanto frutto, quando ve ne fussero fatte di piu, come l'esperientia cel fa conoscere. Vero è, chi le piantassero come fanno alcuni nel Cremonese, e nel Mantouano a vintine di pertiche, raccoglierebbe il doppio, & auanzarebbe piu che la metà della semenza. Basta che a seminare queste faue ne i luoghi buoni, ben letamati, e ben ordinati, rendono del frutto assai, se non hanno mal tempo in contrario; senza che l'anno seguente si raccoglie in copia del frumento; atteso che elle, per natura, ingrassano piu la terra, che non fa ogni altro legume.

VINCENZO. Hauereste mai secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro?

GIO. BATT. Bisogna come sono fatte fuori delle tauelle, farle ben seccare subito, perche quanto piu sono secche, e cauate per Luna vecchia, tanto piu tarderanno quei animaletti a uenirui dentro. Ma a sicurarfi che non ui nascano, non è poi meglio, che a separare i grani neri da i bianchi. E reseccatoli tutti benissimo, mandare i ne-

ri a frangere, per essere piu duri da cuocere in menestra, o farli macinare per far del pane mescolato con altra farina; & i bianchi ponerli sopra vna tauola, e fregarli di mano in mano con le mani ben' onte d'oglio di oliua, fin che tutti restano onti; peroche a questo modo, si conseruaranno con poca spesa, e faranno perfetti per mangiare in menestra con le guscie d'ogni tempo.

VINCENZO. Poiche mi hauete mostrato questo secreto, ui prego che mi ragionate ancora de gli altri grani, che si seminano di Febraro, di Marzo, e di Maggio.

GIO. BATT. Parlandoui primamente di ceceri; dico, che si seminano similmente nella prima aratura, e per Luna crescente di Marzo ne i campi ben letamati, e ben' ordinati. Che essendo asciutti, o leggieri, o di colle, tanto piu restaranno buoni per menestra.

Poi quanto sia della cicerchia; dico che essendo seminata con le conditioni medesime, ella sarà buona per cuocere in menestra, e migliore anco della segala per mescolarla col miglio per far del pane. E perche è offesa da i uermicelli non meno della faua, però sia cauata per Luna vecchia, e fatta subito seccare. Ma meglio è frangerla; percioche sarà anco buona da mangiare in pane, & in menestra, come di prima.

Lodo ancora il seminare la uena nel medesimo tempo, e coi medesimi modi dell'arare, del letamare, e dell'ordinare il terreno. E' ben vero, che ella non si zappa, benche si zappino sempre tutti i legumi. I quali quanto piu ben si zappano, e come piu tosto sono fuor di terra (come ho anco detto) tanto piu abbondano di grani.

M ii

Del seminare i ceceri.

Del seminare la cicerchia.

Del seminare la uena.

Del semi-
nare i lu-
pini.

A questi nodi medesimi si feminano i lupini di Marzo, i quali, ancor che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio.

Del semi-
nare la
veccia.

Parimente a seminar la veccia per far del pane, o accompagnata con la vena per pastura degli animali; dico, che si può seminare di Febbraro, o di Marzo con una sol' aratura; ma meglio è rompere quel terreno innanzi il verno, e poi al fin di Gennaro ararlo bene un'altra volta; e caricatolo di letame, sia feminata nella terza aratura al fin di Febbraro, o al principio di Marzo, come hieri piu largamente ui dissi. Vero è, che fuor del nostro paese, ella si femina d'Ottobre sola, per mangiarla mescolata con altri grani buoni in pane.

Del fru-
mento mar-
zuolo, fe-
gala mar-
zuola, e
scandella.

Appresso chi vuole seminar frumento marzuolo, o fegala marzuola, o uero scandella di Marzo, bisogna rompere i terreni auanti il verno, e poi ararli, & erpicarli dopo sant'Antonio, accioche allhora siano preparati per seminare cotai grani.

Del semi-
nare i fa-
soli.

Quanto sia poi a seminar i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. E però bisogna rompere quel terreno al Marzo, o piu tosto al Febbraro, e chi facesse questo di Dicembre farebbe anco meglio, e ritagiarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, e dappoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, perche nascono meglio.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrafsano i campi, abbondano di frutto, si conseruano lungo tempo, e piacciono vniuersalmente a tutti.

VINCENZO. Dappoi che mi hauete detto di questi

grani , e che parimente i lini si feminano da tali tempi , però desidero , che mi ragionate di modi , che si debbono tenere per hauerne assai.

GIÒ. BATT. Lasciando da parte piu riti , che gli antichi offeruauano nel feminare i lini , e massimamente doue erano state le rape , con zapparli poi quando erano grandi , & altre cose al contrario nostro ; dico che habbiamo grand' obbligo a quel nobile Bresciano , che ritrouò la uera via di seminarli : Cominciando primamente a spargere di Marzo la semenza di trifoglio nelle biade , e segar poi la stoppia trifogliata intorno a i dieci giorni di Luglio , & il fieno al fin d' Agosto ; letamando il detto prato auanti Natale , o poco dopo : E segatolo tre volte dal Maggio fin' al Settembre , ararlo poi al principio fin' a i quindici giorni di Dicembre , accioche sia cotto dal gelo , con non fondarui se non poco l' aratro ; percioche il proprio del lino è di uenir bello , doue siano le radici del trifoglio , le quali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall' aratro ben spongosa ; onde con facilità ui si dilatano le sue tenerissime radici , e ui crescono benissimo.

Trattato
del semi-
nar' i lini,
e dell'or-
dinarli.

Veramente che egli è bel veder l' agricoltore a spargere le dieci , e piu quarte di linosa per più di tal terreno conciato in larghe colle di otto , di dieci , e piu solchi , ben zappate , ben vguagliate , ben' erpicate , e ben rastellate , per raccogliervi poi i quindici , i uinti , e piu pesi di lino ben fatto , come ordinariamente ne gli anni buoni , si raccoglie ne i campi , che sono a proposito.

Similmente è bel vedere , quando egli adacqua esso lino al tempo suo , di luogo in luogo lentamente ; hauendo prima fatto ne i solchi mac

GIORNATA SECONDA

strali, le chiudette, o arginetti della istessa terra, non molto lontane l'vna dall'altra, accioche quell'acqua si lieui ben sopra le colle piane, e cosi larghe.

Poi oltre che visita quel lino, come nasce, come cresce, e vi fa ciò, che conuiene di tempo in tempo; non meno, come comincia a colorire, lo netta di tutte le cattive herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, e nel filarlo non vi siano tali immonditie.

Parimente egli usa ogni diligentia nel cauarlo, mentre che è in perfettione, e nel condurlo a casa ben secco, e dappoi cauarli la femenza. Percioche, quanto piu si tarda, tanto piu i forci la mangiano, e rodono il lino; senza che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono cosi buone per ammolirlo, come sono d'Agosto, e piu di Luglio. Onde essendo morbido, non lo lascia dentro piu di duoi giorni interi; ma quando è duro, non lo caua fin dopò tre giorni, e tre notti; facendo anco questo in tempo, che egli non tocchi di due Lune; perche in quel caso, andrebbe in niente ne lo spadolarlo.

Poi cauato dall'acqua ben lauato, lo pone in vna massa per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con le assi caricate di pietre, o d'altro peso. E passato il detto tempo, lo distende al Sole in piede di branca in branca, fin che è ben secco; e dappoi, raccolto in mazzi legati, lo conduce a casa. E pestato, che egli è con le mazze, lo fa spadolare quando li piace, e lo pone di giorno in giorno in vna pila con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consu-

mino di tempo in tempo , e che'l lino diuenga ogn'hor piu fino da filare .

VINCENZO. Hora che io ho vdito questi bei precetti , vi prego che mi diciate anco qual lino è migliore per filare sottilmente , poiche ve ne sono di tante forti ?

GIO. BATT. Si come il sottile (benche sia piu curto de gli altri) è il migliore , per essere molle di seta ; cosi quanto è piu lungo , tanto piu è grosso , e piu aspro da filare . E però sono da commendare quei Bresciani che hanno trouato noua via di fare i resi con maggior facilità bianchissimi , e sottilissimi . I quali hauendo prima cernito il lino , senza semenza , piu sottile , e piu bello , lo fanno stare nell'acqua corrente cinque , o sei giorni ; non ponendolo altramente in malfa , o pila ; percioche quando è ben spadolato , e filato , diuien bianchissimo con minor artificio di quell'altro , che è stato in pila , laquale , per lo scaldarsi insieme lo fa venir' oscuro .

Qual lino è migliore , per filare , e la facilità di biancheggiar i resi.

VINCENZO. Poiche mi hauete detto di piu di quello , che io aspettaua , mi farà grato , se mi direte ancora i modi , che si conuengono offeruar' a i lini inuernicci , auengache tra noi non se ne seminino se non pochissimi .

GIO. BATT. A seminare questo lino detto Cabrefese , bisogna primamente farli la coltura l'estate ; e letamato quel campo , si semina dal principio di Settembre sin'al fine ; dandoli quarte sei , o sette di semenza per piè di terra , secondo che piu e meno , è grasso quel terreno .

De' lini inuernicci.

Questo lino abonda assai , quando non è danneggiato da gli eccessiui freddi , o d'alcuni venti speciali , che soffiano di primavera .

GIORNATA SECONDA

Poi è solamente buono per fare tele grosse, che durano anco assai manco delle altre. E vero che egli viene piu alto, e piu grosso di gamba, e di semenza, che non fa l'altro, laquale produce anco piu quantità di oglio, che non fa quell'altra.

Quanto sia circa dell'ordinarlo, e del farlo, bisogna anco farli tutte quelle cose, che si fanno a quell'altro lino.

VINCENZO. Per qual cagione lodate uoi, che si facciano le colle cosi larghe come hauete detto per seminarui i lini?

GIO. BATT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza, doue si seminano i lini; ma vorrei vederle ancora simili doue si seminano i legumi, prati, migli, e biade (quando però i campi non ui sono incontrario) percioche ui si raccoglierebbe anco maggior quantità di robbe, che non si fa dalle strette. E però fra gli errori notabili de' massari (parlando solamente de' cattiuui, e non de' buoni) questo n'è uno del non voler far le colle larghe; peroche, quantunque i terreni siano sani, curti, pendenti, e non maligni, doue con vtilità potrebbero farle di otto, e di dieci solchi; molti le fanno di quattro, di tre, & anco senon di duoi; danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, per essempio, sessanta più di frumento, e d'altra biada, per ogni cento di terra; per hauer fatto le colle picciole, & assai solchi maestrali, hauerà quel raccolto che hauerebbe di quaranta più fatti con ragione, o poco piu. Ne per questo patisce quel massaro; percioche caua di biada alla portione di quella, che egli ha git-

Discorsi delle colle larghe, e de' massari, che danneg-giano i patrone con le strette.

ha gittato in terra, e raccoglie anco alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. E di quasi conofce la malignità sua, che per sparagnare un terzo di femenza, & un terzo di arature, non pur' egli non ha conscientia a danneggiare tanto l'ignorante suo parrone, e senza sua vtilità; ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade piu facilmente (per essere le colle così strette) e nell'adacquare quei campi; non facendoui altro, che lasciar correre tanto l'acqua fra i solchi maestrali, fin che quelle sgratiate colle sono trappassare benissimo dall'una, e l'altra parte.

VINCENZO. Sono tanto manifesti questi inganni, che non ui vorrebbe altro, che bandire in perpetuo dalla Patria questa perfida generatione; perche in vero, se comprassero eglino i campi a cento scudi, e piu ancora il pio, come generalmente costano, non farebbono queste magnificarie.

GIO. BATT. Sappiate pure, che'l fedel lauratore non hauendo i campi in contrario mai non manca di fare le colle di bella larghezza; perche egli conofce, che sempre raccoglie maggior raccolto, che dalle strette, e che ara maggiormente la terra per non fare tanti colmi. Ne per questo resta di adacquarle benissimo; peroche innanzi che le ponga l'acqua addosso, ha prima concio le chiudette, o stoppate di solco in solco (come ho anco detto, che si fa a i lini) lontane l'una dall'altra quindici, o uinti braccia, e piu ancora secondo che'l campo pende; e tanto alte, che giungendo l'acqua d'una in vna, è forza che ella s'inalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltre che egli non manca a stringerla, e uolgerla con

N

Le cose
che fa il fe
del ma
ro.

ogni diligentia per farla andare pian piano infino che vede esser giunta all'altro capo ; la leua anco , e la conduce sopra le altre colle , che ui sono a canto. E con questo bell'ordine , egli uà rimouendo , e rimettendo l'acqua di luogo in luogo , fin che è ben' adacquato tutto il campo.

Per conchiudere , possiamo dire , che non ui è proportionione dall'eccellente agricoltore al misero massaro , poiche questo non fà mai cosa con ragione , e quello non solamente ara , ordina , e semina con prudentia ; ma ancora scalua gli arbori , pota le viti , sega i prati , letama i campi , gouerna i lini , e fà tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

VINCENZO. Come intendete voi , che si debbono fare le cose dell'agricoltura per conto de' benifici della Luna ?

GIO. BATT. Non aspettate ch'io ui dica di quelle regole , che dice il gran Poeta Mantouano , che si debbono osseruare nell'agricoltura ne i tempi di celesti pianeti , o di stelle fisse , ouer' erranti. Percioche oltra che sono cose da eccellente Astrologo , e non da semplice agricoltore ; farebbono parimente un chaos a volerle recitare.

Adunque io cominciaro a ragionarui primamente delle cose , che si debbono fare , come comincia ad apparere la Luna infino a i dodeci , o tredici giorni ; percioche non tanto è piu prossima a noi di tutti i pianeti , e corpi celesti , doue immediatamente fà i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) e sopra le cose terrene ; ma ancora in quel tempo serue benissimo a piantar le viti , e poi di stagione in stagione a nodrirle , & ordinarle infino che cominciano a far dell'vua ; at-

Trattato della Luna, e delle cose che bisognano fare essendo noua e uecchia.

teso che piu facilmente prendono , e crescono , che non fanno quando è vecchia. E' ben uero, che quando non sono magre , che è meglio portarle dopo che ella comincia a scemare; percioche le viti morbide fanno sempre piu vua , che non fanno per Luna nuoua.

Poi si debbono piantare gli arbori , e scaluarli à suoi tempi per Luna nuoua , atteso che piu sicuramente prendono, e crescono in altezza, in grossezza, e ne i rami tagliati, e scaluati. E questo non falla; conciosia che quanto piu ella cresce, tanto piu ha maggior forza di far germogliare , e crescere ogni sorte di piante, e d'herbe: E per contrario quanto piu diuien minore , tanto maggiormente ha possanza di restringere , e di ferrare l'humido loro radicale.

Similmente si debbono tagliare i boschi per bruciare , segare i prati , & altre pasture per gli animali; percioche crescono piu facilmente.

VINCENZO. A confirmatione di questo , non pur habbiamo l'essempio nel tagliarsi le vngie , i capelli , e la barba ; ma anco nell'amazzare i porci , & altri animali. Percioche amazzandoli per Luna scemante , quanto piu si tarda a mangiarli cosi salati , tanto piu fuoco vi vuole a cuocerli. E però non è marauiglia se vn salciccione , o altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte , il quarto manco quando sono cotti, e se ancora io non gli amazzo , ne se li compro per alleuare se non sono nati in Luna nuoua; percioche malamente crescerebbono , e venirebbono de conueniente peso .

GIO. BATT. Ancora dico che non solamente si debbono piantare , traspiantare , e ripiantare gli

GIORNATA SECONDA

arbori, le herbe, e spargere tutti i semi sempre in Luna nuoua; ma etiandio letamare gli arbori, i prati, i campi, i giardini, e gli horti. Percioche non minor vigore ella presta a i letami di morbidare, che a gli arbori, & alle semenze di germogliare, e crescere.

VINCENZO. Poscia che io son chiaro delle cose, che sono da fare per Luna nuoua; vi prego, che parimente mi diciate di quell'altre, che si conuengono fare quando è vecchia.

GIO. BATT. Primamente non essendo magre le viti; dico che è bene a potarle dappoi che la Luna comincia a scemare; percioche produrranno assai piu uua, che a potarle quando cresce, per at tender' allhora a farle morbidare sol di foglie, e pampini. E potandole nel decrefcere, ogn' hora piu restringe il legno, ilquale maggiormente attende a produr del frutto in copia. E medesima mente si debbono ordinare, e castrare i cedri, e tutti gli altri arbori fruttiferi; perche produrranno sempre frutti assai.

Poi essendo possibile, è bene a vendemiare per Luna scemante; percioche quei vini saranno da lei ristretti, e meglio conseruati, i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade; perocche si conseruaranno le farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente quando son macinate per Luna crescente.

Appresso chi può, è bene a mietere le biade per Luna vecchia, cauare i lini, streppar' i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E' vero, che i legumi cuoceno piu facilmente essendo ca

uati per Luna nuoua .

Parimente potendo, si cauino i lini nel scema re, o almeno ponerli nell'acqua per ammolirli; perche staranno piu saldi nel spadolare.

Lodo similmente che a quel tempo si tagliano tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili; e specialmente intorno a i uinti sette di; percioche dureranno lungamente. Come ben si vede, che tagliando duoi legni di vna medesima qualità, di natura, di fortezza, e di grossezza; e posti anco in un tempo sotto un medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'uno quando cresce, e l'altro appresso al fine; dico che quello della crescente mai non cessarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui; debilitandosi tuttauia a poco à poco, fin che del tutto sarà rotto, e fracassato: E l'altro per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco piu forte, e piu gagliardo per sostenere ogni peso conueneuole.

VINCENZO. Che rimedio vi farebbe a fortificare quegli arbori, che sono deboli, i quali assai volte per necessità si tagliano per mettere in opra, benchè si sappia, che dureranno poco tempo?

GIO. BATT. Perche tali arbori sono cosi teneri dalla cima fin' alle radici per la troppa acquosità, che la natura loro tira a se con grande auidità dalla terra; però chi vuole seruirsiene per lungo tempo, li tagli da quel lato, onde vanno tagliati, vn poco piu della metà, appresso al fine della Luna, e lasciarli cosi in piede per un giorno, o duoi, e poi finirli di tagliare. Percioche stando cosi mezo tagliati in quel tempo uenirà fuori tut-

Del forti
ficare mol
to gli ar -
bori debo
li.

GIORNATA SECONDA

ta l'acqua, che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. E chi non volesse creder questo, pongasi a tagliare vna rouere, o castagna, che sono de' piu forti, e de' piu durabili arbori, che siano tra noi; e cosi un'albera, o pomo, ouer' oniccio, che sono de' piu deboli, e lasciarli al modo detto; vedrà quanta copia di acqua vscirà fuor di questi teneri, a rispetto de' gli altri. Ma come sono purgati dall'acqua, e ridotti a terra, bisogna allhora leuarli la scorza, e lasciarli dapoi cosi al vento, al Sole, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra; mettendou però sotto di legni, o pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra. E se bisognasse quadrarli, sia fatto subito, come saranno scorzati; per cioche s'induriranno in quel tempo, come se hauessero il neruo. Ma però vogliono essere posti in opra al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua, benché siano durissimi, durarebbono pochi anni.

VINCENZO. Si come mi piace saper conseruare questi arbori, vorrei parimente, che mi diceste qualche secreto per conseruare i frumenti dalle tarme.

GIO. BATT. Innanzi che io ui dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire, come si può mietere le biade, ancor che fussero in parte mal mature, lequali si taglierebbono volentieri, per hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbero poi hauere, se fussero licentati.ouer' ancora quando si miete un campo, e che vna parte non è matura, senza farli due volte; si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo.

Adunque si tagli così il frumento mal maturo

Come si può così tagliar' il frumento mal maturo, quanto il maturo.

(quando però ha compiuto il grano) come il ben maturo; percioche mentre che i mietitori andranno tagliando, e legando le coue, siano anco di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso tramontana; e non manco di dieci insieme l'una sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. E come è sparito, siano drizzate in piede, e lasciate così tutta la notte, e poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, e mattina, fin che faranno diuenute mature. Ma se per caso non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

VINCENZO. Dapoi che mi siete stato cortese di questo secreto senza che l'abbia richiesto, ui prometto anco di manifestarlo a certi miei amici, che l'haueranno molto caro.

GIO. BATT. Poi quanto a conseruare il frumento; dico che i granari vogliono essere con le finestre da monte a mezodi, o da oriente & occidente; percioche se i uenti non possono correre, e trappassare dall'vn lato all'altro, e dubbioso che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari, che hanno d'ogni tempo solamente le finestre verso tramontana, poiche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti. Senza che dicono, che i copertumi non siano coperti d'affi, e manco di tauelloni, accioche i venti possano liberamente penetrare fra i coppi.

Ancora io lodo, che quanto piu tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle coue; percioche quanto piu si tarda, tanto piu facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi marauiglioso

Comedeb
bon'esser'
i granari
perconser
uarle bia
de.

GIORNATA SECONDA

glia se quei frumenti abbondano di barbelli , e conseguentemente di tarme . E' vero che se fussero seccate ne i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni , che pochissime volte accaderebbe simil cosa . Ma perche non si fa questo , come si faceua innanzi a tante carestie per essere rubbate , sia adunque palato il frumento , e fatto ben seccare almeno per tre hore nel piu ardente Sole , e poi cosi caldo sia fatto criuellare , e portare di mano in mano sul granaro , del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina , e dappoi spazzato , e nettato d'ogni parte , e sotto al tetto d'ogni immonditia , sia spruzzato di buon' aceto con vna scopetta in quel luogo , doue si ha da mettere il frumento in vn mucchio , alquale parimente sia spruzzato attorno , & in cima al modo detto .

Vn'altro secreto potente per conseruare ogni frumento vi voglio dire . Che per dieci some di ben secco , vi siano mescolate almeno tre di miglio ben' ordinato ; percioche non solamente dalla sua frigidità farà conseruato per piu anni dalle tarme , e non si potrà scaldare ; ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello .

Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito ; ma perche questi sono certi , e sicuri , però farò fine , poiche habbiamo ragionato assai .

VINCENNO. Innanzi che si leuiamo , desidero che mi diciate ancora un'altro secreto importante (se però lo sapete) che riparo si può fare a quel frumento , nelquale è venuto dentro gran quantità di barbelli .

GIO. BATT. Primamente douete sapere , che mai non

non vi entrano, se non dopo pochi giorni, che egli è stato battuto. E però tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, o produrre barbelli, sia portato di mattina su l'ara al Sole a farlo ben spoluerare col criuello, e poi di mano in mano distenderlo; così sparso benissimo lasciarlo all'ardente Sole infino che è passata l' hora di vespro; e riportarlo dappoi così caldo ben nettato; ponendolo in vn mucchio piu alto che si puote. Percioche quanto piu si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogará, & amazzará tutta quella generatione. Oltre che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restará talmente fresca, che piu non patirá cotal ruina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

VINCENZO. Si come mi sono piaceuti i primi duoi rimedij contra questi animalletti; non meno mi è stato caro quest' altro, atteso che non harò piu quel tanto danno, che piu volte ho patito. Resta solo, che dimane ritorniamò qui, se però vi è grato così.

GIO. BATT. Et io vi aspettarò molto volentieri.

Come si restaura il frumento che comincia a partire, et a far barbelli.

IL FINE DELLA SECONDA GIORNATA.





RAGIONAMENTO
FATTO TRA I NOBILI
MESSER GIO. BATTISTA
A V O G A D R O,
E MESSER VINCENZO
M A G G I O,

INTORNO AL PIANTARE, ET
allenare le viti in poco tempo.



GIORNATA TERZA.

VINCENZO.



OSCIA CHE VOI MESSER
Gio. Battista mi siete stato cor
tese nel chiarirmi questi duoi
giorni passati di quante cose
vi ho richiesto, vi prego che
mi diciate anco le qualità del
le viti, se così vi piace.

GIO. BATT. Quantunque la
vite sia dimandata arbore da gli antichi, e da i
giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli
altri arbori, eccetto che è di legno, & atta a
bruciare, come loro. Percioche si vede prima-

mente, che ella è dissimile per essere di dentro porosa, e piena di spiracoli spessissimi e minutissimi nell'asta, nelle braccia, maderi, e pampini; e non meno è dissimile nella scorza, nella drittura, e nel colore; di maniera, che non so qual arbore non sia piu bello affai di questo.

Poi non solamente è dissimile per non poter stare in piede, se non è ben sustentata secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto coi frutti suso, così per contrario i maderi, palmiti, pampini di lei co i frutti, o senza non essendo appoggiati a legni, o a canne, o tirati per lungo, ouero che rampino sopra gli arbori, o ad altra cosa; sempre come teneri e languidi, tendono all'andare al basso, e per terra.

VINCENZO. A quello che voi dite esser questo arbore così languido, così debole, e così difforme; debbiam credere, che'l Signor Iddio lo facesse così, accio che non fusse buono per altro, che per produrre un licore tanto pretioso, e tanto necessario, quanto è a noi mortali. Percioche quando fussero altramente, non è dubbio, che ne farebbono consumati tanti, che poi i uini farebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

GIO. BATT. Che è poi della dissomiglianza del suo frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti da noi? I quali sono sodi, e tutti d'un pezzo, e quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in piu pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, e piccioli han' piu numero di grani diuersissimi, e di tal sapore, che non ui è lingua che esplicasse mai le varietà delle delicatezze, che essa vite fa gustare nel mangiarli, e

Quanto è
dissimile
l'arbore
della vite
a tutti gli
altri.

Perche
Dio fece
l'arbore
della vite

beuere i vini , le vernaccie , le maluasie , & altre infinite beuande , che per tutto il mondo sono produtte da lei.

VINCENZO. Benche vi haurei da domandare piu cose circa alla natura di questa vite , nondimeno mi contento che piu tosto mi mostrate prima i terreni che sono da schifare nel piantarla , e poi gli altri che sono buoni per lei.

Quai terreni sono cattui p piantare viti, e quali son buoni.

GIO. BATT. Primamente per l'ordinario , non si debbe piantare viti nelle altezze de' monti nostri , e manco nelle parti settentrionali di loro , ne de' colli ; percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo.

Poi si come non sono da piantare neanche ne i terreni maligni , e specialmente ne i falsi , amari , paludosi , e ledosi ; perche i vini vi venirebbono cattui, e facilmente si guastarebbono ; cosi si pongano nei campi grassi le viti magre , e le fertili ne i magri ; e non meno ne i freddi , o humidi quelle , che hanno poca midolla , & i grani sodi ; e poi ne i caldi , o secchi le altre che ne hanno assai , & i grani molli .

Ancora perche si vede , che le viti gradiscono piu i luoghi caldi , che i freddi ; e piu i secchi , che gl'humidi ; & anco piu l'aere sereno , che le pioggie ; però non si piantino ne i terreni , che hanno l'acqua prossima alla superficie loro , ma neanche ne gli altri che si adacquano . Percioche oltre che non producono buoni vini , e che facilmente si guastano ; elle parimente vi durano poco tempo . E però stando che sono offese tanto dalle acque , lodo che si pongano ne i luoghi asciutti , & anco piu tosto ne i colli , che ne i piani . E benche questi ordinariamente abondi-

no piu di vino ; tuttauia quelli lo fanno migliore , per esser maggiormente beneficiati dal Sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto piu è grasso, e piu potente di fondo , tanto piu abonda di vino , ma non buono ; cosi quanto piu si troua magro , tanto manco ne produce, ma migliore .

Appresso è cosa certa , che migliori vini raccoglieranno coloro che zapperanno ben le viti piu volte all'anno , che non faranno quegli altri che in cambio di zapparle , le ingrasseranno bene col letame , o altra cosa atta a farle morbidare .

Adunque possiamo dire , che i siti producano le vue quanto alla bontà , e quantità secondo la natura , e condition loro .

VINCENZO. Vorrei intendere distintamente questo che voi dite.

GIO. BATT. Ho detto , che secondo si trouano essere i siti , tanto producono le vue in bontà , & in quantità ; e questo dico quanto alla natura ; ma se quei sono mal zappati , non è dubbio, che i vini sono di minor quantità , ma quanto alla bontà sono migliori , e quest'altro è quanto alla conditione , circa alla diligentia.

VINCENZO. Hora che io ho inteso questi ricordi, desidero che cominciate a parlarmi intorno a i modi , che debbo tenere nel piantare , & alleuare le viti cosi facilmente al modo vostro.

GIO. BATT. Perche principalmente si debbepiantare viti , che facciano delle vue assai , ui ricordo , che pigliate di quelle , che tardano a germogliare , e non a maturare , e che siano di poca midolla ; perche queste non tanto produrranno

Trattato
del pian-
tar le viti.

GIORNATA TERZA

in copia, quanto non temeranno così la nebbia, la brina, e la serfa, come fanno le altre sorti.

Poi per non piantare vue, che ui dispiacciano, non prima cercate al principio di Settembre quelle viti cariche di vue; secondo l'intento vostro; e fatto vn segno a le gambe con un podetino, quando vorrete piantare i maderi, pigliarete i piu grossi, che siano rondi, spessi d'occhi, e che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai; come facilmente si conoscono a i tagli, che ui saranno restati, e non mai de gli altri; poiche ui sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per essere maderi di natura sterili; ne pigliandone di quelli che siano alla gamba, ne alle braccia, per non essere spessi d'occhi, e manco di quegli altri, che sono piu prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, e curti. E se per caso uoi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, e li piantarete quanto piu tosto; facendo il simile, quanto dell'acqua, a gli altri tagliati di fresco; e massimamente quando il terreno è molto secco.

Ancora per essere cosa naturale, che alcun' arbore non può mai crescere, se non è aiutato dalle radici, e che quanto piu sono deboli, tanto piu la verga patisce; però bisogna far loro tali prouisioni, che quando cominciano a germogliare, possano facilmente trappassare la terra. Adunque voi farete prima i fossatelli, e non buche, larghi vn braccio e mezo, & alti altrettanto all'Ottobre volendo piantare al Febraro seguente; ma piantando innanzi il verno li farete all'Agosto; poiche questi dal caldo e quelli dal gelo, diueniranno come cenere; e li farete trappassare la ri-

pa, doue pende maggiormente il campo, accioche le acque, che entreranno, discorrano sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli con l'aratro fin che si può, per manco spesa, e poi fornendoli con la vanga, e gittando il terreno migliore dall'un lato, & il resto dall'altro; ma lontano dalla ripa un braccio, accioche nel piantare i maderi possiate prima ponere sopra il grasso cauato e poi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono; e dappoi spianare tutto il resto sopra, benché fusse magro; perche col tempo si farà buono.

Fatti adunque i fossatelli a questo modo voi coprirete prima il fondo di pietre non piu grosse d'un pane; percioche le radici delle viti vi staranno nel gran caldo fresche, e le acque pluuiiali, o risorgenti vi si purgaranno, & il vino riuscirà anco con maggior bontade. Coprendo quelle pietre di buona terra, che non si veggano, e ponendo poi sopra delle brocche, o rami di legne. Vero è, che per minore spesa potrete metterui de' rizzi di castagne, o meligazzi, o piu tosto de gli spini di rouste, e di questi in quantità; perche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano commodamente in lunghezza, e grossezza; trahendole poi addosso tanto terreno del piu grasso, che non si vegga cosa alcuna. E fatte ben queste cose piantarete per Luna crescente le viti, & opoli, o altri arbori; ponendo i maderi lontani l'un dall'altro quasi vn palmo, accioche si possa zappare fra mezo: I quali coprirete con terreno mescolato con letame vecchio; o per manco spesa con vinac-

Quanto è
perfetto il
bullaccio
p far ger-
mogliare
le radici
alle viti.

cie, o guscie d'uua; ouero con bullaccio chiamato locco da molti, il quale si caua dalle biade quando si fanno fuori della paglia; & è perfettissimo, se si troua ben marcio d'un'anno, o di duoi; perche fa talmente germogliare le radici, per essere di natura caldissimo, che molte siate in capo di duoi anni, quelle viti si caricano di uua. E però molti farebbono bene a ponerlo in qualche luogo separato allo scoperto, e non farlo marcire sotto a gli animali, come si fa, per poterse ne seruire nel caso detto delle viti.

VINCENZO. Ancora io credo il ualore di questo bullaccio, come piu volte l'ho veduto a mettere col rosmarino, e cedri quando si piantano senza radici, e venire in poco tempo bellissimi.

GIO. BATT. Poi non piantarete piu di duoi, o tre maderi appresso all'arbore; percioche quanto piu sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grossezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, e l'altro; ma lontani l'un dall'altro mezo braccio, o poco piu; perche voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete gli altri principali; stando che quando si zappano questi per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'un'opolo, e l'altro. I quali maderi superflui, come haueranno duoi, o tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, poiche faranno piu tosto dell'uua, che li sbarbati. Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, e piu lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra; percioche quanto piu faranno distesi per lungo, tanto piu numero di radici produrranno. E però commendo coloro, che piantano distesamente le rose intiate

co i

co i maderi intrecciati, lequali per abbondare di radici assai spingono poi a fruttare piu tosto quelle, e mantenersi lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, i quali ne i terreni potenti piantano le viti, facendo prima i fossi alti due braccia, e larghi altrettanto, e poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non piu del terzo del terreno migliore cauato, e lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo poi addosso di anno in anno, fin che siano spianati quei fossi in tre, o quattro anni; cosa per certo molto gioueuole a quelle viti; si per cagione di quel terreno cosi polueroso e cosi grasso; e si anco per lo Sole, che vi penetra, e che le beneficia, come fa.

Poi, oltre che lasciano il primo anno se non duoi occhi per madero sopra terra, non mancano etiandio a mondarli, a zapparli, & ordinarli di paletti, o frusconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno; di maniera che quando cominciano a tirarle, non solamente producono ogni anno piu gran quantita di uua; ma anco si mantengono belle a centinara d'anni.

VINCENZO. Benche i Bergamaschi siano generalmente piu eccellenti in questo de' Bresciani; nondimeno nel resto dell'agricoltura sono poi inferiori assai.

GIO. BATT. Piantati che haurete i maderi non lasciate se non duoi occhi per madero sopra terra; e come i germogli saranno lunghi un dito leuarate via il men bello, ma co i diti, e non con ferri; mondando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori; e farete questo

P

Quando
ben pian-
tano viti i
Bergama-
schi.

Modi per
alleuare
presto le
viti.

GIORNATA TERZA

al Maggio; e piu ancora fin che quell' occhio, o madirolo sarà inuiato a farsi lungo; perche all' hora non piu germoglierà.

Poi al Febraro seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al detto madirolo col podettino, o tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, e quello di compagnia diuengano vna medesima verga.

Ancora non mancarete a zappare le dette gambe almeno tre, e quattro volte il primo & altri anni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraro fin per tutto Ottobre; ma ritornar loro il proprio terreno attorno da Maggio fin per tutto Agosto, accioche non siano trafitte dall' eccessiuo caldo, e poi colmarle maggiormente con l' aratro innanzi il verno, se tanto si può fare per minore spesa; & aprirle anco fuori con quello alla primauera; zappandole, e nettandole all' hora benissimo; con tagliare via tutte le radici, che saranno quasi sopra terra; ma lungi vn poco dalla gamba, perche patirebbe quando si tagliassero ben sotto; e massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran caldo. Ponendo al detto Febraro duoi paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rampino di tempo in tempo.

Appresso, perche queste viti haueranno duoi anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra duoi occhi, e dappoi ponerete loro quei paletti necessari, e grandetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei duoi occhi saranno lunghi vn dito, gittarete via il men bello; ma se la gamba sarà potente, li lasciarete tutti duoi; tenendoli ben netti d' ogni altro madiro-

lo, che vi germogliasse. Tagliando poi via quel legnetto che auanzarà di sopra, accioche (come ho detto) quello, e la gamba diuentino vna medesima asta.

Parimente perche le dette viti haueranno compiuto tre anni al Febraro pur susseguente; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar' vno, o duoi maderi per gamba secondo che saranno potenti; e poi di anno in anno crescerete la somma quanto abondaranno le forze loro. E questa è la vera via per alleuare rosto ogni vigna, ma non già quell' altra, che generalmente si serua per tutto il Bresciano; poiche coloro fallano in due cose.

La prima è, che quando hanno piantato la vite, non solamente per duoi anni, e tre la lasciano andar per terra; ma li lasciano ancora quanti figliuoli, o rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano a se l'humore, che dovrebbe andare alle radici.

La seconda è, che passati i tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata vite; e non contenti di questo, la ritagliano il quinto & alle volte il sesto e settimo anno; tenendo fermamente, che quanto più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. E questo è falsissimo; per cioche tagliando a quel tempo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, o dieci: Ma tagliandone a migliara nel nouo legno, son certissimo, che pur' vna sola non morirà. Come di ciò si può far giudicio nel tagliare vn piantone di salice ben fronduto di tre anni, o

P ii

Errori di
molta nel
l'alleuare
le viti.

quattro. Che tagliandolo in quei rami si sa che non patirà; ma chi lo tagliasse di sotto di quelli, cioè nell'asta, gran marauiglia sarebbe se non feccasse. Ma pensate, che se'l zappatore debbe esser sempre circonspetto nel zappare a non ferir le uiti nelle parti da basso, stando che temono assai piu che non si pensa; che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fà nel troncarui tutta la verga loro?

VINCENZO. Per me non so, come si potesse mai contradire a queste ragioni, che dite.

GIO. BATT. Voglioui dire ancora vn'altro modo quando vi piaceffe di alleuare tosto vna vite ad vna pergola, che faccia dell'vua l'anno seguente. Piantaretela adunque con le radici almeno d'vn'anno; ma innanzi, che si finisca di spianare la buca, cacciate la cima con tutta la gamba in vn corno di bue, che sia tutto voto, con mandarlo fin' alle radici, e poi spianarete la buca; ponendoui a canto vn fruscione lungo, accioche maggiormente ella diuenga lunga per la caldezza grande di quel corno, ilquale finalmente marcendosi la morbiderà ancora di piu.

VINCENZO. Vorrei saper' ancora, come si debbono far le buche o fosse in quei luoghi doue non si possono fare i fossatelli.

GIO. BATT. Non le farete men lunghe di braccia tre, e larghe vn'e mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, e tre gambe di vite con l'arbore separatamente l'vna dall'altra almeno vn palmo. Senza che quanto piu haneranno intorno del terreno mosso, tanto piu veniranno belle. Ma non mancarete a mettere dentro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per

maggior beneficio delle viti & arbori, che si planteranno.

Poi quanto sia del farle lontane l'una dall'altra farete le piu e meno secondo la sorte delle vue, e de' terreni; perche piantando vua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghieroso, o d'altra natura simile, non passarete sei, o sette braccia; ma piantando questa istessa sorte in terreno grasso la ponerete non meno di noue, o dieci. Et essendo vua grossa, e piantandola in potente terreno tanto maggiormente produrrà lunghi maderi.

VINCENNO. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli di salice attorno a i vostri campi aratori col farli andare sopra a i loro cerchi tante belle viti, che pendono con si bell'ordine all'ingiù cariche di vua?

GIO. BATT. Vedendo io il gran danno, che dauano a i miei campi gli onicci con l'ombra loro li cauai con tutti gli arbori grossi, e piantai in luogo di quelli delle viti, e piantoni di salice per incalmarli poi, come ho fatto; da iquali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, e piu cauarò per l'auenire di stroppe e stroppelli, che ho venduti a questo Febraro; ma spero che le viti, che ui rampano sopra daranno il vino, che mi bisogna per la famiglia.

VINCENNO. Non solamente non è marauiglia, che voi cauate tanti danari ogni anno da queste stroppellere, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese; ma ancora è da lodare questa inuentione vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pendere intorno a quei cerchi cosi ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

Del piantare i pendoli intorno a i campi con le viti.

A fare vn
vivaio di
viti p più
tarne poi
ogni anno
in quanti
tade.

GIÒ. BARTI. Dopo che dite d'inuentioni, voglio mostraruene un'altra per fare un vivaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà poi ogni anno tante gambe con le radici quante desiderate di piantare, e vendere.

Voi adunque diuifarete primamente un luogo accommodato a questo, e li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro non piu di otto braccia, e di quell'altezza e larghezza, che ui ho detto; e poste anco dentro le medesime cose vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che ui piacerà; ponendole lontane l'una dall'altra non meno d'un piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette; ma vi ponerete i suoi frusconi secondo il bisogno, accioche possano rampare sopra ai ransioni non piu lunghi d'vn palmo. E come haueranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraro i maderi per far dall'vna, voi volgerete alhora sotto terra duoi, e tre di quelli per gamba; crescendoli poi di anno in anno secondo che veniranno potenti; sotterrandoli non piu d'un piede, e per larghezza non piu di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a mezodi li volgerete la prima uolta con le cime da occidente, e li troncarete talmente, che non auanzino sopra terra senon duoi occhi per madero; accommodandoli con tal misura, che si possano zappare, & infrusconare, e che l'una cima non impedisca l'altra. Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba un braccio, il secondo due, il terzo tre, e poi il quarto solamente vno, il quinto due, e'l resto tre; e sempre per drittura. Et a questo modo alcuno ma-

dero non occuparà l'altro; ne cima de duoi occhi sopra terra impedirà l'altra; anzi si vedranno distinte l'una dall'altra infrusconate secondo le qualità di quei maderi. E quando cresceranno in maggior numero gli sotterriate anco piu spessi fin'al doppio lasciandoui pero sempre de gli speroni, che producaro maderi per l'anno seguente; che se ben saranno lontane le cime un piede, o mezo braccio, si zapperanno facilmente.

Dapoi che hauerete infrusconate le gambe grandi, accioche ni possano rampare i maderi, che si volgeranno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri; zappate le cime prouanate con le gambe a' suoi tempi; e poi all'altro Febraro cominciate a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali per hauer compiuti duoi anni saranno talmente grandi e ben barbati, che piantandoli altrove, e non mancandoli delle cose necessarie vi daranno dell'vua in capo di duoi anni; perche quando li leuarete per piantarli saranno piu belli, che i sbarbati, benchè hauessero quattro anni. E come gli hauerete cauati tutti prouanarete quei quattro, o sei, o piu maderi per gamba. Offeruando poi a questi, & a gli altri, che volgerete, e cauarete dianno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatti a i primi. Percioche piantando voi ducento vici in una pertica di terra al modo detto, come saranno in prosperità vi renderanno ogni anno almeno mille cinque cento piante, che saranno perfette da piantare, doue ui piacerà: Senza che le potrete vendere almeno duoi marchetti l'una, che saranno d'entrata ducati vinti cinque. Che se fussero vn

GIORNATA TERZA

più ne cauareste ducati cento all'anno.

VINCENZO. Poiche mi hauete mostrato questa inuentione di tanta vtilità, vorrei saper ancora le regole, che si debbono offeruare, accioche le viti producano delle vue in copia.

Ricordi
necessarii
per bene-
ficio delle
viti.

GIORGIO BATT. Fra le cose che ui potrei dire intorno a questo che dite, solamente ve ne voglio dire cinque, per essere le piu importanti.

La prima è, che zappate le viti piu volte all'anno; cominciando quando si aprono fuori al Febraro infino che si colmano all'Ottobre.

La seconda, che non manciate allhora a tagliare via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo che vi ho detto; e nettarle d'ogni gramigna, e d'altre herbe, che fussero appresso alle gambe, o che fussero nel vaso, o spatio fra un'arbore, e l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo, che sia di sotto delle braccia, o legame, & anco d'ogni verme, o caruolo, o d'altre cose che le noiassero; perche sono alle volte ridotte da tali animalletti in niente.

La quarta, che leuate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, e lasciate quei foli che sono piu belli, e necessari per tirare l'anno seguente, e per fare dei speroni, come ve ne uogliono per tener basse le viti; perçioche a questo modo vengono assai piu belli, e nel poterli non accade a farli altro. Leuando uia non meno tutti quegli altri maderi, e pampini, che non hanno prodotto vua, perche essendo sterili non sta bene, che tirino a se quell'humore, che debbe andare a gli altri, che han fruttato.

La

La quinta, che alla fin di Maggio cimare tutti quei maderi, che hanno l'vua; percioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarli, si volga poi ad ingrossare maggiormente l'vua. Oltre che la ferfa non la può offender, come spesse volte fà per la quale morbidezza corre sempre alla cima, tendendo a lungarli, e non a beneficiare l'vua che si troua in quei maderi quando non sono castrati.

VINCENZO. Da qual tempo è meglio potar le viti?

GIO. BATT. Voi cernirete, e potarete le uiti nella Luna di Gennaio da i quattro giorni fin'a i dieciotto o vinti, se sono magre; ma se sono morbide, farete questo dopo i detti fin'al fine; perche questa fà produrre piu vua d'ogni altra.

Poi imitate gli agricoltori esperti, i quali nel potare leuano uia quei madiroli miseri, che si trouano sotto o appresso de' belli, che sono per produrre dell'vua in copia; ma non imitate mai que gli altri innumerabili, che rouinano le meschine nelle viti con lasciarui assaissimi maderi, che non sono a proposito, e leuano via quelli che douerebbono restare, o almeno farli in speroni; senza che piu volte lasciaranno un braccio di uite trascorso per hauere duoi o tre bei maderi; onde poi è forza priuarsi del frutto almeno per un'anno, o che la vite vadi di mal in peggio. E però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, e non lasciare piu di duoi occhi per sperone.

Veramente se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, e che trouassero giudici, che lor facessero giustizia, io

Molti errori che si commettono nel potar le viti.

Q

son certissimo, che de' villani ignoranti, si fornirebbono le centinaia di galere. Castigo invero conueniente a loro, poiche non sapendo non vogliono nanche imparare, e manco confessare i loro errori.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i capi mal coltiuati.

VINCENZO. Cerramente se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua, che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i loro sudditi, e con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non uedere mai questa santissima proibitione, desidero che seguitiate pure nel dirmi delle altre cose per beneficio delle viti.

Del potare le viti de' colli.

GIO. BATT. Quanto poi a potar le viti de' colli, e quelle che sono vicine, per essere in luoghi caldi, voi le potarete all'autunno; perche renderanno piu frutto, che a potarle alla primavera; ma non potarete mai sorte alcuna quando sono bagnate; e massimamente ne i gran freddi, o che soffino venti grandi; potrete ben tirarle giu da gli arbori quando pioue, o che sono humide; percioche non si rompono, come fanno quando il tempo è asciutto, o arido. Dilettandoui sempre di hauer ferri ben taglienti, e sottili; atteso che tagliarete benissimo ogni cosa, e con poca fatica; non lasciando mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, e radendo a canto all'asta ogni madero che vadi leuato: Onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano, e se essi acquistano il nome di essere valenti per fare ranfioni in copia per attaccarui i botazzi, e fiasconi.

VINCENZO. Aspetto che parimente mi diciate, co

me si possono incalmare le viti sterili, o vecchie, o che non facciano buono frutto.

GIO. BATT. Di quanti modi che si leggono ne gli Autori antichi, i piu lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINCENZO. Ho piu volte veduto a incalmarle a fessolo, troncando la gamba, doue è piu netta, e piu rotonda, e fendendola al modo medesimo che si fendono gli arbori fruttiferi, con ponerui duoi maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

GIO. BATT. Questa è simile a quella, che fà i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna fare il buco, per metterui il madero.

Come s'incalma la vite a fessolo

Come s'incalma la vite co la triuella gallica.

Voi adunque senza troncar la gamba della vite la forarete prima con vn triuellino solito, in luogo tondo, liscio, netto, e grosso infino alla midolla; ingrandendo dappoi quel buco con la gallica, ilquale anco restarà ben netto. E tolto il madero tondo, bello, & alquanto piu grosso del buco, lo tagliarete doue è piu grossello; facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giusto in quel buco; e troncandolo poi talmente, che non habbia a restare fuori se non con duoi occhi nel batterlo con qualche legno, o martello, fin che sia ben ficcato, e ben serrato, e che anco non si vegga niente del taglio. E farete questo da Marzo fin' a mezzo Aprile; hauen do riguardo sempre a i siti, & a i tempi. Vero è, che questo non mi è riuscito nelle mie viti qui,

Q i i

benche siano cresciuti i pampini vn braccio; con ciofia che l'humore dell'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati; nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli, per essere asciutti, e non humidi, come sono i nostri campi.

VINCENZO. Dapoi che questa triuella è si fallace, tu prego se hauete altro secreto piu sicuro, che me lo mostriate.

GRO. BATT. Voglio manifestartene un' infallibile, il quale, oltre che non è in Autor' alcuno, è anco fin' horz da pochi conosciuto.

Come s'incalma la vite sotto terra.

Voi pigliarete adunque un madero de' piu belli, de' piu lunghi, e de' piu bassi, che siano nella verga della vite, il quale senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima, fin doue è tondo, e grosso; e lo lasciarete talmente lungo, che arriui sotto terra almen'vn palmo; e fessatolo per mezzo non piu d'un dito lungo, pigliarete poi quell'altro, che uorrete incalmare in quella fessura, che sia lungo un braccio, e conforme a quello in grossezza, & in tondezza: E lippatolo da duoi lati a modo d'un conio lungo quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'uno, e dell'allro madero. E fatto ben questo, pigliarete uno stropello fesso, come se voleste legare vna scopetta, e con quello legarete, e coprirete tutta la parte fessa, e lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, e altrotanta lunga, & alta a canto della vite, secondo è commodo per drittura al filo delle altre viti, e che ui si possa zappare attorno: E spianata, che hauerete la det-

ta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra duoi occhi. Ma innanzi, che streppate la vite vecchia, lasciarere passare almeno quattro anni, accioche la calma, in quel tempo, diuenga potente, laquale potrete tirare dopo duoi anni, e la vite vecchia di continuo. E questo è il vero modo d'incalmare ogni vite, poiche non si perdeniente del frutto, e la calma diuene potente presto per l'humore, che ella riceue dalla gamba di quella vite: Cosa che non auuene cosi alle calme del fessolo, e della gallica, lequali durano pochi anni, per essere poste nel troncone vecchio, che tuttauia vadileguando per l'humore, che corre sempre nelle tenere calme, lequali crescono talmente, che uengono assai piu grosse del troncone loro; senza che molte fiate cadono, o si scauezzano il primo anno, per cagione de gli animali, de i venti, o per altre disgratie; e quest'altre, rarissime volte, o non mai pericolano per essere incalmate sotto terra.

VINCENZO. Hora che resto satisfatto di questo secreto, desidero non meno che mi mostriate con quanti modi si possono ingrassare le uiti magre.

GIO. BATT. Primamente si possono ingrassare col letame vecchio, come per l'ordinario si fa; ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, e dalle radici poco men d'un palmo; perche facendo altrimenti, quanto piu le farà vicino, e potente, tanto piu le nocerà col suo calore.

Poi per manco spesa, sono buone le guscie dell'vua, delle noci, la bulla del lino, rascatura de gli arbori, e la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auanzata dal salnitro, e

Piu grasse che si possono dar alle viti.

la grassa delle cloache.

Non meno è buona la poluere de' prati bruciati, e quella delle lane vergheggiate, & il calcinazzo minuto accomodato col letame vecchio.

Appresso è buono il bullaccio ben marcio, che vi ho tanto lodato, e lo sterco, pur marcio, de' polli, de' colombi, e d'altri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' farti, de' pellizzari, de' calzolari, e la segatura, o l'imatura de' corni.

Sappiate poi, che queste grasse, per lo parer mio, si deurebbono piu tosto dare alle viti novelle, accioche maggiormente facessero presto il frutto, e non alle grandi; percioche a queste vi è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, e si mantengono belle piu lungo tempo.

VINCENZO. Si come io ho hauuto da voi piu di quello, che aspettaua, cosi vorrei sapere, quali arbori sono piu a proposito, per piantare appresso le viti, accioche siano sustentate.

GIO. BATT. Secondo l'usanza nostra, si ha per migliori gli opoli di tutti gli altri arbori; perche durano piu lungo tempo, e producono piu minuta foglia, e piu picciole radici. E' ben vero, che ne i luoghi montuosi, sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi, stà bene piantarli de' frassini; percioche prendono, e crescono piu facilmente de' gli opoli, benche durano manco assai; senza che sono sottoposti a gelare, quando ancor vi gelano le loro viti. Taccio le ciregie seluatiche; atteso che non si costumano, come si soleua fare; e manco lodo gli olmi; conciosiache vengono troppo

Quai arbori stano bene appresso alle viti.

grandi, e fanno grandissima copia di radici, che rovinano i terreni; e medesimamente si può dire delle noci, e delle pioppe; ne anco mi piacciono le salici; peroche le viti non producono molta vua, laquale fa parimente il vino debole; e pur, chi ne vuol piantare, è cosa buona a farle in pendoli, per le cose dette.

VINCENZO. Quale viti sono migliori tra noi, per fare delle vue affai?

GIO. BATT. Lodo primamente che si piantino quelle, che producono le vue cropelle nere morbide, per renderne piu delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte le altre vue nere, e bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono piu delicate da mangiare, e fanno miglior vino delle morbide, benchè sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, e la ferza.

La natura di piu vue, che si possono piantare tra noi.

Poi sono mediocrementè buone le vernaccie nere; peroche non fallano a produrre frutto affai. Ma il proprio loro è da compagnarle con le trebbiane bianche, o con le cropelle dette; peroche altramente non farebbono vino saporito, nè potente; e sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantare le schiaue nere grosse di grano; percioche abbondano di vue, che fanno vino affai, benchè sia debole al sapore, e fumoso; ma migliora accompagnandolo con lo cropello.

Appresso lodo le vue marzamine, che fanno i graspi lunghi, & i grani grossi; perche abbondano di vino gentile, che tiene dell' amabile, ma carico di colore, il quale è anco buono essendo accompagnato con ogni altro, pur che non sia infipido.

GIORNATA TERZA

Similmente sono buone le besegane , e roffere, le quali, per essere conformi di grossezza, di tenerezza, e di sapore, abbondano anco di uino in copia; onde, per esser debole, e di poco colore, migliora non poco a compagnarlo con le cropello, o marzamino.

Parimente è cosa vtile a piantare delle vue voltoline; perciòche, oltra che abbondano di vino lodato da tutti per la bontà, e bel colore; si può beuer' anco semplice, & accompagnato. E queste vue sono chiamate voltoline; perche il vino loro si volta piu fiate all'anno; parendo quasi guasto, benchè in un giorno, o duoi ritorni, e dura piu lungo tempo d'ogni altro.

Sono buone etiandio le pignole, le quali non solamente fanno dell'vua in copia; ma ancora il uino loro è buono semplice, & accompagnato.

VINCENZO. Perche hauete detto solamente delle vue buone da mangiare, vorrei che mi ragionaste anco di quell'altre, che non sono buone, ma che ne producono in copia.

GIO. BATT. Fra queste, che dite, comincerò a parlarui delle vue coruere, e coruarole, che fruttano assai, benchè il vino loro sia insipido, e crudetto; e questo è perche il Sole non le può se non malamente maturare, per hauer le guscie grosse.

Non meno per vue non buone da mangiare, si piantano in gran quantità quelle, che sono dette vue d'oro, le quali abbondano di vino in copia, ma debole, e di poco colore; e per questo molti le compagnano con le cropelle, o marzamine.

Tra queste sorti, non vi è vua migliore delle cropelle

cropelle Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità; ma fanno ancora il vino saporito, e di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la ferza, ne il gran caldo. Et oltre che, per cader le sue foglie innanzi che maturino le vuc per piu giorni il Sole le fa piu facilmente maturare; di maniera, che è poi bel vedere quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pendere da i maderi così spogliati.

Io vi potrei dire anco delle vuc cagne, & altre sorti, che non sono buone da mangiare; ma perche ho detto le piu vtili, cominciarò a ragionarmi delle bianche, che producono del frutto in copia, & il vino buono.

VINCENZO. E questo mi farà grato, poiche ve ne volete pregare.

GIO. BATT. Io lodo piantar le viti trebbiane, che fanno i graspi grandi, & i grani grossi; perche abbondano di vino, ma potente, e con fumo, e massimamente doue si adacqua; nondimeno è perfetto per mescolarlo coi deboli, e che sono carichi di colore.

Poi sono buone le viti che producono le cropelle bianche in copia, & il vino gentile; e ve ne sono di due sorti; cioè vna, che fa i graspi lunghi, & i grani grossi, e l'altra produce tanti graspi corti coi grani calcati, quante son le foglie.

Ancora sono buone le schiaue bianche da piantare; poiche maturano innanzi le altre, che facciano vino, e fanno frutto assai, & il vino gentile.

Sono buone parimente le bonimporghe; perche producono quantità di graspi lunghi coi

GIORNATA TERZA

grani grossi, & il vino gentile. Non manco sono buone da piantare le albatte; attesoche fanno vino piu gentile d'ogni altro bianco; ma perche tardano a maturare, egli non è perfetto sin' al gran caldo, e piu quando ha passato l'anno.

Sono fimilmente da piantare le bugarelle bianche, lequali non solamente sono delicate da mangiare; ma fanno ancora frutto in copia, & il vino molto soave. Taccio poi le altre vue bianche; per hauerui ragionato delle migliori.

VINCENZO. Hauendo voi detto delle vue, che si piantano ne i campi, aspetto che mi parliate ancora di quelle, che conuengono nei giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BATT. Lodo primamente le vernaccie bianche; perche sono ottime verdi, e secche, e per fare beuande delicate, le quali possono stare al pari delle maluasie, e delle altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline; come si vede essere massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per essere perfette da mangiare, e far uino, il quale è tanto migliore, quanto piu quelle vue sono trafitte dal Sole, o poste ne i colli.

Ancora io lodo le moscatelle nere, per essere piu delicate da mangiare, che le bianche, ma dubito che'l uino non sia cosi buono, come è il detto bianco.

Appresso lodo, che per mangiare, si piantino delle alliane, poiche sono le prime che matura-

no, e che sono delicate alla fine di Luglio, & anco piu tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il loro vino è lontano in bontà da quello di leuante; e per questo non si usano tra noi, eccetto ne i giardini.

Non meno sono buone da piantare le duracine bianche, perche sono delicatissime da mangiare al Carnouale, & alla Pasca.

Medesimamente sono da piantare le brumeste nere, benchè tardino a maturare, fanno però bel vedere, per hauer i graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, e buoni da mangiare per piu mesi. Ma piu lodo le brumeste bianche se sono piantate ne i colli, o altri luoghi aprichi, conciosia che sono piu delicate delle nere, e si conseruano piu lungo tempo.

Fra le tante vuc, che sin' hora ui ho narrate, non ui è poi, che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è piu delicata nel mangiare, e si matura facilmente.

Le singolarità dell'vua marina.

Questa preciosa vua è singolare per non haue-re i vinaccioli ne i grani, e perche il vino è talmente picciolo, che lo potrebbero beuere gli amalati, & i fanciulli, che viuono di latte.

Poi non tanto non offende gli huomini sani, che la mangiano verde, ma piu volte è concessa a gli amalati. Oltre che non ui è vua, che sia pari a questa in bontà quando è secca, e massimamente per lubrificare il corpo, per conciare lo stomaco, e per rihanere il gusto.

Appresso, si come è perfetta per metterè in ogni sorte di torte, sfogliate, offelle, & altre cose simili; non meno è ottima per ponere ne i

pesce, ne gli uccelli, & in altre carni.

Parimente è singolare nell'ordinare, e gouernare la vite; percioche, si come le altre fitengono basse quando si potano, altramente andrebbero in niente; questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. E però io commiendo piu coloro, che tirano simili viti intorno alle case, o alle corti, ouero che le fanno rampare sopra gli alti arbori, che quegli altri, che le tengono ne i pergolati.

VINCENZO. Mi marauiglio de' molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi, per seruirsene in casa, secondo le vsanze nostre; onde per dissiparla verde, spendono poi le decene de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale non è così saporita, come è questa nelle cose, che si cuoceno.

GIO. BATT. Mi piace, che voi conosciate le dappaggine di molti; e massimamente di coloro, che habitano in villa, i quali potrebbero preualersi di molte cose, che lasciano piu tosto consumare, che honorarsene se medesimi con gli amici.

VINCENZO. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate, se è cosa buona a piantare, & incalmarè le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto; poiche molti credono, che non frutterebbero se non vn'anno sì, e l'altro no. Tenendo anco, che molte donne, & altri animali disperdono, e che gli oui conati dalle galline, e da altri uccelli vanno la maggior parte a male.

Che è poi d'alcuni homini, che han quest'anno per tanto sfortunato, che non solamente non piglierebbono qual si voglia moglie per ric-

ca, e bella, e ben creata che fusse; mentre che dura, ma nanche comprarebbono possessioni, ne altre cose per possedere; e manco si ponerebbono a fare lunghi viaggi, solcare il mare, cominciare fabriche, o altra honorata impresa; temendo sempre, che mai non hauerebbono allegrezza alcuna.

GIÒ. BATT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl'flussi celesti, ma solamente dall'ordine humano; come ben si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quello, che haueua statuito Numa Pompilio, ancorche fusse migliore di quello di Romulo fondatore di Roma; li piacque, col mezo di molti sapienti, di stabilire l'anno a giorni trecento sessanta cinque, come sempre si è seruato. E perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungeffe vn giorno, il quale è detto bisesto; percioche in tal anno due volte si dice sexto calendas Martij; per esser così nominato festo il di vigesimo quinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per essempio si è seruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vinti quattro, e Giouanni a i vinti cinque, ciascuno di loro sarebbe morto in sexto calendas Martij.

Dell' anno del bisesto.

Veramente se questo ordine non fusse, ogni cento anni trascorrerebbono vinti cinque di. Onde, si come il Natale di nostro Signore viene nel fine del verno, in sette cento anni venirebbe al tempo del gran caldo. E per certo questo ordine auanza ogni altro de gli antichi Greci, Egittij, Caldei, Arcadi, e d'altre nationi, che diuersamente regolarono gli anni, secondo le loro

GIORNATA TERZA.

opinion; come di tie narrano Herodot, Scruo, Plutarco, Macrobie, Suetonio, & altri autori. La onde si può conchiudere, che in quell'anno non può essere cosa, che osti al piantare, all'incalmare, ne a fare ogni qual si uoglia cosa necessaria.

VINCENZO. Poscia che son chiaro di questo bife-
sto, caro mi sarà, se mi ragionarete delle osser-
uationi, che conuengono a vendemiare le vue;
e massimamente qual' è meglio, o spiccarle ben
matute, o acerbe, o mature mediocremente.

GIO. BATT. Per adesso io non posso parlare di
queste cose; perche mi conuien' andare in un luo-
go importante. Ma ritornando qui dimane al-
l' hora solita, ui ragionarò di queste, e d'altre co-
se, secondo che mi chiederete.

VINCENZO. Io mi riporto a voi di quanto vi pa-
re, e piace.

IL FINE DELLA TERZA GIORNATA.





RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

MESSER GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER VINCENZO

MAGGIO,

INTORNO AL VENDEMIARE, FAR I VINI, E
conservarli, con altre cose à ciò pertinenti.



GIORNATA QVARTA.

VINCENZO.



ER CHE HIERI DISSI A
 voi Messer Gio. Battista, che
 mi sarebbe stato caro, quando
 mi haueste ragionato delle os-
 servationi, che conuengono a
 vendemiar le vue, però aspet-
 to, che hora distintamente mi
 diciate solamente quelle che
 sono piu necessarie.

GIO. BATT. Per satisfarui di questo che mi do-
 mandate; dico, che'l vero agricoltore vsa sem-

Trattato
del uende-
miare le
uue.

pre ogni diligentia per fare, che i vini siano migliori piu che puote. E però non manca a spiccare le uue mediocrement mature; percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbissimi; cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, e meno atti a conseruari,

Poi essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnate, ma anco dopò che la rugiada è risoluta, e che l'aere sia piu tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta piu potente, piu buono, e piu atto a durare. Come ben si vide nel felice anno del 1540. Ilquale, per non piovère sin'al san Martino, abondò di tanti frumenti, e di delicati vini, che mai non fu si gran ricolto a tempi nostri.

Ancora, essendo possibile, vendemia le uue dò pò i diciotto, o vinti di della Luna; perochè i vini diuengono piu potenti, piu si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente usa ogni diligentia nel separare la uua agreste, la nebbiata, la tempestata, e la secca, o marcia dalla buona; e non meno a non la sciarui non pure delle foglie, o paglie, o altre cose sporche; ma ancora che le tine, o altri vasselli, doue hanno a bogliere, siano ben nette di tutte le immonditie; percioche mancando di queste cose, facilmente si potrebbero guastare i vini.

Appresso per farli perfetti, egli non manca a cernir tutte le uue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando piu di due sorti delle gentili insieme; come farebbe vna saporita con vna dolce, e la bianca potente, con l'al-

tra

tra debole, e carica di colore; ponendo poi tutte le grosse insieme, per fare vini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano, lascia le vuc mucchiate in terra almeno per tre di scoperte all'aere; perche migliorano assai se non vi piono sopra, per cagion del Sole, e della rugiada, che le affinano, & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciandole poi nelle tine non manco di duoi giorni, o tre innanzi che le faccia follare, accioche quei vini diuengano migliori in potentia, et in bontade.

VINCENZO. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bollire i vini.

GIO. BATT. Questa è la maggior questione che sia tra gli agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità delle vuc, de' paesi, de' terreni, che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, e di altre qualità; è impossibile a dare vn sol' ordine, che sia vniuersale. E però non è marauiglia delle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'vna prouincia all'altra, dall'vn paese all'altro, dall'vna terra all'altra, e dall'vna casa all'altra: Come ben si vede in questa villa, che molti li fanno bollire i vinti, e trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, o sei.

VINCENZO. Qual cagione vi moue a farli bollire così poco tempo?

GIO. BATT. Voi douete sapere, che quanto piu bogliono i vini, tanto maggiormente diuengono duri, grossi, aspri, inspidi, e piu volte profumi all'aceto, e somiglianti nel colore all'inchio-

Trattato
del fare
bollire i
vini.

stro. I quali sono d'abbominare d'ogni tempo; si perche nel beuere sono come medicine, e senza sapore; e si anco perche offuscano l'intelletto, empiscono le vene, legano i membri, affogano il fegato, e fariano talmente ogn'uno; e massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, ne digerire senon malamente. E però sono da lodare i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali; percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuene così alla maggior parte de gli altri detti.

VINCENZO. Quantunque i vini pieni piacciono così al volgo, nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, e massimamente da gli eccellenti fisici:

GIO. BATT. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollire tanto i vini, come per essemplio si può conoscere. Che ponendo in due tinte trenta brente di vna medesima vna ben qualificata, per ciascuna tina, e che vna bogli quattro, o cinque giorni, douerebbe dare almeno brente vinti di vino; e bogliendo quell'altra i vinti cinque, e trenta; è certo, che non passerebbe deciotto, e forse manco quando sia bollita con gran calore. E questo si vede ne i paesi, doue si fa bollire i vini col fuoco per saluarli; percioche sessanta brente non restaranno piu di quaranta cinque. Qualch'vno potrebbe dire, che questa ragione non è a proposito, stando che'l vino, che boglie co i graspi nelle tinte, boglie lentamente, e quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è piu verisimile, che i nostri vini,

bogliendo i vinticinque, e trenta giorni habbiano a scemare la decima parte, che quelli che bogliono al fuoco la quinta, o quarta; poiche bogliono a quarti d'hore, e non i tanti giorni.

VINCENZO. Qual modo ui pare meglio per conseruar' i uini, il farli bollir poco, o il bollir assai?

GIO. BATT. L'openione mia fù sempre, che i vini si conseruino, non per bollire i vinti, e trenta di; ma piu tosto quanto manco bogliono.

VINCENZO. Se questo è uero, perche generalmente è tenuto in contrario tra noi Bresciani?

GIO. BATT. Sempre per esperienza io ho veduto, che a bollire i vini fin che cessano, che per questo non si mantengono piu de gli altri. E' ben vero, che quanto piu sono lasciati nelle tinte dappoi che sono diuenuti freddi, tanto piu sono per durare. Ne questo auiene, perche habbiano bollito assai, ma solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridutti i uini, quasi conformi all'aceto. Che se fusse uero, che si conseruassero per bollire fin che cessano, e non piu; non pure gli antichi l'hauerebbono detto, ma non hauerrebbero lasciati anco i tanti rimedi, come hanno fatto.

Parimente, se questo fusse uero, lo stato di Milano, che si diletta di ben beuere piu d'ogni altra natione, non hauerrebbe mai abbandonato il farli bollire i vinti cinque, e trenta giorni, per bollire solamente tre, o quattro, come ha fatto dappoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel paese. Che per essere vsanza de' Francesi di non beuere, se non vini claretti, come essi li chiamano cosi, per hauere poco colore, quanto manco bogliono; e ritrouando alla uena

ta loro questi altri tanto grossi, e tanto aspri, e carichi di colore; non poteuano parire a beuerli cosi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli conoscendo, che questa uia era assai migliore della sua, hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo, che ui ho detto. Senza che medesimamente ha fatto, e fa il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, e quasi tutta la Lombardia. Percioche veggono, che i vini restano con piu bel colore, con miglior sapore, e con maggior bontà, e che ancora conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi de' tanti vini pretiosi, che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bollire niente, o poco, i quali si mantengono nella lor bontà a vintine d'anni?

Non fanno forse il simile tutti i paesi della Germania, dell' Vngheria, e d'altre prouincie assai, che potrei nominare?

Ma che bisogna cercare testimoni cosi lontani, poiche i tanti Bresciani, massimamente che adacquano i suoi campi, gia piu anni non fanno bollire quei vini niente, che vogliono conseruare; facendo torchiare le uue subito, che sono condutte; percioche veggono, che durano lungo tempo, e che restano migliori, che a bollir nelle tine.

VINCENZO. Ditemi, vi prego, che via si tiene nel fare questi vini?

GIO. BATT. A fare perfetti questi, che noi chiamiamo vini cisioli, ouero sforzati, per essere di uue nere, bisogna primamente, come sono condutte pestarle co i piedi nelle benaccie, fin che sono ben follate, e poi inuasellarli piu netti, che

A fare i vini bianchi di uue nere.

si può; benchè si possono anco torchiate quelle le vue, ma meglio è follarle; atteso che viene fuori il vin migliore; facendo poi bollire con l'acqua nella tina quel uino, che resta nella benaccia, ilquale sarà buono per la famiglia.

Poi bisogna riempire piu volte al giorno quei vaselli del medesimo vino; posto per questo in altro vaso, fin che non cessaranno di gittar fuor le immonditie dal buco di cima.

Questi vini restano piccanti per piu mesi, & alquanto dolci quando le vue non siano mal mature; oltre che durano lungo tempo, come ui ho detto, & anco restano ben bianchi; essendo posti in vaselli mondi, senza che molti tengono; che crescano vna brenta di piu per carro, stando che non esalano nel bollire; come fanno gli altri nelle tine, e manco sono rociuti da i legni, e guscie di quelle graspe. E uero, che alcuni dicono non digerirli troppo bene, fin che non è passato Giugno (ancorche io li prouo in contrario) perche quanto piu sentono il caldo, tanto piu diuencono gentili; e piu crescono in bontà, quando è passato l'anno.

Lodo poi a trasmutarli dopo mezo Nouembre, o almeno nel mese di Marzo, per leuarli dalla fece, che haueranno in fondo de' vaselli, o ponerli in altri, che siano ben netti, e ritomarli in quei primi, quando siano purgati benissimo da quella fece. Et à questo modo si conseruaranno senza fallo alcuno.

VINCENZO. Che rimedio hauete voi per conseruare anco gli altri vini?

GIO. BATT. Io non ho secreto per conseruarli tutti, poichè ne sono alcuni, di tanto mala-

GIORNATA QUARTA

natura, che, benchè se li facesse ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò bene alcuni ordini per giouare a gli altri, che alle volte si guastano per diuerse cose fatte in loro maleficio.

Voi adunque douete non solo spiccar le uue con quelle obseruationi, che ui ho detto; ma anco ritorno a dire, che fate lauare talmente le tigne, che non ui resti bruttezza alcuna; percioche come il vino boglie sporco, non è marauiglia se non si conserua.

Poi secondo che giungeranno le uue a casa, le farete ben pestare co i piedi nella benaccia, e dappoi di mano in mano le farete gittare nelle tigne accomodate al coperto, accioche non piona dentro, ne che ni aggiunga il Sole, il quale le danneggerebbe nel farle bollire con impeto; poiche il uino diuen migliore quando boglie lentamente.

Quanto sia poi del bollire i vini tanti giorni, e non manco, questo non so determinare per le ragioni, che haucte vdite; nondimeno per mia opinionione, non si douerebbe passare mai piu di otto giorni.

VINCENZO. Chi facesse questo in molter terreno stre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa, che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BATT. Et io dico, che, se questa usanza è degna di biasimo, chiaro è, che s'ingannarebbono ancora i tanti paesi, e molti de' nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte, a pena sono chiari al Natale. I quali restano sì piccanti, che quasi sempre fanno lagrimare chi

li bene; oltre che sono di così rubicondo colore, che brillano ne' bicchieri. Effetti per certo, d'invitare a beverli (come si dice) fin'a i morti. E però se questi vini riescano così disetteuoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che si cauano vn poco men che chiari.

VINCENZO. Non solamente io mi riporto a voi di questo, ma aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che voi tenete nel far' i vini diuersi di sapore, di colore, di potentia, e l'arte di farli garbi, piccanti, saporiti, e dolci, o almeno che ne habbiano vna vena.

GIO. BATT. Douendosi parlar di queste cose, che mi chiedete; dico primamente, che molti solano dopò la prima sera levue nelle tine co i piedi, o con le stanghe almeno due, o tre volte alternatamente, e piu ancora secondo, che hanno da bollir quei vini; e poi cessano per duoi altri giorni innanzi, che gl'inuafellino.

Poi vi sono alcuni altri, che cauano dalla tina, come farebbe la metà del vino, e lo pongono in vna benaccia, fin che hanno ben follata, e stanghezzata tutta quell'vna, e poi lo ritornano dentro, facendo questo non meno di due, o tre sere pur alternatamente; peroche per esperienza veggono, che non tanto egli diuiene migliore, e di piu bel colore; ma vi si caua etian-dio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINCENZO. Tanto piu mi è cara questa cosa, quanto che le mie viti di Pompeano producono vini molto morbidi; si per lo adacquare così spesso i campi, come si fanno, ma anco per lo terreno, che è troppo grasso.

GIORNATA QUARTA

Trattato
per far piu
forri di ui
ai.

GEO. BATT. Quanto sia poi circa al fare diuerfa-
mente buoni vini, cominciarò dire, per effem-
pio, che si pone tanta somma di vua buona in v-
na tina, che renda quattro carra; e come sarà bol-
lita duoi, o tre giorni, bisogna cauare tutto il vi-
no, e ponerlo in vn'altra di grandezza simile, e
dopo empirla di altra vua buona, ma ben pe-
stata co i piedi. E come sarà venuto chiaro, sia
subito inuasellato, attesoche sarà perfetto, e
ben piccante. E si come, cauato che sarà il vino
dalla prima tina, si potrà trarli dentro due carra
di acqua, e poi empirla di altra vua ben pestata;
non meno si potrà nella seconda alla rara dell-
vua, che primamente vi sarà, e lasciarle tutte
due bollire, sin che il vino sarà purgato, il qua-
le si chiarirà tosto, e resterà recente. E quello
che dico di vna tina, che rendi quattro carra di
vino, essendo di piu, o di meno, vi si ponga al-
la rata l'acqua, e la seconda vua.

Poi volendo voi fare vini mescolati con ac-
qua, per essere piu fani, e piu facili per digerir-
re, che gli altri; dico posto che hauerete le vue
nelle tine, gittarete dentro l'acqua secondo la
natura loro, che essendo buone, non vi vorreb-
be meno del quarto, o quinto di acqua; ben-
che non fa crescere tanto il vino, quanto è stata
posta dentro; conciosia che vna parte si perde nel
bollire, e nell'essalare. E passati tre, o quattro
giorni, lo inuasellarete, che sarà chiaro, e gen-
tile da beuerè. E quando vi piacesse di farne di
piu picciolo, farete follare co i piedi benissimo
tutte quelle graspe, che vi restano; e vi ponere-
te tanta acqua, quanta era la quarta parte dell-
vua, che fu posta in quella tina. E passati tre,
o quat

o quattro giorni , inuafellarete quel vino , che farà sano da beuere così , e per mescolare coi grandi ; perche farà migliore dell'acqua cruda .

Vn'altro bel modo vi voglio dire per fare vino , che farà di tanta vtilità , come se fusse quattro volte tanto , e diletteuole ; ma bisogna cauarne ogni di , fin che farà finito .

Sgranarete adunque quella quantità di vua , che vi piacerà ; offeruando sempre , che per ogni diece brente di vua ben matura posta in tina , vi ponerete sopra non meno di due brente di acqua ben bogliente , e coprirete poi subito con vn copertorio di assi fatto a posta , accioche così calda , faccia meglio il suo effetto . Ma facendo questo in vn vasello da duoi fondi , nõ occorre porui sopra cosa alcuna ma solo si copra il buco di cima col cocone . Basta che potrete cauar quel vino dopo vn giorno , o duoi , e farà molto diletteuole . Ma farete , che ogni volta , che colorone caueranno , empiscano il fiasco , o altro vaso , di acqua netta , e la gittino sopra a quei grani , e che poi cauino il vino . Il quale si domanda beuanda de' poueretti ; poiche con poca spesa , rende assai , e non se ne può beuer se non poco , per morder la lingua come fa .

Ancora voglioui mostrare vn'altro modo vtile . Che essendo cauato il vino dalla tina , voi leuarete via subito i graspi asciutti , che saranno in cima de gli altri , e farete follare dapoi benissimo i restanti . Onde essendo stata l'vua brente sessanta , gliene metterete sopra dieci , o dodici di acqua . E coperta bene quella tina , potrete beuere quel vino dopò quattro giorni , che farà gen- tile di sapore , e sano ; & anco si conseruarà per

T

GIORNATA QUARTA

più mesi, la sua bontà in quelle grappe, se restaranno ben coperte.

Appresso voglioui mostrare vn' altro vino ditteuole con acqua. Che ponendo voi in vna tina brente sessanta di vua ben matura, lasciaretela dentro cinque, o sei giorni, senza farle cosa alcuna; e dappoi cauarete il vino che venirà fuori, e poneretelo in vna bennaccia, o altro vaso; follando subito tutta quell'vua coi piedi, e gittandoui sopra vinti brente di acqua, e più, e meno, secondo la sua qualità. E fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vino cauato, e follarete poi vn'altra volta coi piedi ogni cosa benissimo; e dappoi tre, o quattro di, inuafellarete tutto, che farà molto delicato.

VINCENZO. Poiche questi sette modi sono per fare vini vtili; vorrei saper' ancora le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

GIO. BATT. Innanzi che vi dica questo che mi chiedete, voglioui mostrare, come potrete fare i vini senza fumosità alcuna, benchè siano di vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassino più volte. Dico che giunta a casa, essendo bianca la farete torchiare subito; ponendo poi quel vino in vna tina, o più tosto in vna bennaccia, accioche possa maggiormente essalare. Ma perche farà della schiuma assai per otto, o dieci giorni, non mancarete a leuarla con vn mescolo forato più volte, fin che cesserà; e poi cauarete lo con tal modo, che non pigliate niente della fece che farà sul fondo; e così lo inuafellarete, perche resterà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. E me desimamente potrete far questo con tutte le vue

nerre , che haueſſero del morbido , ancorche haueſſero bollito , ſecondo il ſolito .

Quanto ſia poi al fare vini dolci primamente con acqua , voi ponerete cento peſi di vua buona , eben matura nella tina ; e peſtata bene , le metterete ſopra trenta peſi d'acqua ; compartendola in cinque , o ſei mattine con la cazza intorno alle gratte leuate , e dapoì cauarete il ſeguente giorno tutto il vino , il quale farà chiaro , dolce , e piccante .

Vn'altro modo voglioui dire , che poniate trenta brente di vua ben matura nella tina ; e laſciate la coſi per tre , o quattro di innanzi che la peſtiate . E peſtata beniffimo , metterete ſopra cinque , o ſei brente di acqua bogliente ; coprendo poi ſubito la tina , accioche quell'acqua ſia piu potente nel fare gli effetti ſuoi . E dopo vinti quattro ore cauarete quel vino , che egli farà chiaro , e molto dolce .

Ancora vn'altro ſecreto voglioui dire , benchè ſia d'vn poco piu fatica de gl'altri dolci con acqua . E queſto è , che ſe ponerete , per eſſempio , il lunedì nella tina trenta brente di vua buona , ben cernita , ben matura , e non rotta ; il martedì di ſera le metterete ſopra almeno dodeci brente di acqua , e la cauarete poi la ſera del mercoledì ſeguente ; ponendola coſi vinata in vna bennaccia o altro vaſo , accioche poſſa eſſalare . Poi il giovedì ſera la ritornarete ſopra la detta vua , & vn'altra volta la cauarete la ſera ſeguente del venerdì ; ritornandola ſimilmente la ſera ſeguente del venerdì ; ritornandola anco la Domenica di ſera , la ponerete per queſta volta nel medefimo vaſo . E poi vltimamente , peſtata bene quell'vua , la mattina

GIORNATA QUARTA

del lunedì seguente, cauarete tutto il vino , per-
che farà ben chiaro, e molto delicato.

VINCENZO. Hora che io ho inteso, come si fan-
no questi vini, desidero che mi ragionate anco-
ra de gli altri dolci senza acqua.

GIO. BATT. Il primo modo è, che uoi pigliate ,
per essempio , diece brente di uua buona, tenu-
ta quindeci, o vinti giorni sopra la paglia, o so-
pra le affi; e pestarala ben co i piedi nella tina,
gittarete sopra dodeci brente di buon vino nuo-
uo; e ben chiaro; e passate dieci, o dodeci ho-
re, inuasellarete tutto quello, che venirà fuori,
e restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quan-
tità di uua, che ui parerà, la quale sia buona,
ben matura, & asciutta; e postala non rotta nel-
la tina, non le farete altro per otto, o diece di,
accioche, calcandosi ben' insieme, renda del vi-
no assai, il quale inuasellarete tanto quanto ve-
nirà habilmente, e restarà dolce lungo tempo.
Follando dappoi tutta quella parte, che si troua-
rà nella tina; e dopo tre, o quattro giorni, cauarete quel vino, che farà anco diletteuole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete,
come farebbe diece brente di uua cropella ben
matura, che sia stata almeno per dieci di sopra la
paglia, o affi al Sole; e postala nella tina senza
romperla, dopo duoi giorni, trarrete sopra cin-
que, o sei brente di vino nuouo, chiaro, buo-
no, e non carico di colore; e passate vinti quat-
tro hore, cauarete fuori tutto quello, che potrà
venire, e l'inuasellarete. E fatto questo, rompe-
rete alquanto la detta uua, e poi gittarete sopra
altrotanto vino simile al primo, ilquale inuasel-

larète dopo vinti quattro hore. Rompendo anco un poco piu la detta vua , e poi metterete sopra altrotanto del medesimo vino , con lasciarlo , e cauarlo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta , pestarete benissimo la medesima vua , e ponerete sopra altrotanto del detto vino , il quale lasciarete dentro , e cauarete secondo ho anco detto. Basta , che facendo bene queste cose , uoi hauerete in quattro volte vinti cinque , o trenta brente di uino molto gentile con vna vena di dolce , e che farà sano , il quale potrete inuafellare tutto insieme , e separatamente , per hauerne di piu forti.

Il quarto modo , pigliarete otto , o dieci brente , secondo che ui parerà , di vua buona , ben matura , e la pestarete bene ; e poi empirete vna botticella di quel uino , che venirà fuori , la quale sia ben cerchiata , e ben chiusa ; e dappoi mettuta cosi piena nell'acqua talmentè , che ella si bagni tutta appressò a quattro dita della cima , la lasciarete dentro per quindici , e piu giorni ancora , secondo che quel vino farà potente ; e poi condurrete quel vasello cosi pieno nella caneuua , il quale vi darà vn uino bianco , benchè sia di vue nere , che restarà dolce tutto l'anno , per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo , pigliarete dell'vua buona ; ben matura , e ben cernita , e poi tagliarete via ad ogni graspo tutto il piccolo di legno , e tutti i grani guasti , o non maturi , con le forfette ; e cosi mondi , li ponerete di mano in mano senza romperli in vna beinnaccia , che sia sopra d'un carroal l'ombra sotto a un portico , e la mandarète di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per

GIORNATA QUARTA

otto giorni . E dapoi cauarete tutto quel uino, che uenirà habilmente, ilquale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quel l'vua, che vi darà anco un vino alquanto dolce, e piccante assai.

Il sesto modo è poi il migliore per far uin dolce, che dura tutto l'anno in quella perfettione. E però, voi pigliarete dieci, o piu sacchelli di tela, o piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, e non piu lunghi d'un braccio l'uno, fatti a modo d'un scartoccio; cioè acuti in fondo, con un cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accommodata una scala sopra duoi caualletti alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchelli per gli interualli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quei scalini di legno; ponendoui poi sotto vna cannaletta di due assi larghe un palmo ben commesse, e lunga quanto lo spatio, di quei sacchelli, & alquanto di sotto; accioche, riceuendo il vino, cadi in un foio, o altro vaso di legno posto in terra. E commodata ben' ogni cosa, ponerete ne i sacchelli tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto ui potrà stare. Il quale, mentre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che uscirà ben chiaro; & allhora non li farete altro, fin che quei sacchelli non cessaranno di gittarne fuori, i quali, lauati benissimo, ritornarete li anco pieni al suo luogo; hauendo però inuasellato primamente tutto il vino, che farà uscito chiaro. Offeruando questo ordine, fin che hauerete fatta quella quantità, che hauerete designata. Il qual vino non sarà così opilatiuo, ne mai sano, come sono gli altri dolci, che s'inua-

sellano torbidi, e che si beuono; benchè siano mal purgati.

Il settimo modo, voglioui etiandio mostrar, e non piu, colquale potrete d'un sol vino soddisfare a ciascuno; e specialmente quando farete qual che banchetto, come se fusse di varie forti. Et oltre che sarà piccante, sarà parimente assai, e poco dolce, secondo che voi vorrete, e cauato sempre da una istessa botte; facendo però talmente, che niuno di quei conuiuanti si accorgano di tale artificio.

Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di vna buona, ben matura, e non pesti, come starebbono in una botte, secondo il disegno vostro, la quale sia benissimo cerchiata; & empitela di quei grani fin' a vn palmo alla cima, la chiuderete molto bene; pontellando poi il coccone con una stanga verso il solaro, o uolto di quel luogo, accioche i detti grani non bolliscano senon malamente. E come sentirete, che non boglino, pigliarete un vasello di dolcissima vernaccia, e teneretelo appresso della botte. Ordinando poi a coloro, che haucranno cura di cauare questo vino piccante, che per la prima volta lo diano così puro. Poi quando li direte, che diano di quello, che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco un poco di vernaccia, e dappoi lo empiano di quel vino. E quando li direte, che portino di quell'altro piu dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte, che diano del piu dolce d'ogni altro portato, che ancora ui mettano piu vernaccia.

VINCENZO. Quantunque mi siano piacciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, ec

GIORNATA QUARTA

cetto per questo vltimo ; perche mi pare simile all'vſanza de' perfidi oſti, i quali falſificando vna brenta di vino che hauerranno ſolamente in caſa, fingeranno di far beuere ai foreſtieri piu diuerſità di vini .

GIO. BATT. Queſto modo è molto diuerſo da quel de gli oſti ; peroche noi meſcoliamo ſe non due beuande ottime, & eſſi pongono ſe non vin cotto, che è ſpeſſo com'è l'inchiostro , o mele per addolcire il vino , & aceto per farlo piccante . Coſe, per verità , di tal natura , che romperebbono ogni gagliardo ſtomaco .

VINCENZO. Vorrei ſaper' ancora qualche ſecreto, per dare bon' odore , o ſapore al vino , come piu volte ne ho beuuto in Roma , & in altri luoghi .

GIO. BATT. Piu coſe vi potrei dire ; nondimeno dirò quelle ſole , che piu volte mi ſono riuſcite con ſatisfattione di molti . Che per dar l'odore di moſcatello al vino nuouo inuaſellato chiaro, vi pongo dentro de' fiori di ſambuco ſecchi quel l'anno all'ombra, poſti in vn ſacchelletto, o pezza di lino, come farebbe piena la mano per brenta, ben chiuſi, che non vadino fuori ; ma li lego talmente con lo ſpago al cocone , che non paſſano la mirà di quel vino ; e li leuo, come ſono paſſati otto giorni .

A dar buo
no ſapor'
al vino.

Poi per darli gentil ſapore, biſogna primamente poner nel vaſello, come farebbe la quarta parte di boſie (come noi diciamo) fatte col pioniſino ſottili di legno ſecco di nociuola, e metterui dappoi il vino nuouo, che benche non fuſſe chiaro, diuenirà in duoi giorni lucido, e molto ſaporito.

VINCENZO. Poiche non mi occorre domandarui altro intorno a i vini, vi prego che mi moſtriate, come

come si debbono formare, e situare le canee per conseruarli bene.

GIO. BATT. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre verso tramontana; perche questo vento non mai le noce, anzi le gioua nel gran caldo. E si come, ogni canea sta bene sotto terra col volto sopra, non meno vuole esser' oscura, fredda, asciutta, e con le muraglie grosse.

Come si debbono far le canee.

Poi non tanto è bene, che ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci, dalle stufte, dalle stalle, da i porcili, pollari, e d'altre cose di fetore, o di calore, ma ancora da tutti gli strepiti, che potessero far tremare i uini. E pertanto sono da lodare gli Alemanni; conciosia che tengono nell' Estate ben chiuse le canee, accioche non ui entri il caldo, ne sorte alcuna di aere, il quale non manco lo sti mano per nemico del uino, di quel che fanno ogni gran caldo. E piu dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un sol spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra, o di sopra; di maniera, che cauano il vino sempre con lucerna. Vfanza, per certo, non pur sicura per conseruare ogni uino, ma per beuerlo anco fresco nel gran caldo, e nel uerno non freddo.

Quel che fan i Tedeschi alle canee, e vasselli.

Senza che, mentre il caldo dura, lauano da ogni lato tutti i vasselli, che hanno vino, ogni giorno vna uolta, e piu se'l caldo monta, che pareno tanti specchi. E questo fanno, perche quella humidità rinfresca il uino, e che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. E però non è marauiglia se i nostri uini patiscono molte fiata de' cattiu] odori, e se anco si guastano per tener così poluerosi, e sporchi i vasselli, poiche alle uolte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli,

GIORNATA QUARTA

di colombi, e di altri animali, che mai non haue-
rei beuto di quel uino, benche fuffe delicato.
La onde, si come eglino fonò da commendare,
per tenere monde le loro canoue, come se fuffe-
ro tante camere; così siamo da biasimare noi, per
tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

VINCENZO. Veramente, che fate veder la gran-
de neglignetia, che noi vsiamo in questa così pre-
tiosa gioia; conciosia che ella è più stimata d'ogni
altra, da noi mortali.

Le buone
proprietà
del uino.

GIO. BATT. Per più ragioni è d'apprezzare gran-
demente questo benedetto licore. Percioche (co-
me dicono i sapienti) si vede, che egli ha gran
conuenientia con la natura humana; artefo che
conforta il calor naturale, chiarifica il sangue tor-
bido, & apre tutti i meati del corpo; oltre che
leua ogni oppilatione del fegato, e le tenebro-
se fumosità del cuore generatiue della tristet-
za, e fortifica le membra di tutto il corpo; dimo-
strando la sua gran bontà, non solamente ne i
corpi nostri, ma etiamdio nell'anima; facendola
stare allegra, e confortandola; accioche sia mag-
giormente capace d'investigare le cose sottili, e
difficili.

VINCENZO. Stando, che questo è troppo vero, ui
prego parimente, che mi diciate ciò che debbo
fare a i uini inuasellati, per conseruarli nella lor
bontade.

Alcuni ri-
cordi per
beneficio
del uino.

GIO. BATT. Lodo primamente, che nell'inuasel-
lare i vini nuoui, lasciate tutti quei vasselli coi bu-
chi aperti in cima, e li riempiate d'altro vino
ogni giorno, fin che hauran cessato di bollire;
chiudendoli dapoi coi suoi coconi, e non mo-
uendoli, fin che trasformate essi vini, a' suoi tem-

pi; sia al san Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente quando fioriscono i persichi; benchè gli antichi lodano quando fiorisce l'vua, e subito, che è fatta la Luna; percioche, stando fin che è scemante (parlando de' vini potenti) venirebbono piu tosto in aceto, che guastarsi mai; ma ne gli altri è meglio trasmutarli per Luna vecchia; perche, essendo potente per mutare i grandi in aceto (come ho detto) non meno sarà potente per conseruare questi altri.

Poi vi ricordo quando vengono i grandissimi tuoni, che subito sborrate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, che è piu in fondo, & anco in quel subito, rificarlo dentro. Perche commouendoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, ne per calore, che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello appresso al fondo d'ogni vasello a quel tempo, e cauare quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gioua assai.

VINCENZO. Appresso di questi ricordi, vorrei ancora che mi diceste quei secreti, che potete sapere, per conseruare i vini d'ogni tempo.

GIO. BATT. Il primo modo è, che voi poniate tante oncie di allume ben pestata, e sedacciata in tanti scartocchini, quante brente di vino siete per conciare; e per ciascuna brenta che inuasellarete, gittarete dentro la poluere di vno; facendo così, fin che hauerete finito. Ma se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia e meza per brenta.

Otto secreti per conseruar i vini.

Il secondo modo è, che volendone conciare brente dodeci, pigliarete vna del medesimo; e postoui dentro oncie dodeci di allume, lo fare-

te bollire al fuoco; schiumandolo di continuo, fin che haurà tratto quattro, o cinque bogli; e come sarà raffreddito, lo gittarete sopra le vndeci brente, che hauerete prima trasmutate. Ma meglio sarebbe fare questo innanzi, che ui si metta vino; essendo quel vasello ben' asciutto, col farlo poi andare con vn pezzo attorno, e per ogni lato. E come si troua fredda ogni cosa, sia empito; perche si manterirà quel vino per la compositione, che farà entrata nella fece secca, e nel legno del vasello.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vasello di brente dodeci, ben' asciutto, ne pigliate vna di vino, con oncie dodeci di sale commune; seruando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma chi ponesse oncie sei di sale, e sei di alume, farebbe anco meglio.

Il quarto modo è, che volendo voi conciar dodeci brente di vino, quando l'hauerete trasmutato, pigliarete oncie otto di sale, e quattro di solfo pestati separatamente, e gittatoli sopra, chiuderete subito il vasello, accioche non essali da niun luogo. E doppo quattró di, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che a volerne conseruare sei brente, pigliarete due libre di argento viuo in vn' ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o verde; e metterne anco intorno al collo, come è largo vn dito, con farle poi vn capello di carta pecorina, laquale si attacchi alla detta cera, e legarla ben' attorno con lo spago, che non vi possa entrare il vino; e dappoi la mandarete a mezzo del vasello; legandola al buco del cocone, accioche non cada al fondo. Poi se-

condo che'l vasello andarà votandosi, calarete anco di mano in mano l'ampolletta, con farla stare quasi sempre a mezzo del vino che vi si troua. E se vorrete conseruarne maggior quantità, vi ponerete anco sempre quattro oncie per brenta. Ne bisogna restare, perche egli costi vno mocenico la libra, poiche è sempre buono, e di quell'istesso peso; oltre che non offende il vino, anzi lo conserua benissimo per la sua gran frigiditate.

Il sesto modo è, che quando trasinutarete i vini, vi metterete sopra almeno quattro oncie di oglio commune per brenta, ilquale starà in cima, come se fusse panno, che lo copriffe; onde non potrà entrarui l'aere, ne altra cosa nociua. E non lo cauarete, sin che'l vino non sarà ridotto in poco; ponendo l'vno, e l'altro in vn vaso, e poi ci marete fuori l'olio con vna caccia, o altra cosa sottile, e lo ponerete nelle boccale di vetro; per che rimanerà in quei colli lunghi, & il vino in fondo. Onde votandolo poi di mano in mano, lo raccoglierete tutto, e sarà buono per gli altri anni. E se il vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertendo però che se i vasselli fussero piu larghi, o piu bassi dell'ordinario, tanta piu somma di oglio vi vorrebbe; perche il vino sarebbe anco piu largo in cima, che non sarebbe quando i vasselli fussero alti e stretti.

Poi che l'oglio sia potente per conseruare ogni vino, si vede, che non solamente gli spetiali conseruano ogni sorte di sugo con questo licore; ma etiandio il uino granato, che è tanto debole.

Il settimo modo è, che pigliate il solfo ben di leguato con fuoco lento, oncie trenta, garofani

GIORNATA QUARTA

oncia vna, incenso un'altra, e melegetta due; poi un quarto d'oncia di cinnamomo, un'altro di piperone lungo, & un'altro di gengero bianco, con cinque noci moscate. E pestate ben queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo; pigliando poi delle bugie fatte col pionino sottili, e larghe due dita, le farete in anelli in tondezza, a modo d'un marcello d'argento, i quali inuoltarete con moia di ferro ad uno ad uno nella detta compositione; e cosi imbrattati, li ponerete da parte di mano in mano, sin che l'haueranno riceuuta tutta. Onde essendo il uafello di dodeci brente, pigliarete sei di quegli anelli, e gl'infilzarete con una catena da cani, o filo di rame, e poi mandarete ogni cosa in quel uafello ben netto, e ben asciutto; ma che non tocchi il fondo; tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta; e dappoi li darete il fuoco con un candelino, o con altra cosa; chiudendo subito il buco di cima con uno straccio talmente, che il fumo non essali per modo alcuno; e dopo vn misere, leuarete la catena; chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, sin che ponerete la canina della lora dentro, intornata però di tela, o di stoppa con tal modo, che entri ben serrata; gittandoui poi il uino coi sedelli, o secchie l'un dietro all'altro, talche la lora stia sempre piu di meza, accioche non essali niente quel uafello. E leuata la detta lora, chiuderete subito il buco col cocone. Poi passati tre giorni, potrete beuer di quel uino, benché sentisse per otto, o dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma chi'l conciasse quando si inuafella chiaro da mosto, restarebbe senza odor' alcuno.

Questa ricetta è potente per conseruare ogni uino, ancor che fusse mezo acqua. Ne bisogna temere, che'l solfo offenda nel beuerlo, perche è per natura sano; ma solamente scarica il colore, E ui si aggiungono quelle altre cose, per mainuire al solfo quel tuffo, che ha dal proprio suo odore.

L'ottauo, & vltimo modo è questo, che uoi poniate d'ogni tempo meza oncia di oglio di solfo per brenta di quel vino, che vorrete conseruare; e se egli fusse molto debole, li metterete fin'un' oncia. E questo è il piu breue, piu sicuro, e piu facile modo da fare d'ogni altro, che sin' hora ui habbia detto.

VINCENZO. Si come mi sono cari questi secreti per conciare i miei uini, poiche sono deboli per lo tanto adacquare i loro campi; cosi aspetto degli altri ancora per ricuperare quelli, che sono guasti.

GIO. BATT. Voi sapete, che da ogni tempo dell' anno ui sono diuerse qualità di uini difettati; cioè alcuni, che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordeno alquanto la lingua. Onde, quanto a i marci; dico, che se sono molto deboli, che non ui si faccia altro, che trarli via, accioche non marciscano i vasselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si vendino a quei dell'acqua vita, o piu tosto farli in aceto, poiche se ne cauerebbe maggior pretio.

VINCENZO. Se uoi mi mostrarete questo, io hauro da voi piu di quello, che io pensaua.

GIO. BATT. Quando voi hauerete fatto torchiare quantità di grate, che non habbiano hauuto ac-

GIORNATA QUARTA

A ridur' i
uini gua-
sti in ace-
to bianco.

qua, le ritornarete per mità in due tine; e nel trarle dentro, le separarete di modo, che elle restino ben sospese. E lasciatele scaldare, & acetire per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto vino guasto, quanto ui potrà stare senza passar di sopra le gratte. E come ui sarà stato vinti quattro hore, lo cauarete tutto, e lo riponerete sopra le altre dell'altra tina, e lasciarlo medesimamente così per vinti quattro hore, e ritornarlo ancor' un'altra volta nella prima tina, per lo detto tempo. Non mancando di fare il medesimo ogni vinti quattro hore, fin che egli sarà diuenuto ben bianco, & acetito. E benchè non fusse molto forte, non restarete d'inuasellarlo; per cioche in poco tempo diuenirà perfetto.

Poi, se vorrete dell'altro aceto di simili uini, continouarete a metterne sopra a quelle gratte nere, o bianche ogni giorno al modo detto; perche sempre vi riuscirà bianco, e forte. E volendo pur seguitare a farne dell'altro con le medesime gratte, ui gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del uino, e lo lasciarete dentro l'istesso tempo; accioche si rinforzino, per acetir maggiormente quel vino, che si ponerà dappoi dentro. Vero è, che per la prima volta, egli scemarà la terza, o quarta parte; ma come saranno imbeuerate le dette gratte, ogni altro vino, che metterete poi sopra, non scemarà niente. E quando vi piacesse di torchiarle, ne riscattarete anco vna buona parte.

Si può fare ancora aceto di uino guasto da ogni tempo, ma cala poco meno della mità. Ponerete adunque quel vino al fuoco, e lo farete bollire fin che farà schiuma, laqual leuarete di mano
in mano;

in mano; e dappoi metterete per ogni brenta un'oncia di pipero pesto, & una libra di sale, e tratto ancora vn'altro boglio, poneretelo in vafello, che stia al Sole, e uenirà forte in poco tempo.

VINCENZO. Hora che mi siete stato cortese nel mostrarmi questi secreti, vi prego che mi diciate ancora, come si può fare ogni aceto ben forte.

GIO. BATT. Essendo brente dodeci, ne farete bogliere una al fuoco, e così ben bogliente, la gittarete sopra le altre noue; crescendo, e minuendo alla rata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, e uenirà perfetto.

Parimente lo farete ben forte con una lama lunga di acciaie affogata benissimo, e cacciarla dentro piu uolte, ma sempre riffogata, secondo che sarà la somma dell'aceto non forte.

VINCENZO. Hauete voi secreto alcuno per ridurre i vini guasti, che si possano beuere, senza gittarli uia, o darli per poco pretio, o per niente?

GIO. BATT. Parlando di simili vini, e non de' marci, dirò come si possono ridurre a tale stato, che si potranno beuere, fin che saranno finiti, ma non già conseruarli lungo tempo. E però, cauato che hauerete quel vino nuouo buono, che uenirà dalla tina con impeto, gittarete dentro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle grate siano piu potenti a farlo bogliere insieme con quell'altro, che ui sarà restato. Lequali siano subito ben follate; non facendole poi altro, fin che si abbasseranno, & allhora sarà da inuafellare; percioche, credo, che egli sarà chiaro, e purgato da ogni amaritudine. E se pure ne hauesse ancora in parte, lo ritornarete per duoi, o tre giorni sopra d'un'altra tina simile, che non haues-

X

Altro modo per far aceto d'ogni tempo di vino guasto.

A far uenir bene forte l'aceto

Aridur' il vino guasto in vino buono.

se piu vino della prima. E questo poi lo cauarete; perche restarà ben purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo voglioui mostrare ancora per vn simil vino, Che pigliate duoi pesi della prima vua ben matura per brenta, e ponetela ben sgranata in una caldaia al fuoco con tanto vino buono, che si possa bagnare tutta; e fatela bogliere, fin che i grani siano ben creppati, i quali trarrete cosi boglienti sopra al detto vino, trasmutato però in altro vasello buono, e cosi grande, che quelli col uino boglito ui possano entrare. Ma se lo voleste ancora migliore, gittaretelo in una altra tina, che sia poco piu di meza di vua ben matura, & intiera, che sia stata primamente dentro almeno per tre giorni innanzi, che se li ponga il detto vino; e come egli ne sarà stato dentro duoi, lo cauarete delicato. Beuendolo poi mentre che'l tempo sarà freddo; perche altramente potrebbe fare qualche mutatione.

VINCENZO. Vi piaccia ancora dirmi qualche rimedio per aiutare il vino, che ha solamente dell'Agosto, accioche non vadi di mal' in peggio.

GIO. BATT. Trasmutato che hauerete prima quel vino in vasello buono, pigliarete tanti buoni aranci non dolci, quante saranno le brente, i quali fatti primamente in quattro quarti l'vno, gli infilzate con lo spago, e gli attaccarete al capo di sotto vna pietrella tanto greue, che ella faccia stare gli aranci dalla cima del vino, infina presso il fondo; legando talmente quello spago, che la detta filza non tocchi il fondo. E dopo cinque, o sei giorni, potrete beuer sicuramente quel vino, che sarà buono, come di prima. Ma non lasciate dentro tali aranci piu di

A sanare
il vino
quado co-
mincia pa-
tire.

dieci giorni, perche lo potrebbero danneggiare; e farà anco bene a venderlo, o beuerlo, fin che farà finito.

VINCENZO. Vi prego parimente che m'insegniate qualche rimedio per cauare la muffa, & ogni altro mal' odore a tutti i vasselli.

GIO. BATT. Volendo voi purgare vna botte di dodeci brente, pigliaretene vna di liscia molto forte con libre dodeci di fece di vino ben secca. E se fusse di piu tenuta, pigliaretene piu somma alla rata. E posta ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bogliente, la gittarete nel vassello ben'asciutto; chiudendolo subito talmente, che egli non possa essalare; e poi facendolo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete vn'altra volta il simile, e ne restarà netto. Cauando dapoi fuori tal compositiione innanzi, che finisca di raffreddire; perche stando dentro cosi fredda, & il vassello non tutto pieno, subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Sei modi
per cauare
la muffa a
i vasselli.

Il secondo modo è, che cauato il fondo al vassello, che vorrete sanare; & empiutolo piu di mezzo di paglia asciutta, lo farete stare in piede, con darui il fuoco, e ponerui subito il fondo sopra; ma che non lo copriate tutto, accioche non si estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte infetta; e poi nettando tutto il vassello d'ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro. È netta tolo benissimo, e posto il fondo ben' al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, o piu tosto di aceto forte, e piu, e meno, secondo che è grande, o picciolo quel vassello; e cosi

GIORNATA QUARTA

ben bogliente , lo gittarete dentro ; e chiusi benissimo i buchi , lo farete andare piu volte per ogni lato . E se per caso non fusse ben purgato di quel mal' odore , o del brusciato , farete quel medesimo vn'altra volta , e piu ancora , fin che restarà ben mondo .

Il terzo modo è , che empuito di acqua cruda quel vasello , che vorrete conciare , la lasciate dentro per duoi giorni ; e leuatoli dapoi il fondo , rasparete per ogni luogo talmente quella fece , che il legno si vegga ben netto . Facendoli poi vna incenerata boglientissima , e fregandolo molto bene con vna scopa tutto . E come l'hauerete ben lauato , voltarete lo senza fondo con la bocca verso al Sole , che per tre , o quattro di vi batta dentro ; e poi lo empirete di gratte torchiate di fresco , e lo coprirete con l'istesso fondo ; lasciandolo per altri quattro giorni . Dapoi votatolo , e conciatoli il fondo , come di prima , trarreteli dentro dell'aceto ben bogliente , e farete lo andare per ogni luogo ; e poi cauatolo dopo vn giorno , lo potrete empire di quel vino , che vi piacerà , che al sicuro restarà senza difetto alcuno .

Il quarto modo è , che cautato prima il fondo al vasello , e raspatolo benissimo di quanta fece vi è , ritornarete lo al suo luogo ben concio , e ben chiusi i buchi ; & essendo in picde , ponerete del vino sopra al detto fondo per imbussarlo ; facendo etiandio il simile all'altro fondo . E conciato in piano giustamente quel vasello , che non penda da lato alcuno , ponerete dentro vn'oncia di acqua vita per ogni brenta , che'l tenga . Haueudo però primamente bagnato nella medesima acqua vna pezzetta di lino frusta , e netta . E po-

sta poi al buco in cima, tutt' a vn tempo daretele il fuoco con vn candelino , e lasciarretela cadere nella detta acquauita ; chiudendo subito quel buco col cocone , e tenendolo saldo per vn miserere ; che facendoli poi il di seguente vn boglientone di aceto forte , potrete sicuramente ponerui ogni buon vino .

Il quinto modo è facile da fare ; cioè pigliarete tante libre di allume di rocca , quante sono le brenne , che tiene il vasello , e farete bollire in vna caldaia piena di acqua . E cosi bogliente , la trarrete dentro ; e coconatola bene , faretela andare per ogni lato , fin che sarà freddita , laquale caua rete subito ; perche non essendo il vasello ben pieno , quel vacuo riceuerebbe in poca d' hora vn'altra volta la istessa muffa . Ma se per caso non fusse ben purgato con questa boglientata , faretene vn'altra , & anco vn'altra , se tanto sarà necessario , percioche restarà ben netto d'ogni mal' odore . Senza che la medesima acqua sarà parimente buona per far' il simile ad ogni altro vasello . Vero è che per minor spesa , si può torre di quell' acqua de' tentori , quando hanno alluminato i panni , poiche la gittano via , e farà quell' effetto medesimo , che fà la detta , che costa quattro , o cinque marchetti la libra .

Il sesto , & vltimo modo è questo ; che essendo il vasello di bréte dodeci , cuocerete meza quarta di faua , poi pigliarete quell' acqua ben bogliente , e faretela andare per tutto il vasello asciutto , e coconato , fin che sarà fredda . E quando non restasse ben mondo , farete vn'altra volta il medesimo , perche cauata quell' acqua restarà ben netto .

GIORNATA QUARTA

Non posso mancare , che non ui dica ancora duoi altri modi per cauare la muffa al uino , e non al vafello , cosa veramente commoda , liberandolo da quella infettione.

A cauare la muffa al uino , e non al vafello.

Il primo è , che pigliate tanti aranci buoni non dolci , quante brente sono del uino muffato . E datoli quattro tagli per pomo , poco piu della scorza , gl'infilzarete con lo spago , e ponerete vna pietrella in capo della filza , accioche vada appresso al fondo . E posta nel vafello ; l'attaccarete al cocone talmente , che non giunga al fondo . Lasciando quegli aranci nel vino , non piu di dieci giorni , e poi lo beuerete sicuramente senza difetto.

Il secondo è poi , che pigliate un madero verde d'un'anno tanto lungo , che entri per lo buco di sopra nel uino vn palmo , e giunga con la cima coperta di terra per un braccio . Poi cauato da un lato al cocone tanto legno , quanto è grosso il madero al buco , ritornarete quel cocone al suo luogo con la caua addosso a quel madero , e lo conciarete talmente con la stoppa , che non ui resti spiracolo alcuno . Che facendo ben questo , sarete sicuro , che la terra tirerà a se tutta quella muffa per la midolla del detto madero . E questo basti per adesso . Dimane parliamo poi di quanto vi sie grato.

VINCENZO. Dapoi che di tante cose mi siete stato liberale (tanto che mi ricordo) vi prego , che mi diciate ancora , come si possa rischiarare un vino torbido.

A rischiarare un vino torbido.

GIO. BATT. Questa cosa è facile da fare , poiche con tanti oui , quante sono le brente di quel vino , potrete rischiararlo in un giorno , o duoi ; ma

bisogna, che siano ben rotti, e ben battuti insieme coi gusci con un cuchiaro, o altra cosa innanzi, che li gittate nel vasello; hauendo però leuata primamente quella pelliccina, che è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggerebbe facilmente il vino. Ma se egli è molto torbido, vi vuole almeno un quarto, o terzo di piu ouì, & un' oncia di sale per brenta; percioche si rischiarirà maggiormente, & anco si conseruarà benissimo. Non mancando, come è posto nel vasello tal materia, a romperla col vino insieme con un bastone, o stanga per ogni luogo, fin che siano ben mescolati.

VINCENZO. Vi ringratio anco di questa cosa, e leuiamoci a vostro piacere; con patto però, che dimane non mi manchiate a ragionarmi di quelle cose, che desidero d'intendere.

GIO. BATT. Non mancate pur voi a venire allhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui tutto quello, che saprò, secondo il solito.

IL FINE DELLA QVARTA GIORNATA.





RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

MESSER GIO. BATTISTA

A V O G A D R O,

E MESSER VINCENZO

M A G G I O,



COME SI TPO' FARE VN
BEL GIARDINO.



GIORNATA QUINTA.

VINCENZO.



APOI CHE SIAMO RITORNATI
qui per ragionare secondo
il solito, desidero che mi di
ciate, quali cose ci voglio-
no per piantare vn bel giar-
dino, poiche è cosa vtile, e
di recreatione ad ogni spiri-
to gentile.

GIO. BATT. Non vi promet-
to gia di dire tutte le condizioni, che vi vorreb-
bono; ma ui mostrarò almeno quelle che io stimo
piu necessarie, e che per l'ordinario, si vsano tra
noi.

Come de
ue esser' il
fito di un
giardino.

noi. E però, chi vuole far giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, giessoso, ledoso, ne creoso, o non sia ben foliuo; percioche gli arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento; si per la commodità di goderlo, come anco, perche non sarà così danneggiato, quanto s'egli fusse di lontano. Ponendolo etiamdico piu tosto a tramontana che a mezodi, accioche si possa goder dalle finestre la sua vaghezza. E' ben vero, che quando fusse anco a mezodi, sarebbe piu foliuo, ma non di così bella prospertiuu, mentre si giace in casa; non ostante che sarebbe danneggiato dalla poluere, e bulla, che escono dall'ara quando si battono le biade; cosa per certo, noceuole a gli arbori, che assai volte s'inrognano talmente, che periscono.

Lodo poi a farli intorno vna fossa di tal larghezza, & altezza, che non tanto vi possa star sempre dell'acqua assai; ma ancora che non vi possano entrare i ladri, ne gli animali, laquale si potrà anco fare in vna peschiera. Onde essendosi acqua, o no, sarà bene ad alleuare vna solta siepe di spini bianchi di tre, o quattro fila. Che vsandole diligentia, diuenirà di maggior vaghezza, che se fusse muro.

VINCENZO. Benche le siepi stiano bene, nondimeno lodo piu i muri; percioche sono piu forti, e si fabricano in poco tempo; oltre che essendo polito, o dipinto fanno altresì bel vedere.

GIÒ. BATT. Dapoi che sia ordinato il sito, si debbe considerate quello, che piu conuiene a quel terreno, per cauarne maggior entrata. Per

Y

Del ferare i giardini.

Quel che debbe produrre il fondo del giardino.

che essendo piu atto a fare dell'herba , che delle biade , lodo a pratarlo ; si perche renderà piu vtilità, e maggior vaghezza ; e si anco perche non farà cosi danneggiato , come farebbono le altre cose da i frutti che cadono, e che si raccolgono.

VINCENZO. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio , per la coltura che vi si farebbe.

GIO. BATT. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappare quegli arbori due, e tre volte all'anno, come vi conuiene.

VINCENZO. Vn' altra oppositione mi nasce , che adacquando il prato si nuoce a simili arbori , e non adacquandolo , si può sperare se non poco fieno, e massimamente al tempo del gran caldo.

Altri ricordati per beneficio de' giardini.

GIO. BATT. Ne per questo mi rimuouo ; per cioche adacquando il prato se non quando patisce gran sete, e non lasciandoli addosso l'acqua se non quanto è bisogno, io son certo, che quegli arbori non patiranno; anzi ne sentiranno giouamento, e particolarmente nell'ingrossare, e maturare i frutti. Vero è, che quando se li facesse correr l'acqua addosso, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, che simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, o com posto con la poluere ; perche (come vi dissi) produrrà piu herba, che non farà ogni altra sorte; senza che quanto piu gli arbori faranno grandi, tanto piu vi gioueranno per lo cader delle foglie, e frutti marci.

Poi si sà, che i frutti che vengono doue non si adacqua, che sono piu saporiti, e che durano piu tempo de gli altri che si adacquano. E ben ve-

ro che alcune volte, per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

VINCENZO. Che via si debbe tenere nel piantar tali arbori, e che misura vi vuole nel ponere i fili lontani l'vn dall'altro, et vn'arbore appresso all'altro?

GIO. BATT. A piantare vn giardino, si debbe primamente considerate la natura di quel terreno; percioche essendo dolce, grasso, & adacquatore, bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trenta sei; e ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non piu di braccia dodeci; e massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono piu quantita di rami, e piu grandi, che non fanno i peri, ciregie, & altri frutti simili. E chi li plantera piu spessi, quando saranno grandi, non solamente occuparanno se medesimi; ma ancora adombreranno talmente il fondo, che se ne cauerà poco, o niente,

VINCENZO. Per qual cagione adunque, hauete voi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come cel mostra questa bellissima herba?

GIO. BATT. L'esser cosi florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso, anzi è magro, e molto ghieroso; ma procede dalla quantita del letame, che li do ogni anno mescolato con la poluere, che lo spinge a produrre assai piu di quello, che può per natura. Onde conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro vinti quattro braccia, e gli arbori non piu di noue.

VINCENZO. Parimente desidero, che mi diciate, perche hauete voi piantato tanti peri, e cosi po-

Y ii

Modi per
pantar' i
giardini.

chi pomi?

Perche si
piantano
piu tosto
peri che
pomi, e p
contrario.

GIO. BATT. Sapendo io, che i peri sono piu fragili, piu dolci, e di maggior licore de' pomi, e che gradiscono il terreno sabbioso, ghieroso, o che sia asciutto, o arido; però piantaui piu peri, che pomi; auenga che anco questi siano la piu parte rostaiuoli, che vengono non piu grandi di peri. E medesimamente il Magnifico Messer Giuliano Callino fece ben' a piantar' il suo gran giardino (come habete veduto) di tanta copia di pomi, e pochi peri; pertioche, come buon' agricoltore, che egli era, conobbe che i pomi sono per natura sodi, e che vengono belli, e grandi nel terreno grasso, molle, & humido, come è il suo. Però egli non tanto fu prudente nel poner' i fili lontani braccia trenta sei, e gli arbori sedeci; ma ancora a non ponerui tra mezzo, marene, cireghe, persichi, & altri simili; come ho fatto io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, o pomo.

VINCENZO. Non habete voi per piu delicato vn buono pero, che vn buono pomo?

Che i peri
sono piu
delicati
de' pomi,
e di piu
pretio.

GIO. BATT. Non si può negare, che i peri generalmente non siano migliori al gusto, e che i buoni non si vendano piu pretio di pomi. E' ben vero, che non sono cosi sani; ma sono piu commodi nel mangiarli a' suoi tempi crudi, e cotti, e per fare buone composte, e buone torte.

VINCENZO. Essendo vero questo, come per esperienza si vede, per qual cagione non si piantano piu peri, che pomi, e non piu pomi che peri, come si fa?

GIO. BATT. Non solamente sono da biasimare coloro, che hauendo sito proportionato a peri, pian

tano piu tosto di pomi; ma ancora piu quegli altri, che piantano peri, e pomi tristi, potendone piantare de' buoni.

VINCENZO. Potrebbe essere, che non si piantano, ne s'incalmano piu peri; che pomi; perche non si conseruano tanto tempo; come fanno i pomi.

GIO. BATT. Non manco tempo durano i peri, poiche cominciano a comparire a mezzo Maggio i piccioli moscatelli, e poi i delicati cauaheri, ghiacciuoli, cigognini, & altre piu forti di mese in mese fin' al san Martino. Ne pensate, che quei cigognini siano i lunghi di collo, e rossi, e gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri, che hanno il colore, e licore simili a i ghiacciuoli, e l'odore de' moscatelli.

Poi si vede la maggior parte di quei, che si facogliono all'autunno con le circonstantie debite, che durano fin alla pasca, e piu ancora. Oltre che per essere cosi pretiosi, si uendono a peso con maggior vtilità de' pomi, che si vendono a misura.

Qual'è poi quell'arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, e cosi alto come è questo del pero? Ilquale non solamente non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi; ma fa ancora qua ogni anno i suoi frutti, e quelli se non vn'anno, e l'altro no.

VINCENZO. Benche i pomi fruttino, come dite; tuttauia ne producono poi tanti quell'anno, che sono il doppio de' peri. Iquali oltre che sono piu difficili nel crescere, e piu duri nel tenere le calme di pomi; sono anco piu roduti da i vermi; di tutti gli altri arbori fruttiferi.

GIO. BATT. Lasciando da canto le oppositioni, che si potrebbero dedurre per l'vna, e l'altra par

Trattato
per pian-
tare gli ar-
bori frut-
tiferi.

GIORNATA QUINTA

te, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come parimente mi hauete domandato.

Cominciando adunque dico, che si facciano le fosse almeno duoi, o tre mesi innanzi del piantare; percioche quel terreno si disporrà talmente, che giouerà assai alle radici; facendole piu, e meno alte, e larghe, quanto importa la qualità del terreno, e grandezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser meno di due braccia in ogni lato ai piccioli, & a i grandi tre, infìn a quattro; ponendo il miglior terreno da vn luogo, e quello non così buono dall'altro; per gittare prima nel piantare il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra piu, e meno secondo la sua bontà; & accommodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra all'altra; ponendoui anco appresso dicci, o piu pietre non piu grosse d'vn comun pane; perche teneranno fresche le radici di state, e le foglie non vsciranno fuori così presto, come farebbono.

Poi non si piantino mai quando fa gran freddo, o gran caldo, o gran vento, o che pioue; ma solamente quando è dolce il tempo, o che sia piu tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. E quando si piantano per ripiantare, si faccia vn segno nella verga, come gia ceuano, accioche si ponga quella parte, che era in oriente, altresì in oriente; perche anco le altre parti staranno, come di prima. Cauandoli non meno dopò vespro, e per Luna nuoua, e con piu radici, che si può; & essendone di spezzate, o guaste, che si taglino via.

Ancora quando si portano di lontano, subito

che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra per conseruarle dal vento, e dal Sole, peroche prenderanno piu facilmente. Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gitta addosso alle radici, con un palo di legno, che sia ben' uguale infondo, accioche quegli arbori stiano piu saldi contra de' venti.

VINCENZO. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, o la primavera?

GIO. BATT. Essendo fatte le buche di Luglio, o d'Agosto, mi piace piu il piantarli d'Ottobre, o di Nouembre, che di Gennaro, o di Febraro; percioche piantando in quei mesi, la terra si comoda talmente attorno alle radici, che poi nel primo germogliare giouano assai, piu all'arbor, che s'egli fusse piantato in questi altri. E' vero che se i rami sono troncati, o che le radici sono molto rotte, o molto tagliate, lodo a piantarli di Febraro, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

VINCENZO. Che è meglio a piantare i peri, o po mi seluatici, o quei d'armella per incalmarli?

GIO. BATT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori seluatici, nondimeno mi piacciono piu quei d'armella; percioche si vede, che incalmando un seluatico, & un dimestico, questo produrrà frutti piu grossi, piu saporiti, e di maggior licore, che non farà quell'altro. Come per esempio si vede, quando è stato incalmato un seluatico, e che comincia a fare i frutti; che incalmando vn'altra volta quei istessi rami con calme del medesimo arbore, senza dubbio li produrrà migliori di prima. E però non è marauiglia se la Ger-

che gli arbori di armella sono migliori per incalmare, che i seluatici.

mania, la Fiandra, & altre prouincie non pianta-
no mai altri arbori, che questi d'armella.

VINCENZO. E da credere ciò che dite; perche que-
sti arbori sono piu pieni di humore dolce de gli
altri, e crescono con piu facilità in grossezza, &
in altezza. Ma è dubbio, che non durino sì lun-
go tempo, come fanno i seluaticchi.

GIO. BATT. Si come i giardinieri douerebbono,
per lo parer mio attender piu alla vtilità, & alla
honoreuolezza, che alla perpetuità; così miran-
do alle buone qualità de gli arbori d'armella,
non resta a piantarli per dire, che non dureran-
no i. ducento, e piu anni, come fanno i seluati-
chi. Basta che viueranno non solamente la età del
piantatore, e de' figliuoli; ma ancora de' nepoti,
e di piu assai.

VINCENZO. Dapoi che non son per contradire a
questo che dite, vi prego che mi diate qualche
regola per giouare a simili arbori, e specialmen-
te per tenerli morbidi, e ben' ordinati.

GIO. BATT. Primamente siano zappati almeno due
volte all'anno, e particolarmente i peri, e pomi,
per esser'anco i piu pretiosi de gli altri.

Poi essendo in terreno magro, si dia loro all'
autunno del letame minuto sopra le radici, ma me-
scolato con lo medesimo terreno, e lontano dalla
verga almen' un palmo. Vero è, che per minor
spesa, è meglio darli vna palata di poluere per ar-
bore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Ancora, se li tagliano al Febraro i rami superflui
per Luna scemante, e massimamente quelli, che si
riuolgono all' in giu, e che s'incrociano nel mezo
dell'arbore; leuandone quel piu, e meno secon-
do che sono morbidi. Basta che quanto piu saran
no or

I benefici
che voglio
no gli ar-
bori frut-
tifera.

no ordinati con ragione , tanto piu abonderanno di frutti migliori , e viueranno piu lungo tempo . Conciandoli però quando non fa freddo , ne gran vento , o pioggia , e sempre con ferri ben taglienti ; tagliando i rami grossi in pendente , e vicini al tronco , accioche l'acqua pluuiiale non ui si fermi , e la scorza possa nel crescere coprir' il taglio.

Parimente a quel tempo , si leuino le foglie secche , che hanno dentro gli oui delle gattole , o d'altri animalletti , che consumano le buone foglie co i frutti insieme ; senza che alle uolte fanno seccare gli arbori , e particolarmente i peri , e pomi ; percioche sono sottoposti a questa maladittione piu de gli altri . Purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i vermi , e dalle formiche , che piu volte li fan seccare.

Appresso quando l'arbore non cresce in grossezza , si tagli per lungo la scorza di tutta la verga in in quattro , o cinque luoghi , secondo piu , e meno è grossa ; perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia.

VINCENZO. Si come mi sono cari questi ricordi , vorrei che conseguentemente mi ragionaste dell'incalmare simili arbori , e con quai modi sono migliori.

GIO. BATT. Benche vi siano piu vie dell'incalmare , tuttauia quella del fessolo è piu commune tra noi , e la piu sicura di tutte le altre , quando massimamente è fatta alla primauera , come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi , ne i rami , e sotto terra . Incalmando ne i siti freddi di Marzo , o d'Aprile , e ne i caldi senon di Febraro , e sempre innanzi che le calme gittino fuori . E que

Dell'incalmare gli arbori fruttiferi.

Z

sto è il vero modo, che si debbe tenere; percio-
che, si come il caldo apre, sueglia, e spinge ogni
arbore a produr le foglie, e fiori; così il freddo
ferra, addormenta, e ritiene ogni suo vigore.

Poi s'incalmi piu tosto dopo vespro, che la
mattina; e si prossimi piu alle radici, che a i ra-
mi; perche quanto piu le calme sono poste a bas-
so, tanto maggior vigore riceuono dalla terra.

Dell'incalmare poi per Luna nuoua, o vecchia,
la maggior parte incalma quando cresce; perche
le calme prendono, e crescono piu facilmente.
E' ben vero, che incalmando quando la Luna sce-
ma, le calme producono piu frutto. E però so-
no da commendare coloro, che sempre incalma-
no per Luna nuoua ne i terreni magri, e ne i graf-
fi quando è vecchia.

VINCENZO. Quanto piu sono da lodare coloro,
che incalmano ne i mesi, che dite; tanto piu so-
no da biasimare quegli altri, che cacciando figu-
re, incalmiano gli arbori di Natale al fuoco, per
piantarli poi in quello così gran freddo. Onde
non è marauiglia se rimangono tanto tempo così
meschinelli, o che in pochi giorni mancano.

Che si
 può incal-
 mare in
 tutti i me-
 si, ma in al-
 cuni gior-
 ni partico-
 lari.

GIO. BATT. Quantunque io sia dell'animo vostro,
nondimeno vi voglio dire quello che mi occor-
se in Venetia a san Giobbe. Che vedendo io vn
florido giardino d'vn mio caro amico, egli mi dif-
fe hauerlo piantato tutto in alcuni giorni determi-
nati d'ogni mese, l'anno 1544, & anco in quei
medesimi hauergli incalmati del 47, e 48; e che
non gli haueua fallato pianta, ne calma alcuna.
Iquali erano adi 8. 9. 10 di Gennaro. 7. 8. 9 di Fe-
braro. 4. 5. 6 di Marzo. 1. 2. 3 d'Aprile. 2. 29. 30.
di Maggio. 26. 27 di Giugno fin' a mezo giorno.

23. 24. 25 di Luglio. 21. 22. 23 d'Agosto. 28. 29. 30 di Settembre. 16. 17 d'Ottobre, fin' a mezo giorno. 13. 14. 15 di Nouembre. 2. 12 di Decembre fin' a mezo giorno. Onde domandandoli le ragioni che lo moueuanò a tener questo ordine, mi rispose, che per esser stato insegnato così, non saper altro, che per la pratica. Cosa che tanto piu mi fù cara, quanto che egli è huomo da bene, & eccellente nell'agricoltura.

VINCENZO. Non contradirò altramente, per esser cosa possibile; ma ben vi prego, che mi diciate quali calme, e da qual lato dell'arbore si debbano pigliare.

GIO. BATT. Lodo che si pigliano di quelle che giacciono da oriente nell'arbore, e che siano proportionate di bellezza, di grossezza, e che habbiano gli occhi vigorosi, e spessi, & si incalmino piu fresche che si puote. E venendo di lontano, siano portate con vn poco di terra, & inuolte ne i panni, o altra cosa, accioche nell'incalmarle, si trouino in amore, e non meze secche dal vento, o dal Sole. Vero è, che si portano piu bene ne i cannoni pieni di mele ben chiusi.

Come si debbono pigliar le calme, & il modo di portarle di lontano.

Siano poi gli arbori nel luogo doue si vol' incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, non torti, senza nodi, e di bel colore, accioche maggiormente pigliano quelle calme.

Incalmando primamente a fessolo, si sega nel piu bel luogo dell'arbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, e polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo prima ben legato il tronco, accioche il legno non si spacasse troppo; accommodando talmente le calme nel fessolo, che non si vegga niente dello-

Dell'incalmare a fessolo.

ro taglio , e che il primo occhio resti a pena di sopra del taglio, e di fuori sopra la scorza del ramo , o tronco , ilquale sia ben legato , e ben coperto con la cera composta col largato, per essere migliore dell'altra nel coprire , e nell'empire ogni scfura , e perche anco è di poca spesa . Legandoli dappoi attorno della paglia di segala , e mettendoli dentro vn poco di terra, accioche piu facilmente le calme possano germogliare, lequali non siano piu lunghe d'vn palmo.

VINCENZO. Vi prego che mostriate ancora il modo per incalmare a coronetta,ouer' infogliare, come altri dicono.

GIO. BATT. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benchè si può fare d'ogni tempo, che gli arbori sudano ; nondimeno s'incalma piu di Febraro, e di Marzo, che di Luglio, e d'Agosto ; perche gli arbori sono piu in amore, e l'aere piu temperato.

Dell'incalmare a coronetta.

Poi s'incalma meglio ne i tronchi grossi , che ne i sottili, & in quelli, che hanno la scorza grossa, e dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, e molle . Ponendoui le calme alquanto grossette, spesse d'occhi, e pigliate da oriente dell' arbore . È tagliato dappoi il tronco con sega sottile, si rade con coltello, fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente, che la scorza non sia offesa in parte alcuna ; e poi si lega presso al taglio con vna cintola, accioche nel ficcar' il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa: Il quale sia di osso, o di legno duro, liscio, e concio da vna parte a modo d'vn calamo da scriuere, & aguzzato in punta, e dall'altra sia tondo. Ma meglio è vn chiodo di cauallo, e limarli via da vn la

to i duoi cantoni ; & agguzzatolo bene, si ficca quello, o il detto conio, fra la scorza, & il legno con destrezza, non meno di due dita, e con la parte tonda verso la scorza, e la piana verso il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, e senza scorza, si pongano talmente di una in vna ne i buchi fatti coi detti stromenti, che le scorze loro, e del tronco si bacino, e non si vegga niente del taglio, o del nudo, ma solamente le dette scorze.

Si può lasciare ancora la scorza alle calme da quel lato, che non si lippa, ma spiccarla però per due dita; percioche poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difendi quella del tronco a guisa d'un cappello. E conciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non meno di quattro dita, si copri subito tutto il taglio del tronco, e le fessure della scorza, e delle calme con cera del modo detto. Poi leuata uia la cintola, si rileghi la scorza nel medesimo luogo con un uimine, o stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stieno salde contra il vento, & altra cosa. Et oltre, che ui si ponga vn paletto al tronco, per fortificarle, si leuino anco i germogli, che venissero dall'arbore; lasciando poi alle calme uno, o duoi di piu begli occhi per ciascuna; perche quanto piu saranno pochi, l'humore li farà venire piu tosto grandi.

VINCENZO. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a cannello, o spoletta, come noi diciamo, poiche è piu facile del detto modo.

GIO. BATT. Benche si possa incalmare a cannello d'Aprile, e di Maggio, tuttauia pare che sia me-

Dell'incalmare a cannello.

glio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu presto, e piu tardi secondo il freddo, e caldo de' paesi; & anco a spiccar le calme in tempo, che gli arbori son' in perfettione, e ch' elle siano nette, liscie, e tolte pur da oriente.

Douete poi sapere la diligentia, che ui vuole nel torcere, e cauare ogni cannello dalle calme senza romperlo, e quanto vogliono della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra, si confronti talmente ben ferrato, che egli paia una istessa cosa col ramo. Il qual cannello non habbi piu di due occhi: Ponendone quel piu, e menò secondo che l'arbore si troua con assai rami, o pochi.

VINCENZO. Parimente desidero che mi diciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa che ha dell'ingenioso, e del polito.

GIO. BATT. A incalmare a questo modo, bisogna primamente leuare ogni occhio dall'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo d'un scudetto, e porui vn'altro simile con l'occhio, ma alquanto piu grandetto, accioche adempisca il luogo vacuo, e si possa ficcare un poco sotto alla scorza; legando poi di occhio in occhio posto con le gami di scorze lunghette intorno al ramo, o tronco incalmato, lequali non occupino niente gli occhi posti; perche non potrebbono germogliare. Ma meglio è a coprire quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, e legarla con altra scorza sottile quanto è il tagliato, e dopo cinque, o sei giorni, slegare ogni cosa, perche l'occhio sarà attaccato all'humor del tronco.

Dell'incalmare a scudetto.

Si può anco, per piu breuità , legare la detta linguetta solamente di sopra dell'occhio con un stropello, che per questo non restarà egli di mandar fuori i germogli. Non mancando a troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, e leuare via tutti quei, che nascono di tempo in tempo, fin che i buoni siano fatti potenti.

VINCENZO. Veramente che l'arte dell'incalmare è una delle piu belle cose, che siano nell'agricoltura; poiche si trasmutano gli arbori seluaticchi ne i domestici, gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti, & i temporiti ne i tardi.

Lode dell'incalmare.

Poi non tanto si trasmuta vna specie nell'altra, e si commoda piu frutti diuersi sopra d'un'arbore; ma etiandio si trasportano le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BATT. Chi potrebbe mai esplicare le vtilità, le commodità, & i gran contenti, che si prendono nell'incalmare, e nel raccogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hanno incalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quanto fu sempre celebrata questa cosi gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, e da' primi Signori del mondo per certo non so quando ui facessi fine.

VINCENZO. Poiche si è detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccolgono in questo paese.

GIO. BATT. Comincerò a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni a mezzo Maggio. Iquali, benchè siano delicati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li medici, che li biasmano, e perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De' peri moscatelli piccioli.

GIORNATA QUINTA

De' peri
caualieri,
e giacciuoli.

Ne' al principio di Giugno, compareno i peri caualieri, iquali meriteuolmente sono degni di quel nome, per essere diletteuoli al gusto, e non hauer niente del maligno.

Dietro a questi, immediatamente vengono i peri giacciuoli, iquali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De' peri
cigognini.

Similmente nel finire questi, compareno i peri cigognini belli, e non buoni; e dappoi subito i non cosi belli, ma delicatissimi, che affomigliano a i detti giacciuoli, ma hanno di piu l'odore, e sapore de' moscatelli.

De' peri
agnorili.

In questo medesimo tempo si veggono i peri agnorili, i quali sono competentemente buoni, & in abbondantia.

De' peri
da Grumello.

Doppo questi sono buoni i peri da Grumello, i quali sono grossi, e pieni di licore delicato.

De' peri
moscatelli
grossi.

Poco dappoi de' detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi de' caualieri detti, & anco saporiti, e delicati per l'odore del moscatello.

De' peri
turcheschi.

Parimente alla fin di Luglio sono perfetti i peri turcheschi, i quali sono buoni crudi, cotti, & anco compostati.

Delle pirl
le arancie
d'Agosto.

Conseguentemente compareno d'Agosto le pirlle arancie, lequali, oltre che sono di bel colore giallo, e buone da mangiare crude, sono anco perfette cotte nel fuoco, & in composta delicate.

Vi potrei dire ancora de' peri linaroli, segalini, colombini, mizzoni, zuccheri, & altri simili, ma non voglio, poiche sono di pochissimo valore.

VINCENZO. Perche hauete solamente detto de' peri migliori della estate, aspetto anco che mi narra

narrate i migliori dell'autunno.

GIO. BATT. Fra questa sorte de peri vi è il berga-
motto, ilquale è forse piu saporito, e piu delica-
to d'ogni altro. E' ben vero, che non si conser-
ua molto tempo.

De' peri
bergamot-
ti.

Poi vi è il pero garauello, ilquale è molto pre-
tioso crudo, e cotto, come e passato Natale; ma
è talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle
volte vā in fracasso. E però sono da commenda-
re coloro che gli amazzano con vn ferro sottile,
che arriua in capo de' buchi, doue nascono, per-
che altramente di continuo li rodono.

De' peri
garanelli

Ancora vi è il pero bazauaresco, ilquale oltre
che è grosso, e delicato, si conserua etiandio lun-
go tempo.

De' peri
bazaua-
reschi, e
buon chri-
stiani.

Parimente vi è il pero buon christiano, ilqua-
le per essere cosi buono crudo, come cotto, quasi
ogn' uno ne ha ne i suoi giardini.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo;
perche oltrache è delicato crudo, dura anco per
tutto Marzo.

De' peri
garzignu-
oli.

VINCENZO. Questi peri furno sempre pretiati piu
de gli altri in Vinetia, e nelle altre città che vi
son vicine.

GIO. BATT. Poi in alcuni luoghi del paese, si tro-
uano certi peri, che vengono grossi fin vinticin-
que oncie l'vno, iquali si chiamano muschiati;
percioche, come sono maturi sentono di muschio.

De' peri
muschiati.

VINCENZO. Non solamente sono celebrati questi
peri da i Bergamaschi per molto delicati; ma an-
cora i peri citronati, per esser' ottimi crudi, e cot-
ti, e perche vengono grossi fin vinti oncie l'uno.

De' peri
citronati.

GIO. BATT. Sono buoni etiandio i peri ranzi, i
quali sono perfetti nel mangiarli cotti, e si con-

AA

fermano lungo tempo.

Delle pirl
le rancie
dell' zuc-
cunno.

Non manco sono buone le pirl rancie dell' autunno, le quali oltre che sono diletteuoli nel mangiarle crude, e cotte, sono ancora ottime in composta, e nelle torte.

De' peri
di spina.

Poi quanto posso lodo i peri di spina; perche non solamente abbondano ogni anno; ma sono ancora delicati cotti, & in composta, e piu essendo conditi col mele, o col zucchero, si conseruano anco crudi lungo tempo, e gli arbori vivono le centinara d'anni, e vengono piu alti di tutti gli altri affai.

Io potrei dir non meno le qualità de' peri genouesi, papali, inuernicci, dell'abbate, e d'altre forti di conserua, che si trouano in questo paese; ma perche io ho detto de' migliori, è bene che faccia fine.

VINCENZO. Vorrei sapere qualche regola, per meglio conseruare questi buoni peri.

Alcuni
modi per
conseruar
i peri.

GIO. BATT. Bisogna primamente auuertire a non spicarli, se non vi è caduto addosso almeno tre, o quattro volte la brina, poiche quella gli accresce in fortezza, & in bontade.

Poi si vfi ogni diligentia nel raccogliarli in tempo, che non piouì, ma che siano ben' asciutti dal Sole; e che nel raccogliarli non si zucchino, o si macchino. E però si spicchino ad vno ad vno con la gabbiuola tagliente in cima d'vna pertica, o per men fatica pigliarli ne i lenzuoli; leuando tutti i marzi, guasti, magagnati, o che siano offesi per qualche modo; e poi i belli, e sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano essere offesi dal vento, ne dall'aere. Et il medesimo si debbe offeruare nel raccogliere, e nel con

feruare i pomi.

VINCENZO. Poscia che son chiaro circa de' peri, e del conseruarli; vi prego che mi ragionate ancora de' pomi.

GIO. BATT. La prima sorte de' pomi, che comparo tra noi, sono i dolciani nani, e mezani, che sono in perfettione al tempo de' peri moscatelli.

De' pomi dolciani, e di san Pietro.

Poi fuora che il pomo sanpietro, non vi è altra sorte buona in fin all'Ottobre; nel qual tempo sono anco maturi, e buoni tutti; e massimamente, come sono induriti dalle brine.

del pomo rosso grosso.

Appresso è delicato il pomo rosso grosso; percioche, essendo frangente, è anco molto buono crudo, e cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & etiandio per gli amalati. Vero è, che non dura molto tempo.

De' pomi paradisi.

Ancora è buono il pomo paradiso per conseruarsi affai, & è ottimo dopò Natale. E ue ne sono due sorti; uno lungo piu dell'altro, ma non tanto grosso.

De' pomi rugginzi.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginzi, ma sono in maggior reputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco piu di Natale, per essere dapoi paffi, e diuenuti piccioli; cosi i garbi cominciano allhora essere perfetti, e durano per piu mesi. Et oltre che sono piu grossi, piu sodi, e piu saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per componstare da ogni tempo.

Sono parimente buoni i pomi calamani; poiche non solamente piacciono a tutti, e crudi, e cotti, durano non meno piu tempo de' altri.

De' pomi calamani.

Medesimamente sono pretiati i pomi pupini, siper la loro bontà, come anco per lo mantener-

De' pomi pupini.

GIORNATA QUINTA

si buoni lungo tempo.

De' pomi
rostaoli .

Non manco, anzi piu sono grati i pomi rostaoli; percioche di bellezza, e di licore passano tut ti gli altri. E però non è marauiglia se al Carnouale si vendono tanto alla giouentù, e specialmen te quando si mascarano, e ballano.

De' pomi
appioli.

Poi ui sono i pomi appioli, iquali furono gran- demente stimati da gli antichi, e sono in pregio appresso i moderni per li piu delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarui ancora di pomi appioni, ci- tronati, saluatori, attalini, corallini, e d'altre sor- ti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto de' migliori, è bene che parliamo de gli altri frutti.

VINCENZO. Innanzi, che passate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

Delle ra-
re doti del
pomo co-
togno.

GIO. BATT. Questo pomo è di similitudine a tutti gli al- tri nella forma; nella scorza, nella sodezza, nel- l'odore, e nel sapore; & ancor non ha pari per com- postare, per fare cotognata, diuersi geli, diuersi sapori, e diuersi paste.

Poi si come è singolare il frutto, non meno è singolare l'arbore; perche tagliando i rami d'un' anno, o duoi, e piantandoli di Nouembre, o di Febraro per Luna crescente, produrranno i frut- ti in poco tempo. Oltre che incalmandolo di po- mi, peri, brogne, armoniache, e d'altri frutti, li produce piu delicati de gli altri incalmati in altri arbori, per hauer' in se un certo humore speciale pieno di dolcezza. Iquali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopo il primo, o secondo an- no, e piantarli al Febraro per Luna nuoua, e fa- ranno frutti delicati a suoi tempi.

VINCENZO. Dapoi che ho vditole rare doti di que

sto si felice arbore, ragionatemi di quegli altri frutti, secondo che mi pare, e piace.

GIO. BATT. Dirò adunque primamente delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che compareno alla fin d'Aprile, o al principio di Maggio, lequali, benchè siano pregiate quanto piu sono belle, però sono sempre mal sane, per generare cattiuu humori nello stomaco, e de' vermi nel corpo.

Poi immediatamente vengono i calemi; iquali fuori che sono piu sodi delle ciregie, sono però nel resto della medesima natura.

Ancora dopo questi, si veggono le marene delicate, poiche partecipano col dolce, col saporito, e con l'acetoso, o garbo. Che cocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, e per gli amalati; seruendosi di quel licore, che all' hora producono cosi soaue. E sono non meno delicate condite pur col zucchero, & anco accomodate in marinata.

Poi sono da lodare gli arbori bassi, perche producono sempre delle marene in copia; & anco figliuolano dal piede assai. E però chi incalmasse di queste sopra a gli arbori alti, ne produrrebbono ancor' ogni anno maggior quantità, e piu grosse, per hauer piu somma di rami grandi, che le basse. E chi le incalmasse con gli occhi voltati in giu, quei rami penderebbono etianadio a quel modo, che farebbono bel vedere.

Questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli horti, perche ombrano poco, ma non gia nelle corti, o altri luoghi, onde i polli, potessero beccare il loro frutti.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, lequali, benchè siano piu picciole delle

Delle ciregie, e calami.

Delle marene alte, e basse.

Delle marinelle, e marasche.

GIORNATA QUINTA

marene, sono però buone crude, ma piu secche ne i polli, ne gli uccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Restami di dire delle marasche, lequali, ancora che non siano buone da mangiare crude, per essere troppo garbe; però sono ottime per confettare, e per mangiarle secche in piu cose.

VINCENZO. Hora che haucte detto di questi frutti, che sono quasi simili, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne, che siano fra noi.

GIO. BATT. Vi sono primamente le damaschine; le quali, auenga che siano piu picciole di tutte le altre, sono però belle, saporite, e sane per mangiarle crude, ma piu cotte, o secche; e specialmente ne i polli, & altri uccelli, o ne i pastelli, & altre cose simili. Senza che sono perfette per lubrificare il corpo, quando habbiano tratto prima un broglio con un poco d'acqua, e cosi molli mangiarle, essendo ben'inzuccherate.

Ancora sono buone le brogne agostane, lequali, non pur sono belle, e mediocrementelunghe, e grosse; ma sono etiandio sane crude, cotte, e secche...

Non manco sono buoni i brognoni grossi, ton di, e ben maturi; ma piu ancora essendo cotti sotto la cenere ben calda, inuoltati però nelle foglie, e poi pelarli, e caricarli di zucchero, o piu tosto pelarli crudi, e cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, e gialli.

Poi sommamente sono da lodare le brogne catalane ben mature, e crude; per essere anco le piu

Delle brogne damaschine.

Delle brogne agostane, e de' brognoni.

Delle brogne mirabolane.

Delle brogne catalane.

delicate, e piu pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o verdose, ouero le morelle.

VINCENZO. Certamente che io non conosco frutto, che si possa aguagliare a questo di dolcezza, e di tanto licore delicatissimo, ne che sia di cosi gran conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, e di molta sete.

Che è poi del refrigerio che sente l'huomo afflitto dalla febre, e dall'ardente sete; quando gli è concesso dal medico vna catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, e gustandola cosi fresca con tanta soauità dell'abondante licore, perloquale resta poi temperata quella grande arsurà, con riscattar' alquanto del gusto perso?

GIO. BATT. Vi farebbe da dir delle Agostane bianche, Settembrine nere, massimiane, pernigione, giefusaleme, & altre sorti; ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare, dirò adunque delle armoniache, le quali sono belle da vedere, per essere simili al color d'oro, e delicate se sono delle incalmate; ma non sono cosi sane, come generalmente sono le brogne; nè si conseruano molto tempo i suoi arbori; e massimamente quando sono poste sopra a i persichi; ma ben si conseruano lungamente, se sono incalmate sopra le brogne; e piu ancora affai, se sono sopra le mandole, e sopra i pòmi cotogni.

VINCENZO. Ho sempre amato questo gentil frutto, perche è singulare nel produrre duoi frutti buoni; l'vno è l'armoniaca, e l'altro il frutto che vi si caua dall'osso.

GIO. BATT. Vi sono poi gli albercoccòli, iquali parte sono simili alle armoniache, e parte a i persichi, eccetto nelle foglie; ma fin' hora ne sono

Delle armoniache

De gli albercoccòli.

GIORNATA QUINTA.

pochi tra noi, per non esser molto tempo che sono comparfi, e perche sono anco difficili nel riu-
scire incalmati. S'incalmano sopra le brogne, ma
però vengono migliori sopra le armoniache.

De gli al-
bergesi.

Benche piu tardamente siano comparfi gli al ber-
gesi, nondimeno son conosciuti per piu delicati
frutti di molti altri. Si possono incalmare sopra
i persichi, ma meglio è sopra le brogne; poiche
durano piu tempo assai.

VINCENZO. Veramente che questi albergesi sono
gratissimi a tutti; percioche di colore, di odore,
e di sapore satisfano grandemente.

De' persi-
chi, e co-
me si pos-
sono con-
seruare
gli arbori

GIO. BATT. Voi sapete poi quanto sono i persichi
facili nel nascere, e nel crescere, ma nel mante-
nerli molto deboli; peroche in questi paesi s'in-
uecciano tosto per li freddi, per le brine, e per
le nebbie, che spesse volte vengono, dopo che
han gittato i fiori.

VINCENZO. Non sapreste qualche rimedio per con-
seruarli piu lungo tempo, e che non temessero
tanto le dette maledittioni, come fanno?

GIO. BATT. A conseruare questi arbori, s'incal-
mano sopra i pomi cotogni, o piu tosto sopra le
mandole. Ma quando sono naturali, si taglia-
no i rami piu alti, e nel mezo, quelli che si tra-
uersano; o piu tosto si tronca la verga appresso
terra vn palmo, quando è come il dito grosso,
accioche ella faccia primamente le radici, auanti
che venghi alta; lasciando venire vn sol ramo,
dalquale descendino gli altri.

Poi a ricuperar' ogni arbore di persico, quando
mostra segni da seccare; si tagliano via tutti i ra-
mi, lasciandoui solamente i tronchi, come si fa al
le salici quando si scaluano; e ritornano ben fron-
duti,

duti, come di prima.

Appresso è ben' a fendere la scorza di tutta la verga, come ui ho anco detto; percioche molti seccano per lei, che la stringe troppo.

Lodo ancora a ripiantare ogni persico quando non è piu di un dito grosso, e ponerlo nella fossa per lungo, come si fa la uite, auanzando un sol ramo sopra terra, che poi diuenghi in verga: Et a questo modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella piu lunga di tutte le altre, che esce per drittura: Cosa che si douerebbe fare ancor' a tutti gli arbori fruttiferi, quando si ripiantano; perche è quella, che impedisce il fruttar copioso.

VINCENZO. Come si debbe fare, accioche i persichi vengano migliori, e piu grossi dell'ordinario.

GIO. BATT. Quantunque si gioui sempre a letamare, e zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente quel del persico di tutti gli altri. E però, chi li vuole grossi, e buoni, li zappi almeno tre uolte all'anno, e li dia innanzi il verno del letame minuto, e massimamente di quel di porco, perche questo li farà venir piu grossi, e piu dolci d'ogni altro.

VINCENZO. Ancora vi farebbe da dire intorno a questo frutto, ma perche ci fugge il tempo, ui piacchia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

GIO. BATT. Tutto il mondo sa, che'l fico è un di piu pretiosi frutti, che siano tra noi, e che sono etianadio piu, e meno dolci, e saporiti secondo la loro natura, e' siti doue si trouano; sia per cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato; ouero per li terreni asciutti, o humidi; grassi, o ma-

De' fichi.

BB

GIORNATA QUINTA

gri; aspri, o molli; forti, o leggieri; sassosi, o calalenghi.

Poi ve ne sono di grossi, e piccioli, tondi, & acuti; bianchi, e scuri; verdi, e beretini, de' quali ogn' vno se ne compiace, secondo che ha il gusto.

VINCENZO. Sempre ho vdito dire, e vedo per pratica, che'l fico, il persico, e l'vua sono la corona di tutti i frutti, che vengono da gli arbori.

GIO. BATT. Certamente che'l persico in perfetto ne fù sempre grato a tutti; tuttauia fù anco sempre in maggiore stima il fico, e l'vua. Percioche, si come questi duoi frutti sono singolari di pianta, di rami, di foglie, e di frutti; cosi sono hauuti per singolari nella lor bontade.

Non è singulare l'arbore del fico, poiche egli fà ogni anno due volte frutto? Come ben si vede, che primamente non pur le sue fiori sono buone da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, e di forma benche sia piu grossa. E però ciascuno douerebbe hauerlo in grande estimatione, e malsimamente perche produce frutto sano, sustantioso, delicato, e comodo nel mangiarlo crudo, e secco.

VINCENZO. A quello che dite, che le fiori sono buone; dico che piu medici le hanno talmente per tutta la malitia dell'arbore, che mai non le concedono a gli amalati, ma si ben' alle volte, de' fichi; come si vede, che esse non uengono ne i rami teneri, come fanno i fichi, ma solo in quei d'vn' anno, e piu. Poi che le fiori siano cattive, cioè mal sane, ce'l mostrano i porci, atteso che non ne mangiano mai, ma si ben de' fichi, e questo ho voluto vedere co i miei occhi non sono otto giorni.

GIO. BATT. Credendo ciò che dite; dico che vogliono esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, ouero calcinoso; percioche ui producono migliori frutti, e si conseruano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi; perche facilmente gelano.

Adunque per sicurarli dal gelo, bisogna innanzi san Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, e legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta.

Poi si piantano così i suoi piantoni di duoi anni tagliati, e leuati di piu rondi, e belli, ponendoli ben sotto terra, quanto si farà delle verghe cò radici.

VINCENZO. Hauendo inteso ciò, che desideraua di questi fichi, ui prego, che mi ragionate parimente de' pomi granati.

GIO. BATT. Benche i granati siano di tre sorti; cioè dolci, garbi, e di mezzo sapore; nondimeno tutti vogliono aere caldo, o almeno temperato. Percioche ne i luoghi freddi non si possono alleuare, e manco conseruare, o produrre frutto alcuno.

Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febbraio, o di Marzo innanzi che producano le foglie; e prendono facilmente con radici, e senza, quando i rami siano lisci, e giouani.

VINCENZO. Hauete uoi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti che non s'aprino?

GIO. BATT. Auenga che gli antichi dicano piu rimedi; nondimeno, per non hauerli prouati, offeruo a piantare, & incalmare quelli solamente, che non creppano, e sempre di piu belli, e de' migliori, che si trouano.

Poi a farli venire grossi, non solamente è per-

BB ii

De' pomi
granati.

fetto il letame di porco, ma anco quanto piu tempo si da loro, tanto piu di garbi, che sono, vengono dolci.

VINCENZO. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai conferuarli fin all'Agosto, come allhora sono tanto desiderati da gli amalati.

GIO. BATT. L'eccellente Matthiolo dice, che si conferuano tutto l'anno, torcendoli il piccolo, o ramuscello su l'albero, come sono quasi maturi. Et io li conferuo a spicarli per Luna vecchia, quando sono honestamente maturi, e ben asciutti, e ponerli in una olla di terra, laquale sia posta in luogo fresco, o sotto terra col coperto talmente chiuso con pegola, o cera, che non ui possa entrar aere, fin che si caua al tempo necessario.

VINCENZO. Mi piace questo secreto, ma innanzi che passate piu oltra mi farà caro se mi direte le qualità del moro nero, e del bianco ancora.

GIO. BATT. Quantunque il moro bianco, enero siano simili nel produr le foglie piu tarde de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, e d'altre qualità; perche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero, che il bianco; ma ancora è di piu grossezza, di piu licore, e di piu sapore; senza che la foglia è piu dura, e piu grande, & anco l'arbore è piu difficile a prendere, & a farsi grande. E però non è marauiglia se ne sono pochi, per non essere cosi atti a piantarli in piantoni, & a prouanarli in chioccia, come sono i bianchi, iquali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma piu per le migliara, che ogn' hora piu si feminano per la inuentione, che nuouamente è comparfa; cosa che per certo farà moltiplicare l'arte della seta.

De'mori
neri, e
bianchi.

VINCENZO Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantitate?

GIO. BATT. Certo è che si seminano con facilità, e nascono anco benissimo nella terra buona, e ben'ordinata. E' ben vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce quando il frutto è maturo; onde hauendo dentro piu granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore, i quali si piantano subito cosi vcrdi, cosi intieri in terre no ben grasso, ben netto, e polueroso in bella fila, lontane vna dall'altra, non meno di quattro dita; accioche si possano zappare, e nettare tra l'vna linea, e l'altra. Che per metter poi quel terreno in perfettione, non è meglio che a criuellarlo alto non men d'vn palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto.

Come si
semina
ogni som
ma di mo
ri bianchi.

Poi si bagnano mentre sono per nascere, e che sono tenerini, ma leggiermente quando hauesero sete; cauandoli alla primauera, e ripiantandoli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, e lontani per quadro vna gamba dall'altra, tanto quanto si possano zappare piu volte all'anno. Vero è che si possono anco lasciarli in quel medesimo sito; ma se sono spessi, leuar quei superflui solamente, e ripiantarli in altri luoghi al modo detto, intorniandoli con le pertichelle di fuori via, a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, ne che siano danneggiati da gli animali. Volendoli poi seminare alla primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno di acqua; fregolandoli, e rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori vadino al fondo, e le vaghe restino in cima con le spoglie rotte de' mori minuc

ciati; facendo dappoi andar fuori l'acqua pian piano, fin' appresso alle semenze, che saranno in fondo, le quali siano cauate, e seccate all'ombra sopra le assi, e poi conseruarle, fin che si seminaranno per Luna crescente al Marzo. Che a seminarle in questi duoi tempi, se per caso fallassero quelle de' grani, forse non falleranno quelle della primavera.

VINCENZO. Qual foglia hauete voi per migliore per fare piu fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

GIO. BATT. Ancorache quella del nero faccia migliore seta, nondimeno non è cosi buona per li caualieri piccioli, per esser dura, e perche tarda nel vscire, piu del bianco. Ma non passerà molto tempo, che si vedrà vn'altra sorte di mori, che produrranno assai migliore foglia, che non sono queste due sorti.

VINCENZO. Mi farà grato se mi direte distintamente le qualità di questa terza sorte.

Della terza sorte di mori.

GIO. BATT. Questi arbori non solamente abbondano molto piu di foglia de gli altri; ma ancora la fanno migliore per li caualieri, e per fare piu fina seta. Vero è che il frutto l'oro è nero, e non piu grosso de' bianchi, ma non cosi delicato de gli altri neri.

VINCENZO. Si come mi piace questa terza sorte, cosi desidero che mi diciate, come si possono incalmare i bianchi de' neri, poiche è tanto difficile l'hauerne in copia.

Dell'incalmare i mori bianchi de' neri.

GIO. BATT. Perche a seminar questi nascono con tanta difficoltà, e tardano molti anni a diuenire grandi, lodo ad incalmarli a cannello sopra i bianchi al fin di Giugno, ma che non sia-

no piu grossi d'vn dito. E pigliato c'habbiano ben le calme, si ripianta l'anno seguente alla primavera tutta la verga, e parte della calma per lungo, come si piantano le viti; peroche a questo modo ella resta sopra terra, e poi cresce in bell'arbore di tempo in tempo; e chi non facesse questo, la verga del moro bianco, farebbe soffocata in grossezza dalla calma, per troppo morbidezza.

Poi stà bene che si piantino questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i miglioni di mosche, che gli vengono, quando sono maturi i frutti, non diano noia a gli habitanti; ma però in tal luogo, che i polli li possano beccare quando cadono maturi, per esser loro cibo.

VINCENZO. Aspetto che mi ragionate ancora della natura, e qualità della noce.

GIO. BATT. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come ben si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolor di testa, e di tutta la vita, come se fusse battuta; senza che non gli viene sotto frutto bello per la ombra pessima, e per le radici quando sono tanto grandi, che impediscono tutto quel terreno che prendono. La onde sono da biasimare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro campi, e massima mente ne i buoni; conciosia che douerebbono piantarli solamente a settentrione in quelli, e nel le ripe delle strade, o ne gli altri luoghi, doue non vengono altri frutti; e piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, lequali siano sottili di guscio, bianche, piene, e grosse.

Sappiate poi che sono ottime a gli stomachi deboli, come dice Crescentio, e buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele,

Trattato
delle noci

e col zucchero quando sono meze noci col guscio, e scorza.

Parimente sono perfette per far dell'oglio da mangiare, e bruciare, come costumano piu paesi; senza che l'arbore è molto a proposito per fare vna infinità di belle cose, per essere così liscio, e così polito.

Quasi mi scordaua di dire, che si vede ancora per pratica, che questi arbori tanto piu producono copia di noci, quanto piu ogni anno sono battuti, e rotti i suoi rami. E però non è marauiglia se molti agricoltori sono diligenti, non solamente a castigare, e castrare simili arbori; ma ancora a ficcare nella verga gran quantità di ferri.

VINCENZO. Poscia che son chiaro di questo arbore, desidero che mi parliate ancora della mandola, che generalmente è così cara per lo suo frutto.

GIO. BATT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli a mezodi, e da oriente, o ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, o ghierosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno gli altri fruttiferi; e che non fiorissero così per tempo, doue il piu delle volte i fiori restano danneggiati da i freddi, chiaro è, che abondarebbono talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio che vagliono.

Poi voi sapete la perfettione di questo frutto, ilquale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancora nel fare la mandolata, saporiti, torte, marzapani, & altre cose assai. E però vi essorto che ne piantate assai, e delle migliori; si perche hauete sito suburbano a proposito; e si anco perche è frutto di poca spesa, di molta vti

Della mandola.

ta vtilità, e di minor danno d'ogni altro; anzi che a quegli arbori vengono sotto belle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, e minuta. Ma non mancate a zapparli, e letamarli ogni anno, & a cauarli i rami secchi, e verdi superflui; e poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VINCENZO. Che frutto ui pare l'auellana, e la nociuola; lodate uoi, che se ne piantino ne i giardini in quantitate?

GIO. BATT. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, e saporiti, e che ogn'uno se ne accomoda; ma ancora sta bene l'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbono etianadio nelle corti, doue habitano i polli, accioche si commodassero sotto all'ombra, e si saluassero anco fra quelli da gli uccelli grandi, che gl'insidiano. Stanno fimilmente bene intorno a i giardini per modo di siepe; conciosia che, oltre la vtilità, che rendono, fanno anco bel vedere, quando sono ben' ordinati.

Della uel
lana, e nic
ciuola.

VINCENZO. Come intendete, che si debbiano ordinare?

GIO. BATT. Volendosi conciare questi arbori, che facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, e cauarli tutti i germogli talmente, che non ui restino senon tre, o quattro verghe per lungo, lequali siano anco ben mondate in altezza per tre, o quattro braccia.

Questi arbori, oltre che ricercano di stare appresso alle acque, o ne i luoghi, che s'irrigano; perche vi producono piu frutti, e durano piu lungo tempo; gittano anco tante ampole, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quanti bisogna-

no senza seminarli.

VINCENZO. Questi frutti, benchè siano difficili da digerire, credo però che siano di maggior nodrimento delle noci.

Trattato
delle casta-
gne.

GIO. BATT. Per frutto vtile, non vi è tra noi pari alla castagna di forma, di natura, e che presti tanto nodrimento all'huomo; come ben si vede nelle nostre montagne, che infiniti populi non viuono d'altro; che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito, hora alleffato, hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, o nel latte.

Certamente che la natura ha fauorito molto questo frutto per beneficio di noi mortali, facendoli vna sì forte armatura, che ne animale, ne uccello lo può mangiare, mentre si troua in quella spinosa veste. Et oltre che non si è contentata di questo, gli ha fatto ancor' vna scorza, e poi un'altra piu sottile. E benchè questi arbori naturalmente produchino le castagne, che sono sì vtili, nondimeno incalmandoli di buoni maroni a scudetto, o coronetta, o a cannello producono anco assai piu bello, piu saporito, e piu delicato frutto.

VINCENZO. Che via si debbe tenere per abbondare di questi arbori?

GIO. BATT. Per hauerne in copia, è meglio a seminarli, che piantarli, poiche se ne ha maggior quantità in poco tempo; ponendoli però in sito, che habbia piu tosto dell'humido, e tramontana, che in altro, che sia asciutto, o uerso mezodi; per cioche ricercano piu ombra, che Sole; valle, che monte; e terra molle, che dura. Facendo questo di Marzo in terreno ben zappato, ben netto, o ben letamato; e ponendone due, o tre, sin quattro, ma separate con la punta di sopra, per ogni

Inogo lontano dall'altro almen vn braccio; e ponendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare, e cauare l'herbe. Poi passati tre, o quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo, e cresceranno di tempo in tempo.

Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vasselli bisognano intorno a i vini, & alle altre beuande; e non meno per casamentare, e per fare ponti, cannali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edifici, delle fabbriche, de' vignali, e per chiudere cortili, giardini, & altri siti. Di modo, che non so cosa in contrario, eccetto che nel brusciarli fanno talmente cartiua la loro cenere, che nel far bugato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VINCENZO. Hauete voi secreto alcuno per conseruare le castagne, e maroni verdi tutto l'anno?

GIO. BATT. Chi vuole conseruare questi frutti, bisogna spicarli mediocrementematuri per Luna vecchia ben' asciutti, e ponerli in luogo fresco nella sabbia, o in qualche vaso pur' al fresco, ilquale sia talmente chiuso, che per modo alcuno non ui possa entrare niente di aere; perche in poco tempo, da quello farebbono corrotti.

VINCENZO. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, e che poi facciamo fine.

GIO. BATT. Voi sapete il singular licore, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruare piu cose, e per prestarci il gratissimo lume, nel tempo delle tenebre.

Trattato
delle oliue.

Poi questo arbore, non solamente vuole tempo assai innanzi faccia frutto, e viue molti anni; ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o colli, ouer' al piede loro, e sempre uerso oriente, o mezo giorno.

VINCENZO. Non credete voi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli, o seminar le ossa?

GIO. BATT. Questo non è dubbio alcuno, quando però quei piantoni siano grossi non meno d'un manico di uanga, e ben tondi, ben lisci, ben puliti di scorza, e senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua; piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, e ne i temperati di Febraro, o di Marzo; essendo però fatto le fosse almeno per duoi mesi auanti, le quali siano grandi, e postoui del letame ben marcio, e mescolato nel medesimo terreno, che si ritórnerà dentro, e calcarlo ben' attorno d'ogni piantone, secondo che si trarrà addosso di mano in mano, con vn bastone grosso, come ho anco detto: Non mancando poi a zappare tutti questi, & i grandi almeno vna volta alla primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua attorno a quei tronconi; e potarli non meno nei luoghi caldi, dopò che saranno raccolti i frutti, fin' al Febraro, o Marzo; e ne i freddi all' Aprile, e sempre con ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, e per Luna nuoua in tempo asciutto, e sereno; leuando cò diligenza solamente i rami variati, superflui, rotti, e secchi; e non meno i germogli, che vi nascono; riferbando però se la pianta non fusse talmente uecchia, o fracida, che ella hauesse bisogno di rino

uarla; perche allhora farebbe di lasciarui vno; o duoi di piu belli.

Ancora non si manchi a cauare ogni marcio, o secco, o carolente, che si veda nella verga, o ne i rami grossi alla primavera, con ferri proportionati a simil'effetto, insino che si scopra il buono; perche non solamente tale infermità non passerà piu oltra; ma ancora in poco tempo si coprirà con nuoua scorza. Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio comune, accioche quei legni non patiscano, come facilmente farebbono, quando non fussero medicati al modo detto.

VINCENZO. Si come questi precetti mi sono cari per beneficiare le mie oliue; cosi vi prego che mi diciate qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauere poi migliori frutti.

GIO. BATT. Non si può fallar' a piantare, & incalmare delle piu grosse sorti, e che ne facciamo affai, poi che aboundano piu di oglio, che le minute, e si vendono piu pretio per compostare, per essere belle da vedere, e nel mangiarle confettate, hanno maggior polpa di tutte le altre del nostro paese.

Quanto poi sia dell'incalmare ogni sorte delle nostre oliue, stà bene a farlo da mezzo Maggio insin'al fine, attesoche in quel tempo solo è in amor' il legno.

VINCENZO. Perche fin'hora ho lasciato la cura al mio lauoratote delle oliue, però desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, e da che tempo.

GIO. BATT. Veggo a raccoglierte quando sono per la maggior parte nere, e che sia sereno, o al-

meno che non piovua.

Poi essendo possibile, lodo che piu tosto si raccogliano con le mani, che batterle con le pertiche; percioche con queste molte si fraccano, e rompono di rami affai, con danno poi del seguente frutto.

Veramente che è bella cosa a vedere quegli huomini sopra i scalipertichi, lunghi trenta, e trenta cinque braccia, talmente diligenti nel tirare con le mani ne i suoi grembiali di curame, di ramo in ramo le oliue, che pareno tutti tanti schiratti, che continuamente rotino. E ben vero, che quei rami, che non si possono hauere con gli vncini, è forza a batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma chi ne vuole confettare, bisogna raccoglierle innanzi, che siano mature, mentre sono ben verdi, pigliandone però con tal diligenza, che non si macchino in modo alcuno.

VINCENZO. Poiche dite delle oliue per confettare, vorrei saper' anco il modo, che tenete nel conciarle in perfettione.

Del confettare le oliue.

GIO. BATT. A confettarle in poco tempo, e che restino belle, ben verdi, e buone, bisogna pigliar le raccolte non piu di tre giorni; perche altrimenti patirebbono nel conciarle. E però, essendo vna quarta colma, come si uendono cosi, si pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & uno stoppello di calcina, netta, bagnata, e nò, e poner' ogni cosa in un vaso di acqua, laquale sia tanta, che ui possano stare, & inondare le Oliue. E mescolato bene la detta cenere, e calcina, vi si pongano con tal modo, che non si macchino, con mescolare poi ogni cosa ben' insieme. E come

sono passate cinque, o sei hore, si piglia vna di quelle, e lauatala bene, si taglia per vedere se la polpa si distacca dall'osso; perche distaccandosi, è segno che sono concie, altramente bisogna lasciar le quel poco piu, fin che si distaccano. Poi fatto questo, si lauano fuori di quella compositione, fin che restano ben monde, e si pongono dapoi in vn vaso netto, e vi si fa la salmora; ponendoui del piliciolo, o serpillo, o sementi di anesi, ouer fusti di fenocchio. E chi desidera di conseruar le oliue concie a questo modo, è bene che vi cambieno la detta salmora almeno ogni tre mesi; per cioche altramente perderebbono la bellezza, & il buon sapore.

VINCENZO. Mi piàcé piu questo modo che il mio della calcina nuoua; onde dubitando, che non fussero danneuoli a mangiarle, son ritornato questi duoi anni a tagliarle, e purgarle solamente con l'acqua corrente.

GIO. BATT. A confettar le oliue al modo che vi ho detto, non pur non son mal sane; ma ancora si conciano piu facilmente, & assai piu tosto; senza che restano piu verdi, e piu belle.

VINCENZO. Non haucte voi per migliore l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO. BATT. Non è dubbio che egli è migliore, conciossiache è piu dolce, piu chiaro, e piu diletteuole per mangiarlo nelle insalate.

VINCENZO. Per qual cagione adunque non si fa tutto a questo modo?

GIO. BATT. Impossibile sarebbe a farlo tutto co i piedi; per cioche oltra che non si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie, per essere cosa piu difficile che il torchiarli, sarebbe anco non

Del fare
l'olio de-
licato.

GIORNATA QUINTA

poco danno, atteso che il torchio rende piu olio che non fanno i piedi .

Io vi haurei a dir' ancora cose assai intorno a questo arbore, e specialmente quanto è bello da laurare, ottimo da brusciare, e che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato hoggi a sufficientia, è bene che si leuiamo di qua, e vi torniamo poi dimane per parlare di quanto vi fara grato .

VINCENZO. Io mi riporto a quanto vi piace .

IL FINE DELLA QUINTA GIORNATA .



RAGIO



RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

MESSER GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER VINCENZO

MAGGIO,



COME SI POSSONO FARE HORTI PER
maghezza, e per utilitade.



GIORNATA SESTA.

VINCENZO.



OSCIACHE HIERI PARLASSIMO
delle cose, che conuengo-
no a i giardini, io desidero
che hoggi ragioniamo de
gli horti, che si fanno perri-
creatione, e de gli altri an-
cora, che sono di commo-
ditade, e di vtilitade.

GIO. BATT. Non è dubbio
alcuno, che fù sempre di gran contento l'hauere
vn bell'horticello, e piu ancora secondo il pote-
DD

Le lodi de
gli horti.

re, e volere d'ogni animo gentile; come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabbriche antiche, e moderne; e non tanto nelle città, e castelli, quanto nelle ville. Si come ebbero principio dal famoso Epicuro nella gran città di Atene, ilquale dopo i sudori de gli studi, vi andaua ogni di per ricreare, e fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Poi, che diremo di Alcinoo Rè de' Faci? Il quale hauendo piu horti vaghissimi di frutti, di herbe, e di fiori, dopo i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per sgombrare da se le fantasie, che lo premeuano molte fiata sin'alle viscere del cuore.

Medesimamente possiamo dire di Mecenate, ilquale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesso volte vi andaua Ottrauiano Imperatore solamente, perche si ricreaua, e si compiaceua piu di quelli, che d'ogni altra bella, o maggior cosa?

Quanto poi maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperatore Romano, e di Ciro Rè de' Persi, iquali con le proprie mani coltiuauano; & ordinauano i loro horti; dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fù cosa molto honoreuole, e piaceuole il diletтары de' begli horti.

VINCENZO. Quanto piu mi hauete allegato questi huomini così grandemente de begli horti; tanto piu mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, e quai siti sono buoni, e commodi per farli belli.

GIO. BATT. Si come hieri vi dissi a che modo si debba poner vn giardino, non meno si debbe fare d'ogni horto; e massimamente, essendo possibile, che sia da Settentrione all' habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamente godere per modo di prospettiua, e specialmente quando è fatto piu tosto per allegria, che per vtilità; come per adesso intendo che ne ragioniamo, e dapoi parlaremo de gli altri, che si fanno per vtilidade.

Trouato adunque il sito a proposito, si ponga parimente l'horto giusto per quadro, e si cinga di vn bel muro, o di folta siepe, laquale sia potente di belli spini bianchi, o di verdi sanguani, o d'al tre simili sorti, che siano cimate, e polite a suoi tempi.

Poi bisogna che egli sia vguale, e non molto pendente, accioche le acque pluuiali non portino uia le grassè, e che la terra sia buona, ben trita, e ben netta di pietre, di male herbe, con darli a suoi tempi del letame vecchio, & affai.

Appresso lodo che questo horto sia partito in quattro quadri co' viali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, e falegati di quadrelli ben cotti, con vna colla attorno, che sia a canto de' muri, o siepi, e larga circa due braccia, e mezo; con lo viale però tra quella, e quadri. Che a fare ben polito questo horto, stà bene che la detta colla, e quadri siano fatti co i muratelli non piu alti d'un braccio, e coperti di belle lassette di pietra, come anco sono molti nella nostra cittade.

VINCENZO. Certamente che egliè bel veder vn' horto, come hauete diuisato; tuttauia mi pare piu

GIORNATA SESTA

vago vn'altro, che sia ordinato a varie forme, di arme, di ruote, di rose, di quadri, di triangoli, e d'altre forti. Ilquale sia anco copioso di piu herbicine saporite, di gigli, di rosette, e di viole di diuerfi colori; e non meno che egli sia adornato sopra, & attorno di muratelli di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilicò, & altre piu forti di herbe bellissime, & odorifere.

GIO. BATT. Mi piace non poco la fama, la bellezza, & il bell'ordine che dite; e massimamente quando vi sono i muri dipinti con ragione, e che tal'horto habbia vna ben fatta porticella con la sua capelletta ben dipinta all'incontro, che corrisponda in capo per prospettiua, nellaquale si possa stare a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & a mangiare con gli amici.

Ho ancora veduti alcuni horti circondati di siepi foltissime, e concie talmente, che cime alcune, e ramuscelli non spontauano in altezza, o nel corpo fuori dell'ordine. Lequali tanto piu faceuano bel uedere, quanto che erano, o tutte di sanguani; o di lauri, o di mirti; senza che haueuano i viali intorno, e per mezo a modo di croce ben salagati.

Poi in luogo de' muratelli, haueuano le siepi di lauanda, o rosmarino, o di buffo, o di altre forti simili, ma bellissime per non essere piu alte d'vn braccio, e mezo, lequali erano concie con tanto magisterio, che pur non ui era vna foglia, non che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, ilquale le faceua parere quadre, e grosse, come se fussero tanti muratelli ben quadrati. E tanto piu erano queste cose vaghe da mirare, e da godere con allegria mirabile, quanto che vi si vedeua es-

fer l'albergo d'infiniti vccellini, che continuouamente giorno, e notte a gara cantauano, e garulauano; gorgheggiando piu che poteuano con diuerfissime foau voci. Et appresso di queste cose, vi erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, o di rose, o di mirti, o di lauri. Cioè, vna all'incontro della porticella, doue s'entraua, e le altre vna per lato, e tutte tre in capo de' viali, che andauano per mezzo, e congiunte con le dette siepi, che chiudeuano tutto l'orto. Che standoui dentro, pareua propriamente che si fusse in tante vaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui amenamente con satisfattione d'ogni bell' intelletto.

Non posso mancare che non vi dica etiandio di alcuni altri horticelli, iquali non solamente erano circondati di belle siepi, ma hauendo i quadri senza muratelli, haueuano però le pergolette di rose, o di gelsomini, o di lauri, o di mirti, che copriano con gran vaghezza tutti i viali falegati, che erano per croce, & attorno. Lequali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil vaghezza, e commodità. E benche non fussero molto alte, ne molto larghe; nondimeno per la loro bella forma, e bella verdura, prestauano gran satisfattione a coloro, che le mirauano, e godeuano.

VINCENZO. Se osassi io direi esser piu belli gli horti fatti con siepi, e pergolette (come dite) verdi ben' ordinate, che quegli altri coi muri, e muratelli; stando che rendono maggior allegria, & amena prospertiuua; senza che (come hauete anco detto) vi si gode la dolce armonia de gli vccellini, che vi dimorano.

GIO. BATT. Io vi potrei dir' ancora de gli altri di-

Dell' horto, e peschiera, e fontana de' magnifici Conti di Barco.

uerfi horti belli, poiche ve ne sono di altra forma pur' assai; fra iquali non posso tacere quello cosi singulare de' Magnifici Conti di Barco per li pergolati di limoni, per le uie falegate, e per li murarelli forniti di pitarri, e d'altri vasi pieni di varie gentilezze; oltre che è accompagnato da piu riuoli correnti, dalla limpida peschiera, e dalla magnifica fontana, laquale per esser fabricata con mirabil'arte, forse che non è vn' altra simile in tutta Italia.

Della fontana de' nobiliCazzaghi.

VINCENZO. Confesso ancora io che quell'horto è bellissimo per piu cause; ma parlando della bellezza, e grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra di nobili Cazzaghi in Botecino; e massimamente per esser' accompagnata di alcuni horticelli vaghi; di cedri, di limoni, e di aranzi, rari, & anco per esser sito suburbano, e circondato d'alcuni colli ameni.

Trattato delle herbe gentili, cominciando della lattuca.

GIO. BATT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, e che sono commode per conto di sapori, e d'insalate; cominciarò a parlarui della lattuca, laquale è apprezzata per la migliore di tutte le altre herbe insalatine; si perche è grata al gusto, e facile da digerire, come anco rinfresca, mollifica il corpo, genera assai latte, fa buon sangue, e fa dormire; e massimamente mangiandola per questo nel fine della cena cruda a gli sani, e cotta a gli infermi; senza che è migliore per li colerici, che per li flemmatici, e malinconici. E benche ve ne siano di piu sorti, però tutte vogliono terreno grasso, polueroso, netto, e leggiero; o casalino.

VINCENZO. Sempre mi piacquero le lattuche, poiche se ne troua in copia, e d'ogni tempo.

GIO. BATT. Questo auuiene, percioche si femina no d'ogni mese, fuori però nell' eccelsiuo freddo, e si ripiantano, come sono cresciute secondo che è bisogno.

Quanto si poi della indiuia, dico che per mangiarla cruda, o cotta nell' insalata, è quasi simile alla lattuca per conto di bontà, e di rinfrescare; e massimamente quando è stata legata, e diuenuta bianca. Et oltre, che è ottima per lambiccarla, e beuer l'acqua così pura, e ne siroppi, è ancora buona in herba, e sana in minestra.

Della indiuia.

Parimente per mangiare nell' insalata, non solamente è buona l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, e con foaue odore, laquale è bella per essere ben verde, e di minuta foglia, & anco delicata per condire nell' aceto. Ma perche non fa semenza, si piantano le radici facilmente per fare de' figliuoli assai. Vero è, che ella non viene senon ne i buoni terreni, & al soliuo, e sta sempre verde, fuori che la foglia muore nel gran freddo.

Del dragone.

Parlandoui poi dell' herba citrona detta bafichia in altri paesi; dico che ella è il fiore d'ogni altra, poiche è odorifera, saporita, & ottima nell' insalata, e condita nell' aceto, & anco per ponerla ne i siroppi lambiccata. E ben vero, che non si mantiene, senon nel buon' aere, e ne i terreni qualificati a lei.

Della citrona.

VINCENZO. Essendo questa gentil' herba difficile a mantenersi ne i gran freddi, lodarei a tenerla nelle cassette, e poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BATT. Vi è ancora la citronella, laquale è gentile, bella, e buona verde nell' insalata. E benchè sempre fa semenza, si può anco ripiantare fa-

Della citronella.

cilmente.

Dell'her-
ba stella.

Ancora è gentile, e buona nell'insalata l'herba stella, laquale oltre che fiorisce due, e tre volte all'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Della ric-
cola, &
acetosa.

Non manco è bella, e buona la riccola, laquale similmente fiorisce due, e tre volte all'anno, e si mantiene per molto tempo; senza che è perfetta per lambiccare, e per mettere ne i siropi, secondo occorre.

Si può similmente lodare l'herba acetosa, poi che è buona nell'insalata, e bella da vedere. Et oltre che fiorisce, e si mantiene a i modi detti, è buona non meno per lambiccare, e ponerla ne i siropi.

Della bo-
ragine.

Per mangiare poi in minestra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, e sana l'herba boragine, & anco nell'insalata mentre è tenera. Laquale è singulare nel mangiare le foglie crude, e cotte, ma piu i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il sangue, confortano gli spiriti vitali, e corroborano il polmone. A tale che ella può dire quello che si troua scritto. Ego sum borago, que gaudia semper ago.

Del pe-
trofemo-
lo.

Appresso dico che l'herba petrofemolo ha molte proprietà, percioche ella fa bel vedere per essere minuta, bassa, e verde d'ogni tempo; & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, e cotta in piu minestre, ne gli ucelli, ne i pesci, e nell'altre cose. Onde tenendola cimata dura lungo tempo: ma il primo anno non ha buona semenza, e gli altri si. Et oltre che è perfetta per lambiccare, a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto; di maniera, che ella è migliore per gli flemmatici, e malinconici, che per li colerici, e sanguigni

guigni. Senza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette per rinfrescar' il fegato; e spècialmente le nuoue per essere piu saporite, e di piu sustantia.

Della portulaca.

Parlando pur di queste herbe per mangiare nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portulaca, la quale non solamente rinfresca, per essere di natura frigida; ma è buona etiandio a molte infirmitadi. Et auenga che ne nasce in copia per gli horti, però è migliore quella che si semina, poi che è ottima per lambiccare, e per piu cose medicinali.

Sapete poi quanto è sana l'herba detta radichio; delqual si mangiano le foglie cosi crude, come cotte nell'insalata, cuocendo altresì le sue radici. Oltre che l'acqua lambiccata, è commendata da i medici.

Del radichio.

Questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla; percioche viene piu bella, e fa le radici piu grosse, lequali si nettano poi, e si conciano nell'insalata.

VINCENZO. Hauete voi il radichio, e la cicorea per vna medesima herba, come generalmente tengono i nostri spèciali?

GIO. BATT. Quantunque la cicorea sia diffimile nei fiori al radichio, è però di natura vna medesima cosa; eccetto che ella è hauuta per saluatica, & egli dimestico.

Della cicorea.

Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe gentili nell'insalata, iquali sono belli da vedere, per essere sottili di foglia, e verdi tutto l'anno, & anco diletteuoli quasi a tutti. Si seminano al tempo della primavera, quando si seminano ancora le altre buone herbe.

De' porrini.

EE

Della be-
tonica.

Mi resta a parlarvi etiam di della beronica, la-
quale non pur è buona per mangiare nell'insala-
ta, e nella minestra, & ancor' in altre cose; ma è
ottima similmente per sanare le ferite, le ossa rot-
te, gli occhi, il sangue del naso, della vena rot-
ta, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza,
& altre assai infirmità, come la maggior parte
narra il Matriolo.

VINCENZO. Dapoi che questa herba è corona di
tutte le altre, si può anco similmente dire quel
prouerbio vulgato.

Prouer-
bio.

Tu hai piu virtù, che non ha la beronica.

Della
menta.

GIO. BATT. Hora che io ho detto la maggior par-
te delle herbe gentili, che si mangiano per insa-
lata, voglio non meno parlare delle altre simili,
che sono buone per minestra, e che abbelliscono
ancora ogni horticcello. Onde cominciando pri-
ma della menta odorifera, e saporita; dico che
è buona per mettere nelle altre herbe, che si man-
giano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fritti,
& in altre cose, laquale solamente bisogna pian-
tare, e non seminare.

Del pili-
ciolo.

Similmente si può dire dell'herba detta piliz-
zolo, laquale per essere medesimamente odori-
fera, e saporita, è buona anco quasi in tutte le
minestre, & in altre cose. Et oltre che si pianta
con radici; e perfetta non meno per far dell'oglio
medicabile.

Dell'her-
be bianche.

Ragionandovi poi delle herbe bianche; dico
che sono buone, e sane in minestra, nell'insala-
ta, e nell'altre cose; senza che fanno bel vedere,
per lo stare verdi sempre, e fioriscono d'ogni tem-
po; de' quali fiori si fa dell'oglio medicabile, e
si lambiccano le foglie, per poner l'acqua ne i fi-

roppi, & in altre cose simili.

Ancora sono molto buone le spinaccie per mangiar lessate, e fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi; e massimamente al tempo del verno, del carnouale, e della quaresima insin' al Maggio. Si seminano d'Agosto, e stanno belle fin che fanno la femenza.

Delle spinaccie.

Non meno sono buone le bicte in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tempo; ma bisogna seminarle alla quaresima, e fra l'anno ancor per hauerne sempre di vecchie, e di nouelle.

Delle bicte.

Poi per herba odorifera, e saporita, è buona la schieria in minestra con altre herbe, laquale si semina alla quaresima, e d'altri tempi, per hauerne tutto l'anno; & è buona da lambiccare per cose medicinali.

Della schieria.

Appresso per herba buona vi è il cerbolo mescolato con altre herbe in minestra, e si semina di quaresima, e fra l'anno per hauerne sempre.

Del cerbolo.

Medesimamente per herba sana, e buona ui è la bugoloffa, laquale si mangia in minestra con altre herbe, e nell'insalata. E quando fiorisce, all' hora è tempo di lambiccarla; atteso che l'acqua è perfetta in piu cose medicinali. Si semina di quaresima, e fra l'anno a chi piace.

Della bugoloffa.

VINCENZO Dapoi che uoi hauete detto, quasi di tutte le nostre herbe gentili, che si mangiano, desidero che appresso mi ragionate di quelle altre, che si mettono ne i bei vasi per ornare maggiormente simili horticelli.

GIO. BATT. A polire tali horticelli, come dite; lodo primamente la maggiorana, poiche è odorifera, e ben verde tutto l'anno; onde per essere spessa di ramuscelli, e di minute foglie, non tanto si-

Della maggiorana.

E E ii

può conciare a piu modi ne i vasi belli; ma ancora è molto buona da lambiccare.

Del basilico.

Non meno è gentile il basilico, perche è odorifero, e stà sempre verde; oltre che ha i ramicelli con foglie spesse, e minute, lequali si conciano con facilità in diuersi vasi belli, che fanno poi bel vedere.

Della mortella.

Parimente per poner' in simili vasi, è buona la mortella; percioche è odorifera, e stà lungamente verde, & anco è facile ad accomodarla con piu bei modi.

VINCENZO. Veramente che ciascuno si allegra molto, quando vede in vn bell'horticello piu sorti di vasi posti con ragione sopra a i quadri con simili herbette ben formate a figure di fontane, di torrette, di piramidi, di nauicelle, di balle, di huomini, di vcelli, e di altri animali.

Delle viole.

GIO. BATT. Per bellezza naturale vi sono le viole commode per tenere ne i pitari, & altri bei vasi; poiche stanno lungo tempo verdi, e fioriscono per piu mesi; allegria in vero molto vaga, e massimamente quando si veggono piu fiori diuersi di colore, come ve ne sono di tante sorti.

De' garofani.

Appresso sono bel vedere i garofani ne i medesimi vasi, si perche stanno sempre verdi, come anco piu volte all'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, e mescolati, i quali non solamente sono i piu vaghi che tra noi si trotano; ma ancora sono i piu odoriferi, e piu gentili per tenere in mano.

VINCENZO. Dapoi che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragionate ancora delle herbe, e frutti che si seminano, e si piantano ne gli horti per vtilità, i quali si possono tenere, o fittare, o darli alla mitade.

DE GLI HORTI COMVNI.



GIO. BATT. Lasciando da parte le regole, che si esseruanò nel fare ben crescere, e divenir belle tutte le herbe, e frutti, per essere note a tutti, che fanno questa professione, comincerò a ragionarvi de' cauoli, o verzi (come noi diciamo) perche ne sono in gran copia tra noi, iquali vengono in ogni luogo netto, grasso, e leggiero, e piu ne i paesi temperati, che ne i caldi; come ben si vede, che nel gran caldo, non tanto non sono diletteuoli da mangiare, quanto che allhora sono mal sani; ma solamente sono buoni alla primavera, ouer' all'autunno, e massimamente quando sono mortificati dalle brine. E benchè quelli, che si adacquano nel gran caldo siano ben verdi, e belli; tuttauia si vede, che d'ogni altro tempo sono piu saporiti gli altri, che non sono mai adacquati.

De' verzi

VINCENZO. Sempre mi piacquero i verzi a suoi tempi, e specialmente quando sono capucciati, o stati legati all'autunno in cima delle foglie, per che vengono di dentro, in pochi giorni bianchi, e frolli. Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba, e coprirli di terra, per farli maggiormente bianchi, e delicati.

GIO. BATT. Non si feminino, o piantino mai verzi appresso le viti; perche le sono tanto essosi, che si ritirano da loro, come fa ciascun nemico dall'altro. Le sue semenze sono perfette per dare a i fanciulli nel brodo, quando sono molestati da i

vermi.

De' capuc
ci.

Parlando poi de' capucci ferrati, come balle rotonde; dico, ancorche siano in parte simili a i verzi, sono però diffimili nell'esser buoni da noi, senon di Maggio, e Giugno, & anco similmente nella forma, nel colore, nel sapore, e sempre sono mal sani. Senza che non vengono belli, se non in certi terreni particolari, e letamati piu del l'ordinario.

Delle rap
pe.

Ancora sono di gran commodità le rape, che si seminano di Giugno, e di Luglio; percioche primamente sono buone le sue foglie per molti mesi in minestra. Vero è, che quanto piu sono spogliate, tanto piu rimangono picciole: quelle rape non ostante che vogliono del letame pur assai, & anco il terreno qualificato alla lor natura; altramente non abbondano in numero, ne in grossezza, o in lunghezza.

Questo frutto fù sempre grato a tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre simili cose. Et oltre che è perfetto rostito nell'insalata, e caro lesato anco in composta, & altri modi, il quale per esser sano, e concesso piu volte a gli amalati.

Ha solamente vna maladittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, o altro grano, ben che gli sia dato quanto letame, vi si può dare. Ne bisogna dire, che non vi sia cosa parialla melica per magrire ogni terreno; percioche la rapa daneggia assai piu di lei.

Lodo solamente coloro, che se seminano ne gli horti delle mince, e raramente, accioche, lasciandole in terra, possano mangiarne al tempo del verno, del carnonate, e della quaresima.

atteso che allhora sono delicate.

Lasciando i nauoni per essere simili alle rape, diro le qualità del rouaiotto, detto in Vinetia bifo, ilquale è delicato nel mangiare a piu modi. Si pianta a mezo Febraro, e poi ogni quindici di, per hauerne di mese in mese, secondo che piu se ne va piantando.

Del rouaiotto.

VINCENZO. Non vi potrei dire quanto mi piace questo frutto in minestra, e cotto nell'acqua semplice, e poi concio ne i piatti con l'oglio, aceto, sale, e speciarie, e nelle tauelle. E però non è marauiglia se ne ho da raccogliere quando è ben verde per piu mesi.

GIO. BATT. Non manco è da commendare la faua brouentana, laquale si pianta di Ottobre ne gli horti ben' ordinati, per mangiarla poi alla primavera verde, e cotta maggiormente a diuersi modi.

Della faua brouentana.

Poi per cosa vtile, è ben' a seminare in copia de' porri al principio di Febraro, e ripiantarli all' Agosto, tagliandoui le cime delle foglie; perche si come si mangiano quelle tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non menò si mangia il frutto verde, e cotto per piu tempo.

De' porri

VINCENZO. Confesso che per molti anni io ne ho mangiato di cotti, e crudi; nondimeno gia piu anni gli ho lasciati, per non esser cibo per me, ma piu tosto de' contadini.

GIO. BATT. Poi che siamo entrati ne i cibi rustici, voglio che ragioniamo de gli altri non meno grati a tal gente.

Si sa che l'aglio per l'ordinario si pianta di Febraro, ma è meglio di Nouembre per venir piu grosso, se però il terreno è a proposito, e per Luna nuoua, ma zapparlo quando è vecchia, e che

Dell'aglio.

egli è in tre foglie; perche non ritornano le
herbe così tosto, come farebbono quando è zap-
pato essendo nuoua.

Poi a conseruarlo, si caua per Luna vecchia ben
maturo, & in tempo buono, e si fa stare al Sole
fin che è secco, e si tiene in luogo, che non sia hu-
mido, e che non vi giunga il Solè; perochè dura-
rebbe poco tempo.

Ha molte proprietà, e specialmente contra i
vermi. E però stà bene, che egli sia chiamato Tri-
ca de' contadini.

VINCENZO. Sempre mi piacque questo frutto, per-
che si mangia crudo tutto, mentre sono tenerine
le foglie col sale, e nell'insalata, & anco in mine-
stra con altre cose; oltre che essendo maturo è buo-
no cotto pesto, & intero; secondo il costume de'
paesi, e delle case.

Delle sca-
logne.

GIO. BATT. Vi sono ancora le scalogne, le quali,
benche siano simili all'aglio nell'odore, nel sapo-
re, e nel piantarle; tuttauia sono in altre cose dil-
simili; percioche producendo vna spica d'aglio
piu spiche, fa nascere sopra terra se non vn festu-
co con le foglie lunghe, & alquanto larghe; &
per contrario si vede, che quantunque vna spica
di scalogna produca piu spiche, non produce pe-
rò sopra terra festuco alcuno; ma fa nascere per
ogni spica vna sol foglietta minuta, e tondetta,
lequali poi per essere sette, o otto, o piu nate in-
sieme, fanno vn toschetto bello, che dura per piu
mesi. E quelle medesime foglia sono buone cru-
de nell'insalata, e cotte anco in minestra con le
altre cose.

VINCENZO. Sempre queste scalogne furono molto
grate a i contadini; onde per mantenerli sottoter-
ra tutto

ra tutto l'anno, le mangiano crude, e cotte da ogni tempo.

GIO. BATT. Per frutto, che sia forte, & alle volte dolce, vi sono le cipolle, lequali vogliono terreno simile, eben' ordinato a quel dell'aglio. Poi tutte le bianche, e rosse, rotonde, e piane, si seminano all'Agosto, e si ripiantano sin' alla pasca, e sempre rare, accioche possano divenir piu grosse.

Delle cipolle.

VINCENZO. Ancora che queste cipolle siano cibo de' contadini, da che le mangiano cosi saporitamente verdi a piu modi, cominciando quando mietono le biade sin' alla pasca; nondimeno sono anco buone per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, e ne i guazzetti a piu modi, come si costuma.

GIO. BATT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cocomeri, iquali si mangiano al tempo del gran caldo crudi nell'insalata, e nella minestra tagliati sottili al modo delle rape. Si piantano le sementi di Marzo, come si fanno le zucche, e' meloni, e poi si mangiano di Giugno, di Luglio, e d'Agosto; ma uogliono terreno buono, molle, e grasso.

De' cocomeri.

VINCENZO. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me voglio credere al Matthiolo, che con figlià a rifiutarlo, conciosiache il nutrimento suo si accumula pian piano nelle vene nostre, ilquale, putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione, genera febri crudelissime, e marauigliosamente pertinaci.

GIO. BATT. Stando che io son del vostro parere, voglio che parliamo del piu grato frutto che sia a noi nel gran caldo, cioè del mellone, ilquale non solamente vuole luoghi caldi; ma ancora terreni ladini, o leggieri, i quali siano netti, e ben

Del mellone.

letamati.

Si piantano le semenze di Marzo, e separate con la terra alta sopra, e non mai in luoghi ombrosi; e si letamano piu tosto con letame vecchio, che fresco; e di pecora, o di capra che bestie grosse. Lequali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che sono nate, infino che hanno prodotti i frutti.

VINCENZO. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese; nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la vtilità grande, che se ne caua; e massimamente seminando delle zatte; atteso che non fallano in dolcezza. E ben vero che i melloni furno sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le zatte.

Sono buone le scorze di questi frutti per rinfrescare, & ingrassare i caualli, & anco per confettare col mele, o col zucchero, e per compostare. Senza che le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, e per gli amalati.

GIO. BATT. Per frutto di hortaglia non ui è che sia migliore delle zucche bianche, lequali sono sane in minestra nell'ecceffiuo caldo, e nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che sono perfette in composta, e per condir' i colli col mele, e col zucchero.

Delle zucche.

Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' melloni, e ne i luoghi ben grassi, e netti; ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che stanno in cima, e le buone che andaranno al basso, nasceranno benissimo; ma meglio sarebbe a metterle nel lattè per una notte; perche non solamente si vedrà il medesimo effetto; ma di piu faranno i frutti dolci.

Si traspiantano come hanno tre, o quattro foglie, e si pongono doue facilmente possano ascendere in alto; perche diuengono migliori, che quando vanno per terra.

Poi perche quanto piu sono lunghe, e sottili, sono anco piu tenere, e piu saporite; però si piantino le semenze cauate dal collo lungo con le punte verso al Cielo; percioche diuengono anco tutte lunghe.

Si spuntano tutti i suoi cespugli, come sono al quanto cresciuti; peroche gittano piu rampolli, che producono poi piu quantità di frutti. Et oltre le sue buone qualità, che sono note a tutti, sono etiandio migliori per li colerici, & asciutti, che per li flemmatici, e malinconici.

Taccio le zucche marine per essere di varie specie, e le turchesche ancora, lequali sono buone per mangiare in minestra, in torte, e fritte nell'oglio al tempo del verno, e della Quaresima.

VINCENZO. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose che hauete dette; ma ancora perche quando sono ben mature, e secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, o dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauatori della terra.

GIO. BATT. Per frutto ancora d'hortalia sono buoni i gniferi, o carotte (come altri dicono) percioche si mangiano tutto il verno cotti nell'insalata, & in composta al tempo della Quaresima.

Si feminano di Maggio in terreno ben netto, e ben letamato; e poi si zappano, e si tengono ben netti d'ogni herba che viene, mentre sono tenerini; e sono buoni all'Ottobre sin'a pasca. Ma bisogna cauarli di Nouembre, e leuarli le foglie, e dapoi conseruarli sotto della sabbia; perche al

FF ii

De' gniferi, o carotte.

Delle pestinache.

tramente gelarebbono. Parlando poi delle pestinache; dico che quantunque vogliono le medesime qualità de' terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carotte, e che paiono alquanto simili di forma; tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, e di lunghezza.

Si feminano di Maggio, e di Giugno sole, & in compagnia de' gniferi, e delle rape; e si mantengono vn'anno, e duoi in terra; onde per lo ca der de' fiori, se ne trouano poi di vecchie, e di nouelle che sono buone nel verno, e nella Quaresima in frittelle, e fritte in altri modi.

VINCENZO. Per essere questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per li nobili, mai non ne tenni conto.

De' ramolacci.

GIO. BATT. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali feminandoli d'Aprile, si mangiano a mezzo Giugno; e massimamente coloro, che tagliano le biade. Ma perche vanno tosto in semenza, si feminano vn'altra volta al fin di Luglio, per mangiarli al Settembre fin dopo pasca. Cauandoli però innanzi il gelo, e sotterrandoli nel sabbione senza foglie.

De' rauanelli.

Medesimamente feminando i rauanelli all'Aprile, sono buoni a mezzo Giugno; ma perche vanno in semenza altresì, però feminandoli di Luglio e conciadoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopo Pasca.

VINCENZO. Parimente queste due sorti, sono buone per li mietitori al tempo suo, ma non gia per lo mio stomaco.

Del finocchio.

GIO. BATT. Poiche si è detto assai di questi cibi rusticani, è bene che parliamo anco d'alcuni altri gentili; fra iquali cominciarò al fenocchio, frut

to per certo d'ogni horto, ilquale si semina di Febraro nel terreno leggiro, o casalino, e confessione non piu d'un'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, egli riuscirà tanto piu dolce; ma bisogna tenerlo ben mondo, fin che sarà fatto grande; altramente restarebbe suffocato da quelle cattive herbe.

VINCENZO. Certo è, che questo gentilissimo frutto è ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, e per condire anco i festuchi tenerissimi, & i ramuscelli pieni di grani con l'aceto, e sale ne i vasi di terra, per mangiarli poi d'ogni tempo; e massimamente nel gran caldo.

GIO. BATT. Per herba fana, e commoda non vi è poi che auanzi l'herba buona, detta d'altri herba santa. E però non è marauiglia se in questo paese tutti ne vogliono ne gli horti. E benchè il frutto suo si può seminare, nondimeno, perche ogni gamba produce piu figliuoli, si pigliano di quelli, e si piantano in ogni altro luogo; perche facilmente fanno frutto, ilquale oltre che è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intero, e pesto in cose assai. Senza che sono buone le sue foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, e nelle torte, e tortelli.

Si pianta di Febraro, o di Marzo, ma rara; perche ella stà lungo tempo in terra, e produce di anno in anno piu figliuoli; onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, e si guastano. E però è bene a mouere le gambe, o sue radici ogni tre, o quattro anni; e ripiantarle in altri luoghi. Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pesta, è perfetta a piu infermitadi. Oltre che beuendo il sugo a digiuno con vn

Dell'herba buona.

GIORNATA SESTA

poco di aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, e senza aceto amazza i vermi; e gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.

VINCENZO. Per piu cause ho sempre amato questa benedetta herba; dellaquale io me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi; atteso che li dà buon' odore, e li conferua per quel l'anno dalle tarme.

GIO. BATT. Medesimamente in questi horti grandi, non solo se li deue seminare, e piantare delle lattuche, spinaccie, biere, & altre herbe gentili, che habbiamo detto; ma ancora di queste altre, cominciando dalla ruta, laquale si semina alla primauera, e si mantiene verde un'anno, e duoi. E benchè ella sia amara, pure molti la mangiano al Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col pane, e sale. Oltre che è perfetta nel far dell'oglio, che gioua a molte infermitadi.

Della ruta.

VINCENZO. Non solamente si sà che questa herba è ottima anco contra a i veleni, come ben la mangiano le donnole quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Efforcisti contra a' mali spiriti.

GIO. BATT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraro, e di Marzo ne i terreni commodi a lui, & anco si possono piantare i suoi germogli barbati, & i ramuscelli prima mente ritorti. Et ancorche questa herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia molti mangiano per medicina al Maggio i cuori col pane, e col sale e ne i tortelli per esser sana.

Dell'assentio.

VINCENZO. Lodo ancora io questo assentio, poiche i ramuscelli, e foglie verdi, sono perfetti ad

ogni borta o percossa del corpo humano. Et oltre che è ottimo secco; e verde al mal di stomaco, se ne fa ancora dell'oglio, e succo per medicare piu infirmitadi.

GIO. BATT. Parimente lodo l'apio, perche seminandolo alla primauera, ha molte propriet , e l'oglio suo   buono   piu cose.

Dell'apio

Appresso per herba sana   buono l'aneto, il quale si semina alla primauera. Et oltre che l'oglio suo   perfetto a varie infirmit , molti lo mangiano ancor' in minestra con altre herbe insieme.

Dell'aneto.

VINCENZO. Dioscoride dice che beuuta la decotione delle frondi secche, e del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosit , leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, e prouoca l'orina, & alleggerisce il singhiozzo.

GIO. BATT. Io vi potrei dir' ancora dell'herba detta marrobio, e sue qualit , e similmente dell'herba turca, hisopo, & altre simili che sono piu tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, voglio che parliamo d'alcune altre poche, e poi faremo fine.

Diremo adunque della saluia, laquale per essere di commodit , e di sanit , si vede anco che se ne troua generalmente in copia in tutti gli horti.

Della saluia.

Questa benedetta herba viene piu facilmente bella ne i luoghi aprichi, e caldi, che ne gli ombrosi, & humidi. E pur che ella non sia posta ne i terreni aspri, cretosi, giessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) viene florida, e sempre vi si mantiene. Et oltre che ella ricerca esser ben zappata, e tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, e che si pu  seminare di Marzo, e d'A

GIORNATA SESTA

prile, nondimeno è meglio a piantare i germogli con radici, & anco i ramuscelli, e cime quando siano prima ritorti con le mani al tempo detto, o all' Ottobre.

Poi a rinouarla si ritaglia al Febraro vguualmente alla terra; atteso che diuiene piu bella, piu tenera, e piu folta in poco tempo.

Questa gentil herba è perfetta con le carni, vcelli, e pelci, che si arrostiscono a piu modi, e nelle cose che si mangiano in minestra; oltre che è ottima fritta nell'oglio, essendo tenera, e concia col zucchero, e nelle diuerse composte, & anco per esser cosa sana, molti la pongono abbondantemente nel pane che mangiano, e nel vino che beuono, per rimediare a i catarri, & ad altre humiditadi.

VINCENZO. Fra le buone proprietà dice il Mattiolo, che beuendo la donna vn gotto di sugo con vn poco di sale, dopo che ella sarà stata quattro di separata dall'huomo; congiungendosi poi con lui, subito s'ingrauedarà. E per essemplio dice, che gli Egittij dopò vna grande pestilentia ordinarono, che le donne beueffero del detto sugo, per generare poi assai figliuoli.

GIO. BATT. Parlandoui similmente del rosmarino; dico, che oltre il bel vedere, che egli fa negli horti, per essere sempre verde, è bene l'hauerne in quantità; si perche è saporito per mangiarlo ne i medesimi modi, che si fa la saluia, come anco è sano per molte infirmitadi.

Del rosmarino.

Si pianta ne i luoghi caldi, o almeno soliuui, che non siano percossi dalla tramontana; perche non può patir gran freddo. E però si debbe piantare di Marzo, o d'Aprile a mezodi, & a canto di

to di qualche muro & nel terreno grasso ; siano con radici, o con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderanno.

VINCENZO. Fra le molte sue buone qualità, non tanto la sua acqua conforta tutti i membri dell'huomo, ma cocendo le foglie nel vino bianco, e lauandosi la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, sana la tigna, e ritiene i capelli, che fussero per cadere.

GIO. BATT. Per frutto sano, e delicato, lodo gli asparagi belli, e teneri, iquali vengono grossi nel terreno soluto, o ladino, o casalino, ouero spongoso, quando siano ben grassi, e ben netti.

Trattato
de gli a-
sparagi.

Si seminano di Febraro, o di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantare le radici, peroche fanno piu tosto il frutto. E perche quanto piu sono poste al basso, tanto piu figliuolano maggior copia d'occhi, e vengono grossi; però si caua primamente in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, e si pone tra l'una, e l'altra in manco spatio, & in altezza piu che si puote. E poste che siano quelle radici vna appresso all'altra in piano senza toccarsi, siano coperte con la terza parte della medesima terra criuellata sopra di mano in mano, e non piu; accioche il Sole possa maggiormente trafiggere, e tirar gli asparagi a se. Non facendoli dapoi altro, che tenerli ben mondi d'ogni herba, e poi all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, o piu tosto di segatura di corni, e sopra delle guscie d'vua in quantitate. Trahendoli adosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medesima terra pur criuellata, laquale sia netta di pietre, e caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; e poi all'altro Febraro git

GG

tarli addosso tutta quell'altra, che vi si trouerà ca-
nata, laquale non solamente sia criuellata con cri-
uello di filo di rame, o di ferro; percioche resta-
rà ben netta, e ben sospesa; ma ancora accioche
gli asparagi spuntino di sopra con piu facilitade.

Poi fatto ben queste cose, siano tenuti ogni an-
no ben mondi, e caricati sempre di buone grasse
all'Ottobre, e poi nettati al Febraro d'ogni letame
grosso, di pietre, e d'altre cose, che ui fussero; zap-
pandoli non meno, ma non piu basso di quattro
dita; accioche non siano offesi gli asparagi; per
che spontaranno piu facilmente fuor di terra.

VINCENZO. Si come mi sono piacciate queste re-
gole, vorrei anco sapere se si può dare a gli aspa-
ragi altre sorti di buone grasse.

GIO. BATT. Oltre a quelle, che ho detto, è buo-
no lo sterco puro di cauallo, di pecora, di colom-
bi, e di polli, ma marci di piu mesi; & anco è
grassa perfetta quella, che si caua dalle cloache,
e la poluere, che cade dalle grati quando si bat-
tono le lane.

VINCENZO. Credete uoi, che sia bene a cauare, e
ripiantare le radici de gli asparagi ogni otto, o
dieci anni, come fanno alcuni, pensando poi che
producano piu grosso, e miglior frutto?

GIO. BATT. Mai non si douerebbono mouere; e
se pur paiono troppo spessi, si scoprino le radici
al principio di Ottobre, di mano in mano net-
tandole bene, col ricoprirle, e farle di gamba in
gamba vn capelletto di letame ben marcio me-
scolato con altrettanto terra ben minuta, e poi trar-
le addosso il resto, come era di prima. Onde fa-
cendo ben questo, non solamente si netterà a po-
co a poco tutto quel terreno, e tutte quelle radi

ci; ma si vedrà ancora se faranno ingarbugliate insieme, che ritrouandole l'vna addosso all'altra, faranno da lenare le superflue, e ripiantarle così fresche altroue.

VINCENZO. Dapoi che mi piacciono questi ricordi, vi prego parimente, che mi diciate con quali modi si può far venire gli artichocchi grossi?

GIO. BATT. Chi vuole hauerli belli bisogna anco hauer la femenza de' piu grossi che sia possibile, e piantarle di Marzo per Luna nuoua in terreno buono, ben grasso, e netto. Ponendo quei grani in cinque, o sei buchi in vn circolo d'vn comun pane, accioche facciano vn bel cespuglio; e poi metterne similmente altrotanti lontani da quelli almeno vn braccio, e mezo per fare che quei cespugli non s'impediscano. E' ben vero, che è meglio a piantare i germogli, o parte delle gambe, che le semenze, percioche fanno piu tosto frutto. Senza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, si raccolgono anco da piu stagioni.

VINCENZO. Quantunque gli artichocchi siano inferiori di bontà, e di sanità a gli asparagi, e che non durano sì lungo tempo in terra, e massimamente perche facilmente sono roduti da i topi; nondimeno, oltre che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono anco con piu facilità, e producono piu tosto il frutto.

GIO. BATT. Non solo generalmente piacciono a tutti quando sono freschi, e teneri; ma vi sono al cuni che li mangiano crudi, e spiccati tenerissimi la mattina col pane, e sale, per cosa delicata. E però grandemente fallano coloro, che hanno siti qualificati, e che non ne tengono; poiche sono

GG ii

Trattato
de gli arti
chocchi.

di tanta vtilità, come ogni anno si vendono così bene in questo paese.

VINCENZO. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli dai topi, che tanto li rodono in piu luoghi?

GIO. BATT. Secretò certo non vi saprei dire, tuttauia ho veduti alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'vn palmo, e facendoli auanzar' altrettanto di sopra, lontani l'vn dall' altro non piu di quattro dita; dicendo che questi animalletti non entrano sotto terra, ne sopra a quei cespugli, per l'odore che abboriscono di quel legno, mentre è verde; ma bisogna cambiarli come si seccano.

Altri fanno vno steccato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de' piu acuti spini secchi, che si trouino; tagliandoli non piu lunghi d'un dito, e ponendoli sotto terra non men d'vn palmo, e poi di mano in mano, sin che arriuanò in cima; perciò che, come questi topi si presentano, è che si pungono, subito si ritirano.

Ancora alcuni altri per scacciarli, gittano per ogni cespuglio due, o tre secchie d'acqua l'una dietro all'altra quando si accorgono, che ui sono; perche saltano fuori subito, e gli amazzano.

Non meno ui sono de' gli altri che pongono delle noci, o castagne tossicate, doue praticano tali animalletti; coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona, o pollo non si auelenasse; ouero ficcandole ne i buchi, doue entrano, & escono; peroche rodendole subito si attossicano. Ma meglio è a pigliar della faua cotta nell'acqua ben tossicata, e mettere quei grani ne i medesimi buchi; perche sentendo facilmente

quell'odore, la mangiano benissimo.

Parimente vi sono alcuni altri che dicono, che a piantare appresso a i cespugli l'herba chiamata casuccio, laquale viene alta, e fà le foglie verdi, ma lunghe, e strette come il dito lungo, le quali tirandole uia, esce un licore bianco, che pare latte, ilquale fà vomitare l'huomo beuendolo, o essendo streppata la foglia al contrario, quel medesimo latte fà andar' assai del corpo. Di maniera che quei animaletti muoiono, benchè non si sappia per qual cagione.

Poi per ultimo secreto, ho inteso d'alcuni miei amici, che dicono riuscirli, che caricando la terra attorno d'ogni cespuglio di segatura di corno, non solamente ingrassa quegli artichocchi, come ella se li dà a quel fine; ma ancora è talmente abborrita da simili animaletti, che come sentono l'odore suo, subito si ritirano. E però lodo a ponerla a quel modo non meno alla primavera, quanto all'autunno, accioche maggiormente sia trouata da loro d'ogni tempo, e che faccia morbidare benissimo gli artichocchi.

VINCENZO. Mi sono stati cari questi rimedi; perchè se uno fallasse, ho da credere che un'altro farebbe a proposito. Vero è che io aspettaua, che mi diceste ancora d'alcuni, che hanno ammaestrati i suoi gatti a starui di notte, e come escono que sti toppi, subito gli amazzano.

GIO. BATT. Si come è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi son scordato a dirui, come si possono saluare gli artichocchi, che non gelino, e che appresso facciano i frutti piu per tempo.

VINCENZO. Ancora questi duoi ricordi mi saranno molto grati.

GIO. BATT. Primamente si letamano benissimo al l'ottobre con letame a proposito, è mescolato col terreno, che ui è attorno, e poi anco si ricalciano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men alto d'un palmo, e si riuolgono dapoi tutte le cime all'in giù; e legatele insieme con un stropellino, si coprono con la gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si ueggono i frutti prodotti in molti cespugli quando si slegano.

VINCENZO. Si come questi precetti non erano da tacere; così desidero che seguitiate nel dirmi delle altre cose, secondo che piu vi piace.

GIO. BATT. E' bene che ragioniamo delle maiole o fraghe, poi che è frutto gentile, e delicato, il quale viene ne i colli, & a i piedi de' monti, e piu ne gli opachi luoghi, che ne gli aprichi.

Delle maiole, o fraghe.

Questa herba non si semina, ma si trapianta al Febraro per ripiantarla allhora, laquale produce poi certi filetti sottili, che serpono per terra; e come sono lunghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutto a vn tempo altre radici, e foglie che fanno bel vedere per stare lungo tempo verdi, & egualmente basse.

Non è poi bella cosa da mirare, quando all'Aprile, e Maggio si ueggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? E però ogni spirito gentile ne douerebbe hauer' in copia ne i giardini, & horti a canto delle siepi, o sopra le ripe, come ho io in quella sì lunga della peschiera.

VINCENZO. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate; si perche vengono innanzi gli altri frutti, come anco nel mangiarle sono deli-

cate tra le compagnie di donne, e d'altre genti; e massimamente quando si mangiano ne i comu-
ti ben' inzuccherate coi cucchiari, come se fussero
tanti bisì, o crespini cotti.

GIO. BATT. Hora che mi haucte ricordato il frut-
to de' crespini; dico che quantunque siano alquan-
to garbi, sono però grati per venir così per tem-
po; atteso che si mangiano crudi, & anco cotti
in minestra, come haucte detto.

VINCENZO. Benche si dica che i crespini siano ci-
bo di donne grauide; nondimeno commendo
coloro, che ne hanno di belle siepi, che compar-
tono i viali de gli horri.

GIO. BATT. Perche il Sole ci mostra quanto hab-
biamo ragionato, voglio che parliamo solamen-
te de' gigli, delle rose, e della lauanda, laquale
non tanto è buona per fare siepi basse, e vaghe, e
che stanno sempre verdi, ma anco è molto odo-
riferà.

Questa gentil'herba si pianta alla primauera, e
fù sempre pregiata; e massimamente da i pouerì
frati Giesuati, i quali vendono le acque lambic-
cate, per essere odorifere a gli eccellenti profu-
mieri.

Quanto poi alle rose, voi sapete che ve ne so-
no di piu forti fra noi; cioè di rosse, seluatiche,
zebedee, damaschine, e scarlatine; e che delle
bianche, oltre le seluatiche, vi sono le comuni, le
moschette, e quelle di cinque foglie, lequali non
sono poi atte per fare buon zucchero rosato, ne
acqua buona, e manco per mettere in cose dilet-
teuoli, ne medicinali: Ma solamente sono buone
per ponerle secche fra i panni d'ogni sorte, e spe-
cialmente in quei di lino, poi che sentono di

Dei crespini.

Della lauanda.

Delle rose, e sue
qualità.

quel buon' odore.

Parlando adunque di queste bianche, lasciando le seluatiche; dico che la prima sorte è quella delle communi che vengono spesse di foglie, basse di gamba, e di buon' odore, lequali fanno belle siepi, e compareno d'Aprile.

La seconda è quell'altra che solamente produce cinque foglie, lequali sono di gentil' odore, e se ne troua sempre, cominciando al principio di Maggio per tutto Ottobre, e che sono prodotte da un sol troncone, ilquale si fa in poco tempo grosso, e lungo con rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui poi sotto all'ombra, quando sono diuenuti grandi.

Poi la terza sorte è che produce le moschette, lequali sono belle da vedere, per essere picciole, e spesse di foglie, e di gentil' odore, e che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltre che fanno il medesimo troncone, che si può accomodare con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse; dico che le zebedee non si usano nel fare zucchero rosato; percioche non venirebbe viuace di colore, ma sono perfette per fare siroppo solutiuo, dell'acqua rosa, del l'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per altre cose.

Similmente le damaschine sono buone per fare non pur le dette cose, ma etiandio buon zucchero rosato.

Ma parlando delle scarlatine di cinque foglie; dico, che per essere viuaci di colore, sono anco le migliori per fare tutte quelle cose, che si possono fare con le altre, e per fare zucchero rosato, che auanza poi ogni altro in bontà, & in bel colore.

VINCENZO. Ancorche mi siano piaciute sempre
le ro

le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, e scarlattine, per essere anco le piu belle, e le piu vtili.

GIO. BATT. Tacendo poi quel secreto che dice Plinio al capitolo quinto nel vigesimo libro di far nascere i gigli di purpureo colore, e quell'altro di Anatoglio di conseruarli verdi tutto l'anno; dico, che stanno bene ne gli horti, stando che sono belli da vedere, e buoni per far dell'oglio, e dell'acqua lambiccata, per valersene secondo le lor virtù, che sono pur assai.

De' gigli.

Si piantano le sue cipollette, cioè le spiche separate nel mese di Febraro in buon terreno, perche nascono, e producono al tempo i suoi fiori. E questo basta per adesso, Dimane spero, che vi ragionerò d'alcune cose importanti, e che ui piaceranno.

VINCENZO. Credo che non mancaro di venire, e però leuiamoci, & andiamo doue vi piace, che tanto mi farà grato.

IL FINE DELLA SESTA GIORNATA.



HH



RAGIONAMENTO
FATTO TRA I NOBILI
MESSER GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER VINCENZO
MAGGIO,

SOPRA I RICORDI
pertinenti all'agricoltura.



GIORNATA SETTIMA.

GIO. BATTISTA.



Trattato
de' massari,
che ingannano i
loro pat-
roni.

ER CHE FIN' HORA HAB-
biamo parlato delle piu im-
portanti cose che conuengo-
no all'agricoltura, ho pensato
che ragioniamo ancora di al-
cuni ricordi necessari ad ogni
padre di famiglia, che si dilet-
ti di lei. E però cominciando
dico, che fra gl'inganni de gli eccellenti ingan-
natori non solamente è di mala sorte quello che
non è conosciuto per tale dall'huomo inganna-
to, ma peggior' è quell'altro, che si mostra vti-

le, e non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni che v-
fano gli astuti massari verso de' lor patroni, i qua-
li pochi sono che li conoscono per inganni, an-
zi ve ne sono pur' assai, che credono siano a lo-
ro beneficio.

VINCENZO. Perche fu sempre cosa buona l'im-
parare le cose gioueuoli, mi farà di gran conten-
to se voi mi scoprirete tali inganni.

GIO. BATT. Quantunque io vi diceffi il secondo
giorno che i buoni massari per l'ordinario, so-
gliono seminare nelle buone possessioni sessanta
piò di frumento, e segala per ogni cento, col far
le colle di otto, e di dieci solchi l'vna, e trarli quar-
te sei per più di bella semenza; nondimeno re-
plico quello che fa il perfido massaro, il quale non
resta di promettere il medesimo, diuisando però
nell'animo suo di fare talmente quella seminata,
che benche sarà in misura i sessanta più, per non
fare le colle senon di quattro solchi, e darli so-
lamente quattro quarte di semenza per più; il pa-
trone pensando di raccogliere le nonanta, e cen-
to some di biada, come li daua il massaro passato,
a pena ne raccoglie sessanta. Onde per non co-
noscere, che quel danno prouiene da i tanti sol-
chi maestrali fatti di piu dell'ordinario, e molto
larghi, non osa lamentarsi per hauer veduto, che
le biade erano spesse. Ne per questo patisce quel
massaro; percioche hauerà il raccolto secondo le
sue fatiche, e la semenza sparsa.

VINCENZO. Non è d'hauer compassione a simili
huomini, poiche douerebbono aprir gli occhi;
ma si bene quando occorre questo alle donne ve-
doue, ouero a i poveri pupilli.

Danno
del patro-
ne, e non
del massa-
ro.

GIORNATA SETTIMA

Danno
del patrone,
con
utile del
massaro.

GIO. BATT. Ingannano i massari ancora i lor patroni, che pongono vn mucchio di fieno picciolo ma suspeso, e poi vn'altro di piu somma ben calato, accioche non paia piu grande del primo; conciandoli alternatamente tutti al medesimo modo; perche cominciando a caricare il detto primo al patrone, li vengono anco tutti i suspesi, & i calati a lui. E però non solamente il patrone douerebbe pigliare, hora il primo, & hora il secondo mucchio; ma fare ancora il medesimo quando è condotto a casa con due carra; percioche a questo modo il massaro non saperebbe chi haucse d'hauere i piccioli, o gli altri grandi.

Danno
del patrone,
con utile
del massaro.

Similmente siano circonspetti i patroni nel par tire le coue ne i campi coi maligni massari, che portano le piu leggieri, o le piu vote di grani tagliate appresso i fili delle viti nella parte, che pensano di caricare a i patroni; che se le pigliaranno hora a vn modo, & hora all'altro (come ho detto) non si afficureranno a fare questa barrieria.

Danno
del patrone,
con utile
del massaro.

Che diremo poi di quegli instabili, e vagabondi di massari, che non possono stare appresso de' patroni se non poco tempo? Iquali, auenga che non dicano palefamente dopo san Martino di volerli partire l'anno seguente; tuttauia mostrano la lor' intentione quando ordinano le viti al Gennaro, o al Febraro, percioche non le conciano secondo il solito, anzi cominciando a scaluare gli opoli, o altri arbori, li tagliano talmente, che alle volte non ui restano rami, doue possano rampare i nuoui palmiti, che vanno poi tirati l'anno seguente. E questo fanno per hauere vn poco piu legna, non hauendo discretione al tanto danno che patisce il pouero vignale.

Senza che per contrario non castrano le viti, ne vi fanno quei speroni, che ui vorrebbero per produrre nuouo maderi per far dell'vua l'anno seguente, anzi vi lasciano il doppio legname, accioche producano per quell'anno frutto affai; non curandosi se ben l'altr'anno vegnente habbiano da produrre poca somma.

VINCENZO. Tanto piu sono ciechi quei patroni, quanto che commendano simili massari, per uede re i tanti maderi carichi di vua piu del solito; non auedendosi che quelle viti patiranno grandemente innanzi, che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BATT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma decipano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminar le biade; ponendola abundantemente sotto a gli animali, e nelle pozze de' letami. Onde se quei patroni considerassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco valore, e che li conuerrà comprar dell'altra paglia, o strame per far letto a quelli de' nuouo massari; hauendone carestia, non solamente non douerebbono comportare vn tanto interesse; ma douerebbono obligarli ad ordinare benissimo il pagliaro, & a non porre mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buona quella ragione che essi dicono; che mescolando questo letame con quello de gli animali, che tutto diuiene buono; per esser simile alle altre lor sostitue; come auiene quando pongono le lasagne in piu piatti, e non hauendo formaggio trito per coprirne senon la metà, benchè tritino

Danno
del patrone,
con uci
le del mas
saro.

altrotanto pane, e lo mescolino per suplimento; vorrei saper se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono anco la quantità, e virtù prima del formaggio, o se fanno altro che far parere, che quei piatti siano coperti, come se fussero di sol formaggio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel che era nel vero letame, che per mescolarui quest' altro fatto in acqua non si guadagna senon la quantità, ma non gia tanta vtilità, quanto è la valuta di tal paglia, o altro strame.

VINCENZO. Tanto piu commendo questi vostri discorsi, quanto che una infinità di patroni non conoscono questi cosi chiari danni.

GIO. BATT. Non è da tacere vn' altro danno grande, il quale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che sono obligati a condur quelle paglie, o altri strami; che essi patroni comprano piu volte a lire cinque, e sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo i detti massari che costano a loro senon la condotta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, il quale mi beneficia assai (ancorche in tutto non dicano il vero) e ne costa vn niente a rispetto di quello, che costa al patrone. E questo possono dir maggiormente quando lo pongono nelle seminate che zappano, e che per l'ordinario hanno i duoi terzi di quei frutti. Che se tai patroni conoscessero, che la terza parte del letame che all' hora li tocca (per non hauer senon di tre sowe di grano una) li viene piu d'un ducato, e mezzo il carro, io son certo che non solamente non lodarebbono quei massari di questa astutia, ma piu

Danno grande del patrone, con utilità del massaro.

toſto diuenirebbono diligenti, non laſciando po-
 ner ſotto a gli animali, ſenon quel taſto ſtrame
 che fuſſe neceſſario. Percioche, facendo letto
 ſuperfluamente, quella ſuperfluità rende ſempre
 affai manco vtile di quello che è il coſto. Per
 tanto, ciaſcuno patrone douerebbe far curare al-
 meno due volte le ſtalle ogni ſettimana, e maſſi-
 mamente quando gli animali vi ſtanno tutto il
 giorno con la notte; atteso che ſtarebbono piu
 mondi, e ſi ſpenderebbe manco paglia, o altro
 ſtrame. E tanto piu ſi douerebbe ſeruare queſto
 buon' ordine, quanto che quegli ſtrami non ſono
 neceſſari principalmente per l'ingraſſare i campi,
 ma ſono bene neceſſariſſimi per li beſtiami; ſuper
 ripoſare ſopra, come anco perche marcirebbono
 nel loro ſterco, ilquale (come ho detto) è poi
 quel ſolo che veramente ingraſſa i campi. E tan-
 to piu douereſſino conſiderare beniſſimo queſta
 coſa noi Breſciani, quanto che habbiamo il pae-
 ſe talmente ſterile, che non può produrre quei
 frutti, che egli ci dà, ſenon per la poſſanza delle
 tante graſſe che facciamo con grande induſtria,
 e del ben coltiuare, come tutto il mondo vede.

VINCENZO. Si come è da lodare grandemente ciò
 che hauete detto; coſi ſono da biaſimare tutti quei
 patroni, che tuttauia viuono nella ignorantia loro.

GIO. BATT. Seguendo pure gl'inganni fatti a i pa-
 troni; dico che alcuni maſſari li danneggiano
 quando mietono le biade; percioche patuiſcono
 coi lauoratori, che in cambio della lor mercede
 habbiano vna perſona, e due che raccogliano le
 ſpicche che cadono in terra, e che a poſta fanno
 cadere; di modo che guadagnano il doppio, e
 piu ancora. E benchè queſto ſia piu danno a lor

Danno
 del patro-
 ne, & in
 parte del
 maſſaro.

GIORNATA SETTIMA

massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno li pare poco costo; perche la metà di quel danno è ancora del patrone.

VINCENZO. Non solamente tai massari fanno questo che dite, ma peggio è, che anco i buoni, e cattivi nel raccogliere tutti gli altri grani, e nel uen demiar le vue, danno a sacco a i lauatori ogni cosa per non pagarli a danari, dapoì che'l danno è comune col patrone.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

GIO. BATT. Danneggiano i massari i lor patroni, e se medesimi, quei che sono obligati a carrattare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, dieci, e piu giorni con due, o piu carrette, e traine; percioche non tanto fanno questo ne i giorni di santa Lucia sin'al Natale, per esser' i piu curti di tutto l'anno; ma ancora cominciano a la uorare dopò terza, e si partono subito che è passato vespro. E però i patroni douerebbono obligarli a fare questo come hanno finito di seminar le biade; conciosia che arandoli a quel tempo, maturebbono anco quei terreni nel gran freddo, cosa che non fanno a romperli di Gennaro, o di Febbraro (come si fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

VINCENZO. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, poi che sono utili all'vna, e l'altra parte; e lasciare quelli che solamente tendono al beneficio loro, & a danno de' massari.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

GIO. BATT. Vn'altro inganno voglioui parimente dire, che fanno molti massari a i loro patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattive herbe innanzi che vi feminino i migli. Laqual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei

quei massari , stando che non spendono la terza parte nel farli zappare; così per contrario non solo patiscono i detti patroni per profundarsi in parte la grassa di quei campi , ma restano etiamdio danneggiati piu ne i frumenti , che dapoì si raccolgono .

VINCENZO. Questa è ben'vna gherminella da pochissimi conosciuta: Auenga che farebbono meglio tai massari a spendere di più nel zappar quei migli, che rouinare simili terreni con acqua non necessaria , poi che anco essi patiscono così ne i migli, quanto ne i frumenti.

GIO. BATT. Sappiate ancora che molti massari stipulati non mancano a seminare un piè, e duoi di rape; percioche se ne seruono per molti giorni nel mangiarne in foglie , e poi in frutto almeno per duoi mesi innanzi che le cauino , e partino ; di maniera , ancorche allhora i patroni habbiano la terza parte , come si fa per l'ordinario, si può dire, che non hanno assai volte anche la decima.

VINCENZO. Fù sempre il seminar di rape dannoso a i patroni, non pure per quello che hauete detto; ma ancora per lo tanto letame che se le dà , e poi per non hauer se non poco frumento.

GIO. BATT. Danneggiano similmente alcuni massari i lor patroni , e se medesimi nel coltiuare i terreni che vanno seminati di biade ; percioche, si come douerebbono ararli, & erpicarli almeno tre, e quattro volte, ne lasciano d'arare la seconda, o terza volta senon in tutto, almen' in parte; erpicandoli solamente per mostrare che hanno satisfatto in tutto.

Medesimamente danneggiano i negligenti massari i lor patroni, e se medesimi quando tardano

Danno del patrono, & in parte del massaro.

Danno del patrono, e del massaro.

Danno del patrono, e del massaro.

ad ordinare le viti, a seminare i grani, a segare i prati, a tagliar le biade, a streppare i lini, a zappare i migli, & a fare altre cose simili. E però quei patroni douerebbono sollecitarli; perche (come ho anco detto) non si può pensare il danno, che piu volte segue per tardare da un tempo all'altro, e da un sol giorno all'altro.

VINCENZO. Ancora questo è vn ricordo molto necessario, benchè pochi patroni vi siano, che lo seruino.

Che mai i patroni non credano a i massari, se non sono piu che da bene.

GIO. BATT. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i patroni non si fidino de' lor massari, e massimamente quando propongono qualche nouità; peroche quasi tutti dicono quel tanto, che possa rendere vtilità a loro. E però tanto piu andaranno ben le cose de' patroni, quanto che essi con diligentia intenderanno, e vederanno i casi suoi.

VINCENZO. Si come questo ricordo è molto necessario, così sono auenturati coloro che lo mettono alla pratica.

Che non si faccia spesa se la vtilità non è maggiore; e che alle volte il spender poco rende piu che il spender' assai.

GIO. BATT. Hora che habbiamo detto a sufficienza de' massari, è bene che parliamo anco de' gli altri ricordi vtili. E però dico, che ogni agricoltore sia prudente a non fare mai cosa alcuna, se egli prima non vede esser piu l'vtilità, che la spesa; e s'ingegni a fare di quelle cose, che con lo spender poco giouino piu, che con lo spender' assai. Come per essemplio mi è occorso al presente nel fare otto vetriate in questa mia habitazione. Che essendone fatte tre con ducento occhi comuni l'vna, che costarono vinti quattro soldi il cento; feci poi le altre cinque della medesima forma con gliocchi piu grandi, che costarono vin-

tiotto, iquali supplirono con cento vinti otto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che con dieci marchetti che io spendei di piu, guadagnai per ogni vetriata settanta duoi occhi, che mi sarebbero costati con la fattura, e piombo settanta duoi carantani. Cosa in vero molto notanda per lo piu vtile, per la piu bellezza, e per la piu luce, che essi rendono de gli altri mezani.

VINCENZO. Quali cose hauete voi dette nell'agricoltura che siano simili al costar poco, e di piu vtilitate?

GIO. BATT. Vi dissi primamente, che ad arar bene tanto vi basta vn paro di buoi, & vn sol' huomo; quanto si può arar male con quattro buoi, e duoi huomini.

Poi dissi della vtilità grande che si hauerebbe, nel seminar le biade con manco grani, e che se ne raccoglierebbono anco piu del solito, quando si facessero quelle medesime fatture, che si fanno nel seminare i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono piu migli di quel che si fa, quando si zappassero subito che si veggono fuor di terra, e non tardar' a zapparli fin che sono diuenuti alti, poiche vi bisogna anco maggior spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, il quale costa manco del puro, e fa produr' a i prati assai piu herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua piu che non fa il letame puro, il quale oltre che è di piu precio, fa che quel vino resta anco di minor bontade.

VINCENZO. Perche mi hauete ricordato piu cose

a proposito delle vetriate di quello che io aspettaua ; però desidero che seguitiate nel dirmi de gli altri ricordi.

GIO. BATT. Io vi potrei dir' ancora de gli altri effempi circa ciò, poi che io non miro mai ad altro che ridur le cose della mia agricoltura a quella minor spesa, & a quel maggior' vtile, che sia possibile. Percioche non solamente ogni agricoltore debbe esser' intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni (come piu volte ho detto) e darli quel solo, che essi appetiscono; ma ancora non può esser' eccellente se egli non mira di continuo, con quai modi può hauer piu utilità col manco spendere, e con minor fatica.

VINCENZO. Veramente che se fossero offeruate queste due cose, come fate voi, non tanto si arricchirebbono molto gli agricoltori, ma anco si beneficerebbe assai piu il mondo di quello che vien fatto.

Trattato
della cura
de' buoi, e
della stalla.

GIO. BATT. Hora, si come dissi del comperare, e trattare i buoi, e caualli, ricordo parimente che l'agricoltore sia liberale nel tenere qualche bue, o cauallo piu tosto di piu, che di manco, accioche egli possa restaurare quegli altri, che alle volte si amalano, o si stancano; non mancando etian-dio a cambiarli innanzi che s'inuecchino, o che vengano di poco valore.

Poi che egli sia diligente nel ueder se vn bue è a proposito per tirare con l'altro; perche essendone vno, o piu picciolo, o piu debole, o piu pigro dell'altro, non pur' il compagno porterà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a creppare, o gittarsi a terra.

Ancora è bene che vegga, se talhor vn bue per

cote l'altro, e massimamente quando mangiano insieme; e conoscendo questo, che egli proueda subito, accioche non patisca talmente, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che uegga se il giogo, o ruote, o timone, o altre cose offendessero i buoi, che subito li proueda, accioche quel patire non fusse con danno suo: Non mancando etiamdio a vedere se qualch'vno patisse nell'andare fra le pietre, per hauer' i piedi molli, che lo faccia ferrare piu presto che può; perche altramente si potrebbe inzoppare, o stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che'l detto agricoltore faccia portar' a i buoi, mentre che laurano, le coperte di tela; percioche li gioueranno per le piogge, per li freddi, e per gli altri mali tempi; & anco contra il gran caldo, e fastidiose mosche, perlequali li faccia portare non meno i cordarelli a gli occhi, come si costumano; & il cauagnuolo legato al muso, quando laurano doue sia herba, o altra cosa verde; e massimamente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir' ancora, che egli stia, o faccia stare il bifolco, o il bouaro la notte sempre appresso a gli animali, accioche non fossero rubbati, o che slegandosi non si offendessero tra loro, o per altre disgratie, come piu volte occorre. Tenendo non meno chiamata la stalla, e ben scouata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche non ui si attaccasse il fuoco; come piu volte si è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, e di armenti con le persone insieme.

GIORNATA SETTIMA

VINCENZO. Per vna volta, che si è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorranò piu assai in quelle stalle che sono massimamente tanto basse de solari, che si toccano con la testa.

De' cauali.
li.

GIO. BATT. Poi che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, è bene che parliamo anco intorno a i caualli, o caualle; però dico, che nel comprarli si piglino giouani, e ben qualificati per l'agricoltura nell'ercicare, e carrettare, per essere piu agili, e piu vtili in simili cose che non sono i buoi; oltre che sono piu commodi per lo caualcare, e portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & anco di minor spesa; atteso che si possono far pascere d'ogni tempo senza rispetto che si gonfino, come facilmente fanno i buoi quando mangiano l'herba tenera. E ben vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddire senza farli passeggiare, o metterli de' panni addosso; perche altramente di uerrebbero bolli.

Poi bisogna vederli spesso volte se fussero mal ferrati, e prouederli subito; percioche mancando di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, e starebbono poi su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a prouedere quando le selle, o bastine, ouer collane li noiano.

VINCENZO. Perche il primo giorno voi mi diceste, che io comprassi i buoi di mezana sorte; e ta ceste poi le qualità che debbono hauere, vi prego che hora le diciate.

Come no gliano esser i buoi.

GIO. BATT. Primamente dico che vsiate ogni diligenza per hauerne de' buoni; percioche non mangiano di piu di quel che fanno i tristi. Et potrete credere che siano per voi, quando saranno di con

ueniente età , grossi d'osso , ben piantati con le giogalie pendenti sin' alle ginocchia , e che habbiano il petto largo , le spalle grandi , le groppe tonde , i fianchi lunghi , le gambe sode , le vngie dure , le corna alte , le orecchie pelose , le labbra nere , e che siano di pelo rosso , o fosco , ilquale non sia troppo lungo , ma molle nel toccarlo .

VINCENZO. Poscia che io son chiaro di questo , desidero ancora , che mi diciate la sorte de' cani che io debba tenere per la custodia del cortile , e massimamente per lo tempo della notte .

GIO. BATT. Vi efforto che teniate vn cane , o duoi mastini , i quali siano grandi , pelosi , grossi di testa , di gambe , di schena , e di tutta la vita ; e che siano anco animosi , feroci , e terribili di voce , e piu tosto neri , o scuri , che di pelo bianco , o berterino . Percioche , si come i pecorari , e i bergamini li tengon sempre bianchi , accioche siano conosciuti da i patroni quando di notte combattono co i lupi ; perche se fussero di pelo scuro , essendo soccorsi da loro facilmente farebbono feriti in fallo con le balestre , o archi , o con altre arme che adoprano per amazzar simili fere ; cosi per contrario vogliono essere scuri ne i cortili , accioche , entrandoui i ladri , o nemici , per non poterli ben vedere , habbiano paura di esser morficati . Ma lodo che si tengano di giorno incatenati , con slegarli poi quando si fa notte ; si perche non morficaranno le genti che intraranno nel cortile , come anco che stando alla catena , di teniranno ogn' hora piu feroci .

VINCENZO. Con quali cose si possono mantenere questi cani grandi senza darli pan buono , poiche è piu tosto per le creature humane , che per

Del tener
i cani.

le irrationali?

GIO. BATT. Si li può dare del pannello di linosa, mescolato col brodo di cucina, o di quell'altro brodo cauato dal latte; ma meglio è il darli vna libra di pannello di seuo, o poco piu per cane al giorno, ilquale, ancorche sia del migliore, costa poco piu del detto di linosa. Vero è, che non essendo gran carestia, che ui si può dar del pane di scemola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

VINCENZO. Io mi marauiglio che i cani cosi grandi de' malghesi, e pecorari stiano tanto grassi, non pascendosi d'altro che di quel brodo vltimo di latte, come hauete detto.

GIO. BATT. Si come vi ho detto de' cani che sono cosi necessari a gli agricoltori, cosi ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li forci che abbondano ne i fieni, & altri strami; e massimamente al tempo del verno ne i fenili, e casamenti prossimi, o che sono nelle possessioni. Perche non hauendone, non solamente farebbono roduti i grani, drappi, tele, grafsine, & altre cose necessarie all'agricoltura; ma bisognarebbe ancora, mentre che si mangiasse, o si dormisse, star sempre co i bastoni in mano.

VINCENZO. Dopo che io son chiaro de gli animali per conto dell'agricoltura, aspetto che mi diciate anco le forti de gli stromenti, che ui vogliono.

Trattato
de gli stromenti
necessari all'
agricoltura.

GIO. BATT. Primamente vi bisogna un carro; e piu secondo la possessione, iquali siano di medio cre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, e ben cerchiare le ruote, perche vanno piu facilmente, che ferrate di pezzi, e co i chiodi

chiodi grandi capelluti, e si conferuano piu lungo tempo forti, & vnite, senza far loro altra spesa. Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vinti vna, o vinti due; e quelle di dietro vinti sei; percioche il carro anderà con piu facilità, che se fussero d'vna medesima altezza, come ben' vsano gli agricoltori delle montagne; perche se fussero altramente, nel montare, e nel discendere, farebbono di maggior fatica, e discomodo a gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa fare lungo, e corto secondo il bisogno delle robe che si pongono sopra, e che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini, e non di assi, per meglio condurre i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili; hauendone anco vn' altro paio piu curte coperte di assi, accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso. E che tutte habbiano la sua catena dinanzi per legarle, accioche non caricino le ronghe doue si appoggiano, come se fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini speffi, e le ruote medesimamente cerchiare di ferro, e che quelle di dietro siano piu alte delle altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino piu facilmente: Con laquale si potrà condurre le robe intorno senza molestare i buoi, per non essere cosi agili a carreggiare di lontano, come sono per arar' i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar' i campi, lequali siano piu tosto per vn cavallo, che per vn paio di

KK

GIORNATA SETTIMA

buoi, e che habbiano le ruote alte, leggere, e ben cerchiare, perche si farà maggior' opra, che non si farebbe coi buoi, e con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, e con le sue catene; peroche si condurrà in vn giorno piu terra mossa, che non si farà con tre, o quattro carrette; e specialmente quando si conduce non piu di otto, o dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si posso no fare coi carri, o carrette cosi commodamente le quali siano ben fatte, e cerchiare di ferro le loro ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a conseruare questi carri, carrette, carriole, e traine dal vento, dal Sole, e dalle pioggie; peroche mancando di questo, durarebbono poco tempo.

VINCENZO. Si come i detti stromenti, e ricordi sono vtili per molte cagioni; cosi vi prego che mi diciate anco, come vogliono essere gli aratri, i vomeri, e gli erpici.

GIO. BATT. L'aratro vuol' essere talmente ben fatto, che nell'arare il bifolco non sia offeso nel tenerlo, e nel fare le arature giuste. E però bisogna che le manizze siano fatte, e poste dentro con ragione, e che siano lunghe non meno di trenta oncie l'vna, e l'aratro vinti due, o piu tosto vinti tre, sin vinti quattro. Cioè quella parte chiamata dentale che va sopra terra, e che si ficca nel vomero; facendo anco che l'asse sia piu lunga di quello almen vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non faticarà tanto i buoi, come s'egli fusse curto; e massimamente

se il vomero farà lungo oncie vndeci, fin dodeci oltra le orecchie, e largo appresso di quelle non piu di sette. E però s'ingannano grandemente quegli agricoltori che arano con gli aratri curti, & il vomero largo; si perche, quanto piu è largo, tanto piu carica i buoi per la molta terra che egli apprende di continuo; come ancora perche, essendo l'aratro curto, è forza che l'asse sia etiandio curta, laquale assai piu carica i buoi, per andare maggiormente a trauerso, che non farebbe quando fusse lunga al modo detto. Si che se l'aratro farà fornito, come ho diuifato, facilmente entrerà nella terra, e fonderà, e taglierà quanto vorrà il bifolco; & non ui-bisognerà i duoi, e tre paia di buoi, come vsa la maggior parte de' contadini con gran danno suo.

VINCENZO. Adunque, se questo è uero, s'ingannano anco infiniti huomini che commendano quegli agricoltori, che pongono quattro, e sei buoi all'aratro, credendo che coltiuiino piu bene, che se ne mettessero senon duoi?

GIO. BATT. Non è dubbio alcuno che, si come non si douerebbe arare senon con un paio di buoi a proposito; perche volendo il bifolco fondar l'aratro (come debbe fare) farebbe anco sforzato a pigliare di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non fussero caricati piu delle loro forze; cosi pigliandone troppo, non pur si fa superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo: Parlando però solamente di quei tanti, che sono a proposito di poter far questo; e non d'alcuni altri che, per esser duri, o crolli, o troppo ghierosi, vi vogliono anco i quattro buoi, benchè se ne pi

gli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno; dico che volendo pur ararne tanta somma, meglio farebbe che ogni paio di buoi, & huomo hauessero vn' aratro, perche arando tre, o quattro pertiche per aratro, supplirebbono a tutte le dette, e taglierebbono minuta quella terra.

VINCENZO. Lasciando quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia non conosciuta senon da pochissimi; vorrei saper ancora la cagione che moue alcuni nostri agricoltori ad vsar' i pertegati, e non gli aratri al modo nostro.

GIO. BATT. Certo è, che l'aratro è migliore strumento, che il pertegato, & ogni altro modello simile. Ne bisogna dire, che il pertegato sia buono per arare, perche sia simile all'aratro di manizze, di dentate, di asse, e di vomero; anzi, per esser dissimile in commodità, in vtilità, & in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, il quale bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltre che l'aratro è piu vtile, e piu potente per portare piu lungo vomero, e per ficcarlo, e fondarlo maggiormente nella terra. E ben vero che il pertegato & il rouersore sono di minor fatica a i buoi, perche portano minori vomeri, e non mai ruotelle, che li carichino di piu peso. Iquali sono vsati da quegli agricoltori, che hanno i buoi piccioli, o deboli, & i terreni leggieri. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra; onde per non hauer timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia

lunga non meno di otto braccia, e quella dell'aratro basta esser solamente cinque, o poco piu; atteso che supplisce poi il timoncello, che va attaccato al sestetto delle ruotelle, & al detto congolo. Lequali siano fatte con ragione nell'altezza, e nel ferrarle attorno, con fornirle di catena che lighi la burra con lo sestetto, doue sono poste dentro.

VINCENZO. Lodate voi l'arare co i rouerfori, che ordinariamente v'fano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO. BATT. Non è dubbio alcuno che si ara piu facilmente col rouerfore, che con altro stromento simile; conciosia che non ha ruotelle, e porta picciol vomero; ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che voi fareste bene a tenerne vno; percioche aprireste, e cauareste i fili delle viti, alla primauera, & anco le colmareste all'autunno senza offenderle, come fa l'aratro quando non ha la coruana che copra il capo dell'assetto delle sue ruotelle; oltre che egliè piu comodo per romper la prima volta quei terreni, che sono molto ferrati, e duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco che gouerna quella sua manizza con tal destrezza, che'l frange ogni aspro terreno.

VINCENZO. Considerando quanto sia bene a saper le varie v'fanzè de' paesi, mi piacerebbe, che ogni agricoltore ingenuoso andasse almeno per tutta Italia a vedere quelle, che sono migliori delle nostre, per introdurle poi in questo sì famoso paese.

GIO. BATT. Non solamente mi farebbe caro que

Che i vomeri siano di acciale fino.

sto, ma vorrei ancora che ciascun' agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili, come ben desiderarei, che se ne offeruasse una; facendo i vomeri del piu fino acciale che sia; percioche farebbe d'altra vtilità, che non farebbe il costo. E questo veggo nel mio lauorerio per volerli almeno duoi vomeri all'anno di acciale non buono, che mi costano accomodati nell'aratro non meno di soldi ottanta, e poi a farli agguzzare (massimamente quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta; perche gli vuole ogni volta vn soldo. E però ho deliberato di farli fare di acciale piu fino, che possa trouare; percioche son certo che mi dureranno il doppio, e che non spenderò nell' agguzzarli piu di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per non attaccaruifi la terra, come fa a gli altri. Per tanto io vorrei che coloro, che fanno le scartate di acciale poco buono, che le facessero del piu fino, e con le orecchie non piegate in tutto, accioche il ferraro che le riduceffe in vomeri, potesse con maggior facilità commodarle ne gli aratri. Ma meglio farebbe, che egli pigliasse la cura di hauer sempre duoi vomeri finiti per ogni aratro, accioche quando venisse il bifolco la sera, o nel mezo giorno col vomero mal' agguzzato, che egli potesse hauerel'altro ben' acconcio senza perder tempo. E però mi piacerebbe, che quel ferraro comprasse le scartate di fino acciale al medesimo modello de' vomeri, e con le orecchie non compiutamente piegate, accioche come gli hauesse agguzzati, e battuti da ogni lato, non hauesse cagion di farli altro, che conciarli ne gli aratri. Ondè durando tre vomeri simili duoi an-

Partito per lo ferraro, e per li bifolchi intorno a i vomeri.

ni (come douerebbono fare in ogni comun terreno) non li costarebbono piu di lire noue, che mantenendoli all'agricoltore per lo detto tempo, col farli pagare solamente lire dodeci, auanzarebbe lire tre, e quello che ualeffero i vomeri frusti.

E non meno l'agricoltore in quei duoi anni auanzarebbe soldi quaranta, e la commodità di esser seruito presto.

VINCENZO. Poiche mi hauete chiarito de gli aratri, e vomeri, e di questa cosi vtil' inuentuone, aspetto anco che parliate de gli erpici, come vi ho richiesto.

GIO, BATT. Veramente che questi stromenti non sono men necessari de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il prouerbio.

Comedeb
bon' esse-
re gli erpi-
ci.

Prouer-
bio.

Non manco gioua il ben' erpicar la terra, essendo mal' arata, di quel che fa il ben' arare quando è mal' erpicata. E però ogni agricoltore douerebbe hauer duoi erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti; e che vno fusse grande, greue, e coi denti lunghi per meglio rompere, e tritare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto; e massimamente quando è attaccato a due caualle, o caualli gagliardi, con l'hauere sopra de' legnami greui, o che'l bifolco, o altro huomo vi stia sopra nell'andar su, e giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol' essere piu leggiero, e coi denti corti per erpicare innanzi il seminar' i grani, e dopo, per esser piu commodo del grande nell' erpicare su, e giù, & a trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltre che egli è migliore per separare quei grani, e non ridurli a mucchio, come farebbe il grande,

VINCENZO. Di qual modello, e misura debbono essere questi erpici?

GIO. BATT. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro e mezzo i tre legni quadri coi trauersi e si pongono dentro dieci, o vndeci denti di ferro per ciascun legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie, e meza; e che fallandosi anco giustamente le linee, i denti battano in terra solamente vn oncia, e meza per riga, secondo v'è l'erpice; & a questo modo egli erpica benissimo.

Che si tenga vna erpicetta senza denti.

Poi si debbe hauer' anco vna erpicetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, e grossi com'è vn dito, e che auanzino di dietro le cime circa vn braccio; accioche si possa spianare la semenza del lino, e calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non si adopera, sia poi attaccata in qualche luogo alto per seruirsene anco de gli altri anni.

VINCENZO. Qual modo vi pare migliore à trifogliare i prati; senza folchi maestrali, come alcuni fanno, o alla v'sanza della maggior parte?

GIO. BATT. Lodo a seminare il trifoglio ne i terreni senza i folchi, e massimamente quando sono inossi sette volte in quattro arature, come fanno gli agricoltori di Rouado.

VINCENZO. Chiariremi vi prego, come si può fare questo?

GIO. BATT. Essendo per essemplio vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezo della piana con l'aratro; e poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giunti a i detti filli, senza farli folchi maestrali; onde quella piana resta, come se fusse vna fol. colla; & erpicano da

Modo che seruano quei da Rouado nel far' i prati.

no dapoi sù, e giù, e per trauerfo tante volte, fin che veggono trito benissimo quel terreno.

Poi passati quindici, o vinti giorni, si pongono ad ararlo doppiamente; facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell'andar in fufo, li voltano addosso il terreno, come farebbe verso oriente; e poi venendo in giù con l'aratro fra il detto solco, e filo, lo riuolgono verso occidente. E fatto questo, prendono dell'altro terreno seguente al medesimo solco fatto, & ribattuto; andando pur in fufo con l'aratro, lo volgono anco da Oriente verso al detto arato; e come sono in capo, ritornando in giù lo riuolgono altresì verso Occidente. Et a questo modo arano di mano in mano, fin che han finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et il medesimo fanno nell'arare a trauerfo la terza volta, & anco la quarta sù, e giù, quando seminano il frumento, o segala. Erpicando etiandio benissimo sù, e giù, & a trauerfo sempre che hanno arato, e seminato. Seminandoui poi alla primauera il trifoglio, il quale nasce con facilità, e viene benissimo.

VINCENZO. Non solamente non è marauiglia se in quei piani mai fallano i frumenti, o segale, e meno i trefogli; ma ancora se questo modo d'arare, e d'erpicare trapassa quello della vanga.

GIO. BATT. Seguendo pur i ricordi vtili; dico che ciascun'agricoltore habbia duoi ritoli grandi, e di legno molto greue; accioche possa far ben fuori le biade con un cauallo per ritolo; ma meglio il carriolo con quattro ritoli con duoi caualli, per andar piu veloci, e tritar fuori piu facilmente i grani.

VINCENZO. Certo è, che si come si fanno piu fuo-

Che si tengano due ritoli per far fuori le biade, e chi è meglio il carriolo.

ri i grani co i ritoli grandi, che co i fielli a braccio; così il carriolo fà meglio affai, eccetto che frange, e trita piu la paglia.

Che si habbia vna bennaccia p le vue, e vini. GIO. BATT. Ancora dico che l'habbia vna bennaccia, e piu, secondo le vue che raccoglie, laquale sia grande, e di assi a proposito, per condur le vue a casa, & a i torcoli; hauendo anco vn bennaccietto lungo braccia cinque in circa per ca uare, e trasmutare i vini, e seruirsene fra l'anno in altre cose.

Come si habbiano delle tine, o tinacci per fare i vini. Appresso che egli habbia delle tine, o tinacci grandi, e piu tosto di piu, che di manco, lequali siano forti di legname, e cerchiare piu presto di ferro, che di legno. Sapendo anco, che quanto piu somma d'vua, e vino bogliono insieme, tanto piu, si purifica, e diuene piu potente. Ma meglio sono i tinacci quadri; si perche tengono piu quantità d'vua, e manco luogo de gli altri; si ancora perche quando si vogliono adoperare, non gli accade cerchi di ferro, o di legno; ma solo a dare sopra i conij che stanno ne i trauerfi; per liquali si stringono benissimo.

Che i tinacci quadri sono migliori de gli altri. VINCENZO. Poiche voi lodate questi quadri che costano affai, non sarebbe meglio a farli di quadrelli murati con calcina? perche costarebbono manco, e non accaderebbe a farli altro che nettarli, e lauarli bene al tempo della vendemia.

Che i tinacci di quadrelli, non sono buoni. GIO. BATT. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero piu deboli, e di minor colore, che non fanno in quei di legno. E questo è credibile, poiche i vini non bogliono così ne i va si di terra, per esser freddi, come fanno in quei di legno che sono per natura caldi.

VINCENZO. Adunque questi sarebbero perfetti

per fare vini leggieri, e trasparenti, i quali sono sani, e diletteuoli per persone nobili.

GIO. BATT. Seguendo l'intento mio, dico che l'agricoltore habbia etiandio in copia botte grandi, mezane, e picciole, lequali siano buone, e ben cerchiare; vedendo ogni sera quelle che hanno dentro vino, se gocciano, o se patiscono per altra cosa.

Similmente che egli sia copioso di gerle, fogli, barili, bottacci, fiaschi, e fiaschette per seruirsene d'ogni tempo.

Parimente ch'egli habbia vna pesa grande per pesare i fieni, & altre cose grosse; hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, ma che siano sempre giuste.

Ancora che habbia vna quarta, & vn coppo piu tosto di ferro, che di legno per misurare ogni sorte de' grani, & altre cose. Hauendo non meno vno cauezzo tondo di braccia sei, ilquale sia imbroccato, e con le vere d'ottone, o di ferro a i capi, per misurare terreni, fabbriche, & altre cose.

VINCENZO. Stanno certamente ben' in casa d'ogni agricoltore tali strouenti, per non andar' a pigliarli da i vicini quando bisognano.

GIO. BATT. Non manco è necessario ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piante di salice, di albera, & ai legnami che si pongono a le viti, o in altri luoghi. Tenendo non meno tre, o quattro mazze di opolo ben cerchiare di ferro, e quattro, o sei conij pur di ferro lunghi vn palmo, e mezo per fendere i legni da bruscicare; hauendo anco buone securi, e forti securetti per tagliare, e fendere detti legni, e per tagliar-

LL ii

Che si habbiano piu sorti di botte, e d'altri vasi.

Che si tengano piu pesi, quartecoppi, cauezzi, & altre cose per l'agricoltura, e fabbriche.

li dal piede, e troncate, e quadrare ogni forte di arbore.

Poi sta bene che l'abbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scaliare, e ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose.

Medesimamente che l'abbia podettini, coltelli, scarpelli, raschine per incalmare, e tenaglio le per conciare viti nouelle, cedri, & altri arbori gentili.

Similmente ch'egli stia non solamente fornito di rasche, di piona, e pionini, ma ancora d'vna secura perfetta per tagliare, di manera per quadrare, di asca per vguolare, di zappa secura per cauare, e di piu triuelle, triellini, martelli, tenaglie, sestri, cacciole, piombini per maringonare.

Ancora non pur' è bene che egli stia copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, e forche d'ogni forte; ma anco che l'abbia vn luogo commodato per tenerui separatamente tali vsouelli, ilquale sia sempre chiauato, e ritornatoui ogni stromento, come è adoperato al suo luogo.

VINCENZO. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessari alla bifolcaria, all'agricoltura, & alle fabriche; non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche oltre che non sono cosi facilmente rubbati, si possono ancor' hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa, come spesso volte occorre.

GIO. BATT. Poscia che habbiamo ragionato a bastanza di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco di alcune altre commodità, e di vtilità. E però io lodo a tenere quel piu, e meno di vacche che si può. Percioche oltre le vi-

Ch'è b'è a
tener del
le vacche.

telle, e vitelli, che si possono alleuare commodamente, si caua anco buona copia di buoni formaggi, butiri, e ricotte. Cose tutte necessarie per la famiglia, e per li lauoratori. Oltre che sono di beneficio per lo letame, che tanto è sfumato da noi Bresciani.

○ Similmente si deue tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, e de' lauoratori; tenendoli però ferati in luogo comodo per lo verno, e per la estate, ilquale sia solato di assi di larice sopra i traulli di rouere, o piu tosto di castagna, lequali non si tocchino appresso vn dito, e che non vi sia sotto il terreno appresso vn braccio, accioche il pissò loro possa penetrare, & essi star maggiormente asciutti. Essendoui poi vn' albio talmente accommodato, che vi si possa mettere il lor mangiare, senza aprire altramente l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo di latte, le ghiande di rouere i frutti de' giardini, la diuersità di herbe, le rape cotte con la scemola, e senza; la melica macinata, o cotta, e lo farinaccio de' pellizzari, ma non gia quello de' molinari; perche fà la carne spongosa che abonda assai di schiuma nel cuocerla.

Sappiate poi che non ogni porco è buono d'ingrassare; percioche secondo la buona, e cattiuatura vengono anco piu, e meno grandi, e grassi. E però quando non si sà da chi siano nati, si pigliano lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai.

○ Ancora chi può hauer' il porco maschio non pigli la femina, poi che la carne sua calla piu nel cuocerla, per non esser cosi soda, come è quella

Che si
debbe ha-
uere de'
porci, e co-
me si pos-
sono pas-
scere.

del maschio. Auuertendo sempre ad amazzarli (come hauemo anco detto) in Luna nuoua piu tosto che nella vecchia.

VINCENZO. Fra le cose che hauete dette di questi animali, mi piace che si tengano ferrati; percioche mancando di questo non solamente nell'andar tutt' hora quà, e là (come è la natura loro) fanno desperare quei della famiglia; ma ancora spesse volte i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattiuu. E se pur si vogliono mandar' a pascerè nel tempo, che non s'ingrassano; li mandino sotto la custodia de' porcari, o d'altra guardia.

Quali galline si debbono tenere.

GIO. BATT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, lequali non passino quindici sotto ad vn gallo; percioche è meglio hauerne poche, e buone, e pascerle bene, che hauerne assai di tali, e quali. E questo ho veduto far la mia con sorte quando ne teneua vinticinque, e trenta; non curandosi d'altro, se non che fussero di belle piume, benche facessero pochi oui. Onde vedendo io questo danno, ne trouai quindici di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile; e molto bello, lequali ci fanno piu oui in vna settimana, che non faceuano quell'altre in vn mese.

VINCENZO. Desidero sapere, per qual cagione le hauete nere, e che cosa date loro tutto l'anno da beccare.

GIO. BATT. Si come le galline bianche furono sempre biasimate da gl'intendenti, per essere deboli d'alleuare, da conseruare, e per far pochi oui; cosi per contrario, le nere sono lodate; perche sono piu forti di natura, piu saporite, piu sane da mangiare, e che fanno maggior quantità di oui,

e migliori de gli altri.

Quanto sia poi del beccare; dico che do loro delle conciatuoredi biade, de' migli, e de' legumi, o della melica, delle ghiande peste, e del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Luglio, o d'Agosto. Ma per farle abondar de' oui, non vi è poi quanto il riso con la guscia, il miglio, e poi il panico, e vena.

Poi stà bene che'l pollaro non sia appresso al luogo doue si habita; peroche i polli sono sporchi, fastidiosi, e che molestano di continuo la famiglia; ma si ben' a mezodi del casamento; ha uendo vn portico tant'alto dinanzi, che'l Sole nel verno possa penetrare per le finestre, di quel luogo; oltre che staranno le galline sotto con gli altri polli a beccare, e riposare. Ilqual luogo sia piu tosto grande che picciolo, e che habbia sopra vn buon solaro, ouer' un volto ben' intonicato, ben salegato, e ben biancato ogni cosa, accioche ne' serpi, ne' forzi, o altri animali possano noia-re i pollami. Non mancando poi loro del beccare, del beuere, e del tenerli netti, & accomodati del dormire, e del far nei muri i suoi nidi, per farui gli oui. Hauendoui poi una quantità di arbuscelli spessi non molto distanti dal pollaro, accioche vi possano stare all'ombra, e conseruarsi, da gli vccelli di rapina. Iquali arbori siano di piu forti per modo di viuaiio; come farebbono opoli, morari, pomi, peri, & altri frutti, per piantarli poi di tempo in tempo, secondo che faranno buoni, e medesimamente rimetterli ogni anno.

Poi come sono nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina; per che faranno meglio alleuati, e difesi da ogni ve-

Come
debbe es-
ser' il pol-
laro.

Altri ri-
cordi per
li polli.

GIORNATA SETTIMA

cello, e quella farà anco piu presto de gli oui.

VINCENZO. Come si fa per introdurre tal'vccello a questo vfficio?

A far go-
uernare i
pollicini
da vn cap-
pone.

GIO. BATT. Si piglia prima vn cappone sano , e potente. E pelatolo tutto sotto al corpo, si ortica benissimo con ortiche forti , e dappoi s'inebbria con zuppe di pane in vino; e cosi ebbro si pone in un foglio, o altro vaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre giorni continoui , si pone sotto ad un cassolo di vimini con vn pollicino che habbia almeno vinti giorni; on de per l'amore che li piglia, si gli dia il giorno seguente qual numero di pollicini si vuole. Che come è posto in libertà, si vederanno cose grandi, che egli farà nel pascerli, nell'alleuarli, e nel custodirli. Percioche non solamente s'inpazzisce di loro in simili cose quanto fà ogni altro vccello de' suoi figliuoli ; ma ancora non gli abandona mai giorno, ne notte, fin che le pollastre fanno de gli oui, & i polli sono diuenuti capponi.

Come si
possono
hauer di
pollicini
per tēpo.

Per hauere poi de' pollicini per tempo , si piglia vna gallina Indiana passato Natale, laquale sia sana, e si commoda in luogo alquanto caldo con vinti, o vinti cinque oui sotto, di galline no strane: Da i quali, essendo buoni, & ella ben trattata, in diciotto, o vinti di, vsciranno tutti i pollicini , e si pongono con lei sotto vn cassolo per giorni sei, o poco piu ; ne si gli manchi poi del beccare, e beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

VINCENZO. Ho piu volte inteso da altri ciò che ha uete detto di queste galline. E però ciascuno le douerebbe tenere piu tosto per couare, e per alleuare tali pollicini, che per conto de' propri loro.

ro. Percioche oltrache, sono nel principio di grande spesa, sono parimente difficili a conseruarli insino che sono diuenuti grossi.

GIO. BATT. Parlando poi delle qualità che debbe hauer il gallo; dico che si pigli non molto grande, ne molto picciolo; atteso che non sono così commodi per le galline, come sono gli altri. Il quale sia di piuma nera, o rossa, e con la cresta uermiglia, e ben crespa a guisa d'vna corona, e non mai piana per essere cosa che lo dichiara di animo vile. È più che egli habbia la testa grande, il becco grosso e curto, l'orecchie grosse e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnghe forti, le ale grandi, e la coda tanto alta, che le penne si riuolgano sin'al capo; e che sopra tutto egli sia innamorato delle galline, & audace per affrontare qual si voglia animale che le volesse offendere.

Veramente che questo animale, non pur'è necessario per le galline; ma ancora perche col cantare a certe sue hore di notte, suiglia i religiosi ad orare, i letterati a studiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i mafari a carreggiare, i linaroli a spatolare, e gli agri coltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, e per far delle altre cose necessarie. E però con ragione si dice, che'l gallo è l'horologio de contadini. Come anco lo prezzano gli Alemanni, i quali lo portano in pugno; e non solo ne i paesi loro, ma quando in altre parti vanno alla guerra.

Qual' è poi quella creatura che faccia fuggir' il ferocissimo Leone, Signore di tutti gli animali quadrupedi, come egli fa sempre? Percioche

MM

Le qualità, che debbe hauer' il gallo con più doti sue.

questo singular' vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicon' i sapienti) che tantosto che si rappresentano alla vista di lui, li feriscono talmente le pupille de gli occhi, che li danno grandissimo dolore. Senza che egli è singulare nell'atto generatiuo, stando che non vi è altro vccello, che satisfaccia alle tante femine, come egli fa; ne che così animosamente le difenda da i nemici loro; e manco che sia così amoreuole nel parteciparle ogni cibo che egli troua, come è questo.

Poi non solamente è singulare nelle cose dette, ma è singularissimo nel portare la barba come huomo, li speroni come Cavaliero, e la corona come Rè.

VINCENZO. Veramente che si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi; così questo rarissimo vccello, è degno di maggior lode di tutti i pennati.

Trattato
de' galli,
e galline
d'India.

GIO: BATT. Douendoui parlare ancora circa altre nere delle galline, e galli Indiani; dico che ci vuole vn giardino, o prato appresso alla casa; percioche oltre che si possono alleuare, e tenere con poca spesa, si conseruano anco piu facilmente d'ogni infirmità; conciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animalletti, e di aere. Ma vi bisogna un gallo audace, e gagliardo, ilquale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, o cinque galline, almeno per duoi anni.

Poi nati i polli, siano tenuti per un mese in luogo non freddo, e non lasciati andar fuori, fin che non sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo; non mancando a pascerli di diuerse herbe del l'horto cotte, di pane, e di ricotta. Ebenche co

stino assai nell'alleuarli; nondimeno, per essere delicati da mangiare, stà bene a tenerne; e massimamente ogni persona nobile, per honorarsi con gli amici, quando i maschi sono ben grassi: Come alle volte ne ho donati, e morti, che giungeuano a trenta, e trenta cinque libre l'vno; auenga che le femine sono a pena la mitade, lequali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'vna sedeci, sin diciotto. E perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente, da che vengono tosto grossi; però si pongano a gli otto, o dieci giorni, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VINCENZO. Mai non ho voluto tener di questi vccelli; parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli; e parte anco perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa; oltre che stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani.

GIO. BATT. Ancora io lodo a tenere de' pavoni; percioche non pur sono bellissimi da vedere, e molto buoni da mangiare; ma si alleuano anco piu facilmente de' gl'Indiani. Senza che i maschi viuo no i vinti, e vinti cinque anni. E' ben vero che quando non hanno vicini i giardini, o prati, o altri campi, che piu facilmente consumano gli horti.

Poi perche non tanto rompono i tetti per lo dimorar cosi volentieri ne i luoghi alti, quanto per essere molto lussuriosi furiosamente rompono gli oui alle pauone quando couano; dico che allhora siano poste in luoghi talmente ferrati, che non siano molestate. Ma meglio farebbe a mettere que gli oui sotto alle galline nostrane; perocheli couarebbono sicuramente, e le pauone tenderebbono a farne de' gli altri in quantitate.

MM ii

GIORNATA SETTIMA

Si pongono tali oui in couo piu freschi che si può, & in Luna nuona; percioche vsciranno piu vcelli, e piu quantità di maschi. Non mancando di dar' alle pauone da beccare, e beuere vicin' al nido, accioche non si leuino fuori, e raffreddiscano gli oui.

VINCENZO. Quantunque la carne del pauone sia delicata, e durï piu tempo d'ogni altra; tuttauia ho inteso che ella è di poco nodrimento, di dura digestione, e genera humori malenconici.

Del tener
delle oche

GIO. BATT. Parimente stà bene l'hauere due, o tre oche, & vn machio, che cosi conuiene, lequali siano piu tosto bianche, che beretine per esser la loro carne migliore, e la penna piu bella da vedere.

Questi vcelli, tanto piu si alleuano facilmente, e vengono belli, quanto che sono accommodati di acqua corrente. Per tanto lodo metter' a couare al tempo loro de gli oui assai, e piu tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; perche ne faranno piu quantitate. Non ponendone piu di sei, o sette per gallina per esser grossi, & alle oche non piu di quindici.

Poi perche vi sono delle oche che morirebbono piu tosto di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, e beuer talmente appresso, che senza leuarfi, possano satisfarsi del lor bisogno. E come sono nati gli ochini, non si dia loro per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, laquale sia piu tosto di miglio, che di frumento; dandoli da poi delle lattuche, o maicole, o altre herbe simili.

VINCENZO. Fuori che le oche sporcano doue habitano, e danneggiano le herbe col beccare, e

con lo sterco loro, nel resto mi piacciono per esser buone da mangiare di prima penna, e quando hanno piu tempo, essendo grasse; oltre che sono utili per la penna, e perche col loro veggiare sono guardie fidelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie, lequali combattendo poi valorosamente, ributtarono i nemici che allhora entravano.

GIÒ. BATT. Appresso io lodo a tenere delle anitre, lequali, fuori che sono piu picciole delle oche, sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è, che'l proprio loro è di stare, e pascerli nelle acque, e massimamente nelle correnti, e basse che siano fangose, o almeno herbose; altramente bisogna che habbiano vna fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, e sempre come piena. Che essendoui commodità di queste cose, e di cortile grande, stà bene a tenerne in copia; percioche oltra, che si alleuano facilmente, e che sono mediocrement buone da mangiare, sono etiandio utili per la loro penna, laquale è migliore, e piu minuta, e piu sana per dormirui sopra, che non è quella delle oche; & anco perche fanno de gli oui assai, iquali, benchè non siano cosi perfetti per gli amatori, ne cosi delicati, come quelli delle galline; sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & in altri modi. E si possono mettere cosi sotto alle galline per couarli, quanto alle anitre. Tenendole però in luogo ferrato, accioche non si partano dal nido, & uadano a bagnarsi; perche ritornando poi cosi sopra gli oui, non sarebbero piu buoni.

Similmente lodo a tenere delle anitre Indiane; si perche sono piu grosse di corpo, come anco

Dell' alle
uare, e te-
nere delle
anitre.

Dell' alle
uare le ani-
tre India-
ne.

mai non stridano. Vero è che fanno pochi oui, e sono difficili di alleuare gli anitrini; senza che i maschi non sono così buoni il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare, come sono poi per l'auenire, & sono anco per natura men lussuriosi. E però vi vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindici, o vinti giorni, con darli solamente del pane trito, e dell'acqua assai ne i va si doue si tengono; giungendoli dapoi della scemola, e lasciarli andare all'acqua di fossa, e corrente, accioche possano pascersi di herbe, e d'altre cose secondo la lor natura.

Della terza sorte di anitre utili.

Poi a volerne alleuar' assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio Indiano, perche faranno de gli oui in quantità, e gli anitrini grossi, i quali si alleuaranno piu facilmente, e non assomigliaranno a quei forestieri, manco a i domestici. Et oltre che faranno di buona carne, e grossi di persona, non strideranno mai, e faranno de gli oui d'ogni tempo.

VINCENZO. Ancora io lodo questa terza sorte di anitre piu delle altre, e per l'auenire vi prometto di non alleuarne, ne di tenerne d'altra, che di questa.

Trattato delle colombari.

GIORGIO BATT. Ancora sommamente io lodo l'hauer vna buona colombara, e piu secondo la possibilità di ciascuno; percioche è cosa di utilità, e comodità per piu mesi.

Stanno bene separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, e dalle vie correnti; perche altrimenti farebbono molestati i colombi, & insidiati da gli uccelli di rapina. Et essendo possibile, stanno bene ne gli spatiosi siti, e coltiuiati, e vicini alle acque correnti, accioche i colombi non

vadino lontani a beccare, e beuere in luoghi sospetti di esser' amazzati, o presi.

Ancora siano fabricate non troppo alte, accio che i colombi volino sù, e giù con men fatica; & anco siano poste verso l'Austro; perche si compiaciono molto del Sole, quando batte ne i tetti, ne i corridori, e penetra per li finestroni, o lucerone; e massimamente al tempo del verno. Conciandole talmente di dentro, che non vi entrino gatti, ne forci, & con intonicarle, & imbianchirle così di dentro, come di fuori; e non meno mettere sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colombi si compiaciono della bianchezza, non faranno neanche così infidiati, e mangiati dalle serpi, dalle lucerte, o da i gatti, e forci; come spesso volte occorre in altre colombarie.

Poi si entri per pigliare i piccioncelli, o per altra cosa, se non per la vsciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano; e come si vien fuori (serata prima quell'vsciera) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse.

Ancora non si manchi a fornir le colombarie di nidi per poterui habitare, e couare i colombi: Siano poi di assi, o di quadrelli, o di cauagnoli tessuti; anzi che vi vogliono d'ogn'vna di queste sorti, accioche i colombi, secondo l'humore loro, habitino in quella, e non in quell'altra. Comodando però quei nidi di mano in mano, ascendendo sin'al tetto, ilquale sia intauellato sotto a i coppi, & imbiancato; ponendo i cauagnoli nel mezzo sopra le pertiche, e canteri per accomodar meglio i colombi; nettandoli poi piu volte dello sterco, e d'altre cose, e massimamente nel gran caldo; atteso che alle fiatae abbondano tal-

GIORNATA SETTIMA

mente di pedocchi, e camole, o tarme, che li conducono coi pipioncelli insieme quasi alla morte.

A voler fornire poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, e non mai de' bianchi (per essere i primi veduti, & amazzati da gli uccelli di rapina) e si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, e beuere col cornetto due volte al giorno, fin che si satisfano da sua posta; senza che se li tagliano le penne maestre, come sono per volare per farli star così almeno per cinquanta giorni. Che uscendo dapoi, non mancaranno a ritornare, e perseverare, come se vi fussero nodriti da i padri loro. Pigliando però di quelli che sono nati di Maggio, perche non faranno offesi dal freddo, e faranno di maggior prosperità per crescere, e per buscarsi piu presto il loro viuere.

Poi per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio sin' a Settembre; ma gli altri anni se non quei di Giugno, per esser quella la buona stagione, per non mancar lor' il beccare di tempo in tempo sin' al san Martino.

Io saprei dire alcune vie per abondar le colombari de' colombi d'altri, ma perche non è cosa christiana a spogliare qual si voglia, non sia mai vero che palesi questo. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccare a' suoi, quando non ne trouano in campagna; e massimamente d'Aprile, e di Maggio, per hauer sotto gli oui, o scossi i pipioncelli; e darli piu tosto del miglio, o panico, o granaccio cauato dalle biade, che dell' orzo, spelta, vena, melica, legumi, o vinaccioli; per cioche non potrebbero beccarli.

Ancora per manco spesa, se li dia poi di Decem

cembre, di Gennaro, di Febraro, e di Marzo de' vinaccioli; atteso che quei colombi non couarano: Cosa per certo buona a non couare fin passato Marzo; conciosia che quei pipioncelli muoiono quasi sempre di freddo. Malodo che all'Ottobre si pongano delle vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche quei colombi, possano intertenersi con quelle, quando altroue non trouano da beccare; e massimamente essendo coperta la terra dalle neui.

VINCENZO. Certamente che una buona colombara è di piu vtilità, e di minor incommodità, che non sono gli altri pennati, che si alleuano in casa; percioche non tanto si procacciano la maggior parte del tempo il loro viuere; ma ancor' ordinariamente fanno sei, e sette volte gli oui all'anno; e piu ne farebbono, e uenirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto di, con quelle delle colombare; ma fare si che i padri, e madri non se ne accorgessero; non ponendoui però maschi alcuni, perche si accompagnarebbono con quella di sua sorte, e ritornarebbono di compagnia ad habitare al basso.

GIO. BATT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che hauete dette; ma ancora io lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, i quali siano però appartati dall'habitatio-
ne; peroche non la sporcaranno, e manco sturberanno la famiglia; senza che couarano, e nodriranno con piu commodità i loro pipioncelli. Che essendo di buona sorte, e ben' accomodati di stanza, e del viuere, sono sempre piu vtili, piu

De' colom-
bi casalen-
ghi.

NN

GIORNATA SETTIMA

grossi, e piu delicati di tutti gli altri.

VINCENZO. Tanto piu commendo questo buon ricordo, quanto piu che tai vccellifiano tenuti in luoghi a proposito.

Trattato
delle peschiere.

GIO. BATT. Hora che habbiamo finito di ragionare de gli vcelli, che commodamente si possono hauere ne i cortili, è ben' ancora che parliamo delle peschiere; e però dico che essendoui commodità di acqua corrente, e di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella; sia mò intorno al giardino, o al casamento in parte a modo di fossa; perche farà sempre vtile, quando però sia talmente commodata, che non si possa rubbare, o fuggire il pesce, o romper' il vaso.

Voi vedete quanto è bella la mia, laquale non pure è larga vinti braccia, e lunga sei cento; ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con piu buchi piccioli, e poi esce nel capo di sotto per vn'altra piu spessa di buchi; di modo che non vi può vscire forte alcuna di pesce, oltre che ha tal forte siepe di spini nella ripa della possessione, che niuno può entrare per rubbarmelo da qual si voglia hora.

VINCENZO. Si come io veggo che questa peschiera è vna delle piu belle, e delle piu grandi, e delle piu fornite di pesci grossi, e piccioli di tante altre di questo paese; cosi desidero di saper' il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BATT. Tanto sto che hebbi fatto il vaso con le ferraglie, mandai di Maggio al fiume di Ollio a comprare diuersi pesci per esserne allhora abundantia, poi che vanno in amore; cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche, i quali feci portare da duoi caualli in quattro barili con l'acqua;

oltre che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, e veroni tolti nelle acque nostre; a tale che in vn'anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi possi luzzi, perche come sono grossi non viuono se non de gli altri pesci; cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauer' i denti come hanno questi. E però chi vuole buona peschiera, non tanto non vi ponga luzzo alcuno, ma venendone, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori; perche altramente distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINCENZO. Tanto piu è da lodare vna buona peschiera, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, e piena di allegria nel mirare l'acqua, e nel veder' a vagare, e guizzare i pesci.

GIO. BATT. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouernare le api, ma perche mi hauete detto che volete andare a Pompeiano, & esser volta to il Sole, so che non potrei finire vn cosi lungo discorso. Ben vi prometto di parlaruene vn' altro giorno, o forse che vi mandarò vn simil trattato, secondo che ho piu volte discorso con mio gran contento.

VINCENZO. Iddio sà quanto vdirò volontieri questa diuina cosa; percioche è di poca spesa, e di grande vtilità, benchè ella non sia apprezzata come merita. Ma non parendoui comodo di dirne adesso, vi prego che innanzi che io mi parta da voi, che mi chiarite almeno d'alcune cose; cominciando a mostrarmi qual' è meglio a scaluare gli arbori all' autunno, o alla primavera?

GIO. BATT. L'openione d'alcuni eccellenti agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino

Del scaluare gli arbori.

NN ii

innanzi al verno; percioche, soprauenendo gli ecceffui freddi, patifcono talmente donde sono tagliati, che tardano piu anni a venire floridi, come di prima; senza che fpeffe volte feccano come fi è veduto nel tagliare i boschi; e massimamente in quelli che pone all'incanto la nostra Città. Perche non curandofi, coloro che li pigliano del tanto male che li fanno nel tagliarli auanti il verno; li tagliano per commodarsi folamente loro, cosa che non farebbono quando fuffero fuoi. E però gl'intendenti che ne hanno, non folamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne; obligano i compratori a non tagliarli, fin che non è passato santo Antonio, e per Luna crescente. Vero è, che per bruciarle, durano piu su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

VINCENZO. Ho sempre feruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, e massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per essere piu sottoposta alla tramontana, & a i grandissimi freddi.

GIO. BATT. Ancora vogliono che piu tosto si piantino gli arbori che vanno troncati, passato che è mezzo Gennaro, e per Luna nuoua, che piantarli innanzi al verno. Percioche venendo i potentissimi freddi, patifcono grandemente in quella parte che è appresso al taglio. Ma lodo anco io che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per duoi, o tre mesi auanti che si piantino; offeruando non meno le altre cose che ui dissi l'altr'hieri nel piantare i giardini.

VINCENZO. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate,

Del piantare gli arbori troncati.

come vogliono essere le are.

GIO. BATT. Bisognano essere primamente alquanto rileuate, e pendenti a mezo giorno, e poi talmente libere dalle muraglie, e da gli arbori alti, e folti, che i venti da ogni lato le possano giouare nel palare i grani; facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, e dalle vigne; perche al tramente patirebbono per la poluere, e per la bulla che d'indi escono.

Trattato
delle are
per batter
le biade.

Poi bisogna ferrarle d'ogni intorno di legnami, o di siepi basse, o per altri modi, accioche non siano calpestrate da i bestiami. Tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, o ghiaia, o sabbia, e che non si fessi; ma che egli stia ben liscio, e ben' uguale. Coprendole poi con paglia, o stoppia, o con meligazzi, quando non si adoperano, accioche non siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, e dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si facciano fuor' i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de' buoi, accioche s'inastrichino benissimo, e stiano ben salde alle percosse, che si fanno co' i fielli, co' i ritoli, o co' i carrioli.

Commendo dapoi quei patroni che hanno a monte parte delle are vn portico aperto, lungo quanto elle si trouano larghe; per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, e non meno al Settembre, & all'Ottobre quando il tempo non è fermato, farui fuori i migli, & iui seccarli, poiche il Sole allhora batte sotto a quei portici quasi tutto il giorno.

VINCENZO. Poscia che mi hauete dato questi buoni ricordi intorno a i frumenti, & altri grani, vi

prego che mi mostriate anco i mezi, per li quali conseguentemente se ne può sperare d'hauerne qualche copia.

Discorsi
per cono-
scere il
buono, e
cattivo ri-
colto.

G I O. B A T T. Cose assai si potrebbero dire circa a queste cose che mi chiedete; tutta uia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano ben trafitti dal Sole, ilquale non pur li matura, & ingrassa, ma li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, e che il verno vadi asciutto, e con gran freddo; perciò che andando così per tutto Gennaro, oltre che le biade maggiormente figliuolano, i vermi anco & altri animalletti non le mangiano sotto terra. Vi resta poi che la primavera, & altri mesi seguenti facciano secondo che desiderano gli eccellenti agricoltori, i quali per proverbio antico dicono

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque di Aprile, le rugia de di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, e le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai piu che'l carro, e buoi d'oro del sauiu Salomone.

V I N C E N Z O. Non solamente ho piu volte vdito dire questo proverbio da gli esperti, ma diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano assai paglia, e poco grano.

Di quan-
to danno
sono le
molte
pioggie.

G I O. B A T T. Veramente che le molte pioggie fur no sempre dannose a tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, e piu nel fiorire le viti, e gli arbori fruttiferi. Senza che li nocono molto i freddi, e le nebbie che vengono a quei tempi, & anco a i migli quando fioriscono all'Agosto.

V I N C E N Z O. Dapoi che parliamo della varietà de'

tempi, vorrei non meno sapere i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO. BATT. Parlandoui da agricoltore solamente e non d'astrologo, dico che tanto piu segni mostra il tempo; quanto piu per molti giorni non è piovuto. Come ben per vn giorno, o duoi auanti si veggono la notte piu numero di Stelle, la Luna circondata di vapori; oltre che gli animali terrestri, celesti, & acquatici mostrano infiniti segni. Cioè gli armenti saltano, gli asini raggiano, i lupi urlano, e gli uccelli non cessano di volare; i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, e pulici di morsicare, i delfini & altri pesci di guizzare, le rane e rospi di gridare, e le biscie e benole di vagare; senza che il sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano, e le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'infacca ne i nuuoli, e che la rugiada cade piu del solito.

VINCENZO. Desidero di saper' ancora come si debbe gouernare l'huomo nel vendere le biade poi che sono tanto mutabili di precio?

GIO. BATT. Due vie principali ho veduto seruare a gli huomini pratici. L'una è che non le vendono quando sono in vil precio; e poi come ascendono, quanto piu gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conueniente precio, ne vendono vna parte, come farebbe al Carnouale, l'altra alla Pasca, se la campagna è bella, & il resto a Maggio. Et a questo modo non si può fallare; percioche si vien' a seruare quel prouerbio che dice.

Meglio è vendere, e pentirsene, che tenere e

I segni, che si veggono innanzi le pioggie, quando è duro il tempo.

Ricordi del vendere le biade.

GIORNATA SETTIMA

poi di sperarsene.

VINCENZO. Mi piacciono questi ricordi; perciocchè ho piu volte veduto alcuni tanto crudeli, e pertinaci nel tenere le biade quando erano pregati, che poi per essere calate assai, sono poco meno che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

Altri ricordi per le biade, e linose.

GIO. BATT. Auuertisca però ogn'vno a non misurare quelle biade che sono state ammucciate per qualche mese, & anni, se prima non sono ributtate con le pale da vn luogo all'altro; perche altramente perderà i sei, e sette per cento. Vero è che la linosa fa al contrario; peroche essendo fatta fuori di Luglio, o almeno d'Agosto, non hauendo molta herba, sempre al san Martino si troua di piu sette, & otto per cento. E questo auiene; perciocchè quando si fa fuori tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo, che poi l'oglio che è dentro, sentendo le prime piogge, o freddo, subito si gonfia, e cresce come ho detto

VINCENZO. Che dite voi ancora intorno al vendere de' fieni?

Ricordi del vendere i fieni.

GIO. BATT. Non si venda mai quel fieno a misura che è tagliato tenero, ma sempre a peso; perciocchè la esperienza ci fa vedere, che quanto piu è segato men maturo, tanto piu si calca insieme; onde, si come misurando si mostra poco; così pesandolo si troua esser assai piu di quello, che è stimato. E per contrario quando è tagliato troppo maturo, non è da comperarlo a misura, per mostrarci piu di quello che è a pesarlo.

Poi sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; perciocchè tenendolo, quanto piu è vecchio,

chio, tanto maggiormente peggiora in bontà, e nel peso.

VINCENZO. Non accade dir queste cose a i Bergamini, e manco a i Pecorari; atteso che sono per natura talmente astuti, che tantosto che hanno veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Ne altro mi resta dire, se non che ui ringratio quanto posso dell'amoreuolezza vsatami nel dirmi i ricordi, nel mostrarmi i documenti, e nel darmi i tanti precetti intorno alla così honorata, così lieta, e così vtile agricoltura; della quale me ne hauete fatto talmente vago, che mi pare ogni giorno cento anni, che ui possa imitare.

GIO. BATT. Io non starò a far belle parole circa del l'hauer mancato in cose assai, che molti altri agricoltori nostri vi hauerebbono potuto mostrare piu di me: Ma ben dico, che quanto piu vi vedrò innamorato di questa sì solenne professione, tanto piu mi rallegrarò; essendo certo, che'l vostro buon giudicio auanzarà in poco tempo molti che sono tenuti per eccellenti.

VINCENZO. Con vostra buona licentia monterò a cauallo per andare verso i miei poderi, come vi ho detto.

GIO. BATT. Andate, che Iddio vi dia felice viaggio, & ogni altro vero bene.

IL FINE DELLA SETTIMA GIORNATA.





RAGIONAMENTO
FATTO TRA I NOBILI
MESSER GIO. BATTISTA
A V O G A D R O,

E MESSER CORNELIO DVCCO
NEL MESE DI LVGLIO M. D. LIII.



SOPRA LE COSE DILETTEVOLI DELLA
*villa ; e quanto è meglio habitarvi , che
nella Cittade.*

GIORNATA OTTAVA.

C O R N E L I O.



OS CIA CHE VOI MESSER Gio. Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, e che i vostri compagni sono partiti da noi, per andare a diporto sotto alle ombre di questo giardino ; spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui che mi è stato caro. l'hauer' accettato la vostra cortesia ; percioche non solamente mi

hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Principe, per esser' accomodato di fontuoso casamento, di vago giardino, di ampio pergolato, e di grande peschiera; ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città, i quali conoscendoui per huomo di valore, vi biasimano che l'abbiate abbandonata per habitare in questa picciola villa. E perche vi porto nel mezo del cuore, bramo vdire le ragioni che vi hanno mosso a questo. E tanto piu desidero di saperle, quanto che io stimo che voi habiate fatto ciò con giudicio, e non da humori spinto, come questi tali pensano.

GIO. BATT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto geloso dell'honor mio, non posso fare, che non vi manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar' in questa villa. E tanto piu potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarfi alla porta del giardino per andarfi a riposare, secondo la lor' vfanza. E però cominciando dico, che se coloro che tanto mi biasimano sapeffero le cose, che mi hanno mosso a stantiar' in questo luogo, son certo che non mi riprenderebbono, ma piu tosto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, ilquale abbandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece.

O ben fortunato Catone, poi che tu solo sai viuere al mondo.

Voi per piu tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; e tutto mi è occorso per le cattiuè compagnie. La onde finalmente riconoscendo-

Qual sia
stata la vi
ta di M.
Gio: Batt.

GIORNATA OTTAVA

e qual è
la presen-
te.

Essempio
di vera
amicitia, e
liberalità.

mi, deliberai di abbandonare del tutto coral generatione, e ritirarmi qui con animo di viuere piu costumatamente che potessi in questo tempo, che mi resta. Et tanto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno continuo, cosi questa mi pare di viuere nel paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, e pacifici, da i quali son' amato assai piu di quel che merito. Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si ha, esser piu tosto dell'amico, che di colui che la possede.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar a caccia, & vcellare; & hora a ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, e mangiare come sta manehauete veduto. E se per caso nasce qualche rancore fra' alcuno di noi, subito tutti gli altri fanno ogni buon'officio per addolcire quegli animi, accioche restino amici come di prima.

CORNELIO. Veramente che si come mi è piaciuto vdire per quali cagioni voi hauete abbandonato la Città, e riduttoui in questa bella villa, non meno questo del mantener tra voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai nol potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, castello, e villa si offeruasse questo modo diuino, e non il diabolico che oprano le lingue di Satanasso; non cessando di accender fuoco fra questo, e quello, per aumentar' ogn'hora piu le ire, e le controuersie; gloriandosene dapoi, come se haueffero fatto cose degne di memoria.

GIO. BATT. Ancora ci possiamo contentare de' nostri contadini, poiche non mancano ad amarci, & honorarci con rispetto: E guai a colui che hauesse ardimento di offenderci, o di fare nella ter

ra qualche cosa sporca; percioche ,concordeuolmente lo scacciareffimo subito fuori de' nostri confini.

CORNELIO. Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa villa netta di mal fattori. Che per certo sono pur' infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia se vi nascono tanti scandali, e massimamente molte fiata a coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità, contra di qual si voglia, in secreto, & in paese, li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro che li trattano da schiaui, cosi sono da lodare quei cittadini, che hanno per cari i buoni; & i tristi se li tengono di lontano.

GIO. BATT. Sappiate poi che non manchiamo a soccorrere loro nelle auuersità, e farli creare i figliuoli nelle lettere, e costumi secondo la loro conditione; souenendoli non meno con la borsa, o con robbe quando non possono cosi in tutto maritare le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. E queste sono del numero delle vere limosine, per non esser' ingannati, come auiene sempre da' tanti furfanti, e gabbadei, che tuttodi vanno attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però con mille superstizioni, accioche con queste vie diaboliche, essi scelerati possano piu commodamente trionfare nella loro dishonestà vita.

CORNELIO. O quanto sarebbono auenturati i poveri di questo paese, e d'altri pur' assai; se per ogni luogo vi fussero gentilhuomini che facessero si fatte opere di pietà, e non tiranneggiassero loro nel

La pietà, che si debbe usare a i buoni cittadini poveri, e non mai a i furfanti, e gabbadei.

Di quelli, che tiranneggiano i poveri nelle ville.

la robba, nella vita, e nell'honore, come piu volte
nien fatto da molti huomini indemoniati.

Le belle
doti del
Borgo di
Poncarale.

GIO. BATT. Tacendo quel che potrei dire intorno a ciò. Che pensate poi di questa satisfattione mi siano le tante doti di questo sito non piu lungo d'un miglio e mezzo, e d'altro tanto largo, ilquale per luogo piano, forse non ha pari in tutta Lombardia?

Primamente si vede che egli è di aere assai buono, vicino alla Città cinque miglia. Poi è abbondante di frumenti, migli, legumi, vini, e fieni; ma di lini non molto, i quali però non sono men belli de gli altri. Oltre che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato talmente tutte le vie, che da ogni hora che'l Sol risplende, vi si può andare per tutte le contrade sotto le ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi non potete andare per contrada alcuna, o volgerui a qual parte volete, che sempre non vediate piu fariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti. Lequali da ogni tempo mostrano, per modo di gara, di contendere nel correre di continuo, come si possono mirare di vna in vna; percioche, qual corre a mezzo di, qual a sera, qual a dimane, e qual dipari va con veloce corso. Senza che fra molte di queste, l'una sotto l'altra, e l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente siano con arte fatte così, per fare stupir coloro che le rimirano.

CORNELIO. Confesso hauer veduto piu paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai hotro uato luogo pari a questo di tante acque correnti;

coſe in vero che hanno nella diuerſità, nella vaghezza, e nella vtilità del marauiglioso.

GIO. BATT. Poi ſi come queſte acque ſono l'ornamento di queſta villa, coſi anco ſono il noſtro theſoro; concioſia che irrigano abundantemente tutte le poſſeſſioni.

CORNELIO. Queſto è bene affai, percioche vi ſono molte terre del paefe, lequali benchè habbiano delle acque competentemente, nondimeno per hauer de' campi affai troppo leuati, non poſſono hauere ſimil beneficio.

GIO. BATT. Appreſſo perche queſte acque ſono freſche nella ſtagion preſente, e nel verno medio cremente calde, non meno ſono ottime a gli armenti, che allhora mangiano i noſtri fieni, atteſo che per raccoglierne noi in gran copia, alle volte vi ſi ſono trouate piu di cinque cento vacche, e manzi, ſenza il buon numero di pecore. Et oltre che le dette acque ci ſono di molta fatiſfattione per la bellezza, e per l'allegria, che tuttauia ci donano; ci ſono anco di affai piacere, & vtilità nel peſcare. Perche fra gli ſpaſſi che noi preſtiamo a gli amici, che ci vengono a trouare, queſto è il piu grande, & il piu diletteuole; percioche quando vogliamo peſcare, in poco d'hora aſciugamo hora quella fariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi eſſi amici ſi compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono quaſi ſempre nel peſcare.

Sappiate che non è al mondo il maggior contentito, che il veder venire da ogni lato, huomini e donne, vecchi e giouani, grandi e piccioli, e tutti ſcalzi, con guade, con ſtambucchine, con zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, ſecchie, con

La quantità de gli armenti, che ui mangiano i ſeni.

Effetti molto diletteuoli del peſcare.

che, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che veggono le acque di uertite altroue; entrando allegramente nel vaso tutti si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che s'infangano, alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & a i gambari che s'intombano.

Poi non so qual'huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare; poiche allhora si vede chi chiude l'acqua, e chi asciuga il vaso; chi corre, e chi salta; chi cade, e chi leua; chi ride, e chi canta; chi piglia, e chi non sà tener la presa; e chi con gridi, e morse non fa altro che a questo e a quello dar la baia. Senza che alle volte si è veduto, che volendo tre, o quattro, o piu affrettar si l'vn piu dell'altro per pigliare vno, o piu pesci, a cadere sottosopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde per esser veduti talmente ingarbugliati, e leuarli poi in piede del tutto bagnati, & infangati; sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di vanghe, e d'altre cose assai; che per verità io non so qual ricetta si trouasse pari a questa per scacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer' alle volte pigliato delle biscie per anguille, delle cagne per lamprede, e de' rospi per rane? Tenendo poi in mano questi cosi abomineuoli animali, per correre dietro a questo, e quello che ne hà paura. Per le quai cose, non men' allhora si è vdito gran rumore per lo fuggir di molti, per lo pianger di fanciulli, per lo gridar di giouanette, e per lo contrastar

di don

di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, e con altre cose addosso a quelli, per difenderle se medesime, & altri.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi vi prego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, e di questi sì piaceuoli spassi?

CORNELIO. Non tanto gli apprezzo pur' assai, per essere cose degne di ricreare ogni gentilhuomo, ogni Signore, ogni Principe, & ogni spirito gentile; ma ne sento gran consolatione ancora, poiché le hauete narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vederle, come se ui fossi stato presente.

GIO. BATT. Vorrei che voi foste stato qui la vigilia di san Giouanni, quando passarono innanzi terza con tre carrette le Illustri Signore, la Signora Isabella Martinenga, la Signora Nostra Cauiriola, e la Signora Barbara Callina. Lequali accompagnate da piu gentilhuomini, andauano a desinare a Dello, col Magnifico Cavalier Carlo Aueroaldo, vero amator dell'agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo, che noi patroni haueuamo asciugato il vaso della Garzietta, e che ui pescauano gran numero di huomini, e di donne; si fermarono appresso la porta de' nobili Nascini, a preghere però delle nostre gentildonne; doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare; rideuano di tal sorte, che pareuano haueffero a scoppiare. E vedendo le nostre madonne questo sì bello intertenimento, si posero con tal prestezza a cuocere quiui sulla ri-

P P

Altri spassi del pescare d'alcune Matrone.

pa nelle padelle diuersi pesci , che erano veduti da quelle Signore con tanta satisfatione, che non si potrebbe esplicare. E fritti che gli hebbero, non solamente li presentarono ad esse con de gli altri viui conci in bei canestri; ma ancora una quantità di bei gambari donarono lor dicendo. Poiche a vostre Signorie non è piacciuto di mangiare con noi di questa pescagione, le preghiamo si degnino di accettare almeno questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascuna di noi che cosi amoreuolmente glie lo porge. Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuto ogni gran dono, risposero. Veramente che uoi tutti fiete degni di essere inuidiati da ogn'uno, poiche vi godete si felicemente in questa rara villa; che Iddio vi conferui in questo stato sin' al fine. E dette queste cosi amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al loro viaggio.

CORNELIO. Si come quelle gentilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fù la vostra, hauendo si bella occasione di accarezzarle, & honorarle con tali cortesie.

GIO. BATT. Ritornando pur' a gli effetti del pescare; dico che oltre ai detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci, e gambari che noi vogliamo, de' quali quasi sempre ne mandiamo a gli amici non poca somma; e quello che serbiamo, lo mangiamo cosi fresco fresco. E questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

Che non vi e' comparatione dal pesce fresco all'altro.

CORNELIO. Non è dubbio alcuno che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto, a quello che si cuoce viuo.

GIO. BATT. Seguendo similmente le commodità che noi habbiamo qui; dico che pigliamo etian-
dio molta satisfattione da i buoni lattecini, che quasi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltre che siamo patroni de' buoni formaggi, e butiri; piu volte per frugalità, mangiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, & altre somiglianti cose; hora pure come vengono fatte, & hora diuersamente artificiate per farle piu delicate. Senza che habbiamo commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pauroni, e di galline indiane.

Delle comodità del Borgo

Poi non solamente siamo accommodati di buoni formaggi, e di carni salate; ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranzi, di asparagi, e di artichocchi.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano piu chiari, piu sereni, e piu lunghi, che non fanno a coloro che habitano nella Città? Peroche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia comparer' il chiaro. Similmente quando è nascosto nell'ocaso, si come nella Città entrano subito le tenebre, quiui senza lucerna poco men d'vn' hora si vede bene.

Che i giorni sono piu lunghi in villa, che in cittade.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran satisfattione che pigliano coloro che non pur gra-
discono lo stare in villa, ma etian-
dio che amano maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Iquali vdendo i veg-
gianti galli, auanti il giorno, cominciano a rallegrarsi; onde venendo loro in odio le piume, subito si leuano fuori; ponendosi piu volte nel gran caldo a mirare, e contemplare l' allegro nasci-

Che contento e' veder gli effetti diuini dell' au

P P ii

rona, e Sole.

mento della bellissima Aurora; mirando similmente la sua diuina chiarezza che a poco a poco v'è crescendo, fin che il Sole (mandando prima innanzi di se quei primi lampi a guisa di striccie, o fauille d'ardente fuoco) coi suoi splendentissimi raggi, ferisce primamente le superbe cime de' monti altissimi, e poi uscendo pian piano fuor del mare, si f'è compiutamente veder risplendentissimo da noi mortali. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti, per salire, e penetrare ne i diuini chioftri del Cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con lingua humana: Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'vniuerso, ilquale fra gl'innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà, ci ha proueduto di vna tanto chiara luce per aiuto di tutti i bisogni nostri necessariffimo.

Che è poi quando egli si colca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in villa possono vedere, e considerate i diuersi effetti, che f'è col suo incomprendibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, e sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiare di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi, che pare propriamente che ardino insieme con tutto il Cielo. Lequai cose, pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerate (eccetto co loro però che fanno la guardia al Castello, o alle mura della Città) si per essere le loro case alte, & si anco per non esser tal proprietà de' cittadini, come di quei che stanzano in villa. E questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume infino, che il Sole è alto; &

che queſt
della città
non posso
no veder
le cose del
l'aurora,
e Sole.

altri per effere la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, e di altre arti; benche leuino per tempo, non possono però a quelle hore vederle; con cio sia che stanno rinchiuti ne i loro occupati alberghi. Il perche si vede quanta differentia è tra essi, & i lauoratori della villa, iquali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, e quei della Città nelle oscure botteghe, e tenebrose case. Eperò non è marauiglia se gli habitanti della villa sono sempre sani, robusti, e di vigorose ciere; e se per còtrario quei della Città sono squalidi, macilenti, di poca lena, e di piubreue vita.

CORNELIO. Si come mi sono piacciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamento mio di Piedemonte; donde, per effere sopra di quell'eminente colle, si può benissimo vedere simili thesori dell'aurora, come piu volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerare minutamente le varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'oriente il Cielo; risplendendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro intermisto di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potrei esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiuua, e godeua lo spirito mio.

GIO. BATT. Non è dubbio che egli è da lodare il vostro colle, tuttauia mi pare piu bello assai quel di Ciliuerghe, ilquale non solamente è accomodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, di peschiere, e d'altre belle cose.

Le lodi
del monte di Ciliuerghe, e suoi patroni.

Chi non douerebbe sommamente desiderare di goder quella sì bella prospettiva lontana da i monti Aquilonari, e che poi dalle altre parti signo reggia per molte miglia la pianura Bresciana, & altri paesi? Sito veramente commodò per vedere, e considerare gli effetti dell'aurora, e del Sole, la bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de' monti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, e la spatiosità delle piaggie, e delle campagne.

CORNELIO. O ben auenturato monte, poiche non tanto gia piu centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora piu che mai dall' eccellente giureconsulto, & oratore Messer Lanterio, e fratelli sei amato, abbellito, e ben coltiuato.

GIO. BATT. Non è ancora gran libertà, e commodità lo stare in villa, che quando vogliamo andare in qualche luogo, montando a cauallo per tempo, hauemo fatto, alle volte le quindici, e vinti miglia innanzi, che niuno possa vscire di Brescia? Oltre che possiamo tardare di sera quanto ci piace, che per questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città, passate che siano poco piu di vinti due hore.

Qual'altra libertà, e commodità può esser pari alla nostra? Poiche nella Città ci conuien andare ben vestiti, con seruitori, e pieni di mille rispetti; sberretrando questo, e quello assai volte contra al voler nostro; non parlo però mai di quei che sono meriteuoli d'ogni honore, atteso che non mi fatio mai di riuerirli; ma dico che io ca-

Altra libertà è quella della villa nel l'uscire, & entrare, che della città.

Alcuneferuici della città, e la libertà della villa

uo la beretta mal volontieri à quegli altri, che sono voti di valore, e gonfi talmente di superbia, che si tengono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro. Onde qui ci è lecito andare, e stare senza seruitori, senza cappa, e senza faio; vestendoci come piu, e meno ci gradisce. Poi si come iui siamo spesso volte biasimati da molti per non andare, e viuere secondo le voglie loro, qui non essendoui inuidiosi, o menabeffe, non ci è niuno, che del proceder nostro ci vessi, o censori. E questi priuilegi non meno sono grati alle nostre donne, che a noi; conciossiache assai piu si contentano di stare qui in vita positua, col goderli gratiosamente con noi in questa pretiosa liberta, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella Cittade.

CORNELIO. Certamente che douete hauer loro non poco di obligo di questa si lodeuole conformita. Percioche ne conosco assai, che hanno tanto fumo nel suo camino, che non patirebbono mai di stare fuori della Città. E questo auuiene, perche vogliono d'ogni hora poter' andare doue loro piace, e con piu modi ben vestite, imbellettate, profumate, e gonfie di vanità, accioche maggiormente siano rimirate, e vagheggiate da questo, e quello che le vede. Non pensando mai in altro, che di scorrere quà, e là secondo i lor capricci. Presentandosi sempre doue si balla, e si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, e torneamenti, o la maggior parte del giorno starli in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze, e senza punto di vergogna, lequali sono poi, e faranno sempre scandalo grandissimo a tutta la Città. Vfsanza non antica già, ma introdotta dapoi che barba-

Le cattive
vianze del
le vane do
ne.

ri hanno così corrotto, co i mali costumi, non solamente questa Patria che soleua esser' essemplio a tutto il mondo di honestà, ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BATT. Volesse pur' Iddio che così non fusse (parlando però solamente di quelle che son tali, e non mai delle tante altre, che sempre sono specchio di buona vita) ma peggio, è, che ogn' hora piu cotal morbo uà crescendo; merce de' ciechi mariti, e sciocchi padri che sono cagione di questa così vituperosa vianza. Ne vi sarebbe maggior rimedio per estermiare questa pestifera semenza, che l'essequire quella giusta sententia fatta pur contra a tutte le male donne.

Sententia
contra le
male don-
ne.

Si come alla cattiuu figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, e per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauar gli occhi, tagliar la lingua, e troncar le mani; o piu tosto, per leuarla dal mondo, abbrusciarla viuua.

CORNELIO. Vi prego che voi cessiate da questo ragionamento, poiche non vi si può prouedere, e che seguitiate il parlare delle contentezze che qui godete si felicemente.

Le cattiuu
opere d'
alcuni del
la cittade

GIO. BATT. Ancora dico, che in questa villa non si ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della Città, o nelle botteghe de gli artigiani, & altri luoghi. Sparlando non pur delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene; non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle accostumate, e in alle spose di Christo claustrate. Ragionando etian- dio di piu cose odiose da sentire; e massimamente del

te del valer', o infondacar le biade, di amassar danari, di fare stocchi, e barocchi, e d'altri con tratti illiciti.

Poi qui non sono ambiciosi, inuidiosi, orgogliosi, infidiosi, ne che siano disleali, iracondi, vendicatiui, affassini, e beccari d'huomini; e meno vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infideli auuocati, ingiusti giudici, ne ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini e zauattini che gridino, fachini e brentatori che vrtino, ruffiane e meretrici che inueschino, malefici & incantatori che fascinino, arioli e fitonesse che indouinino, mariuoli, e tagliaborse che truffino, capelletti e mangiaferri che opprimino, e manco hippocriti e gabbadei che abbarrino.

Qui finalmente non si ueggono a strassinare in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mandar' in galea truffatori, cauar gli occhi a' sronzatori, tagliar le lingue a' bestemmiatori, bollare faccie a' mariuoli, troncane mani a' falsi testimoni, mozzar teste a' micidiali, impiccare per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliare e scannare gli affassini. Spettacoli veramente di non poca compassione, di assai tristezza, di molta abominatione, e di grandissimo horrore; e massimamente quando, alle volte si mira la piazza fornita, a guisa d'vna beccaria di carne humana.

Alcune cose abominuoli della cittade.

CORNELIO. Vi prego che lasciate queste cose si spiaceuoli da sentire, e che ragionate di quelle, che vi fanno viuer qui allegramente tutti.

GIO. BATT. Chi non douerebbe adunque habitare in villa, poiche non tanto vi si troua la buona

Le cagioni, perle-

QQ

quali si do-
uerebbe
habitare
in villa.

pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soave riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le frondi de' gli arbori, i frutti loro peregrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de' boschi, la spatiofità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità delle viti, e la bellezza de' giardini?

Similmente, chi non douerebbe habitar' in villa, vedendoui la diligentia de' gli agricoltori, la obedientia de' lor' armenti, il ben' arare e seminare i campi, il bel crescere e raccogliere i loro frutti, l'vdire le canzoni delle villanelle, le incerate canne de' pastori, le siluestre sampogne de' vacca-ri, & il dolcissimo cantare de' gli vccelli?

CORNELIO. Questi sono veramente i parlari che mi gradiscono, e che mi fanno maggiormente conoscere le delizie della villa.

Degli spai-
si che vi si
godono in
compa-
gnia.

GIO. BATT. Poichè vi sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima libertà che godiamo qui con alcuni ordini, che quasi ogni di offeruiamo; cominciando primamente a presentarsi alla santa Messa, e come è finita, salutatoci l'vn l'altro, s' inuiamo a camminare il piu delle volte verso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, e dritta di tante miglia, ma ancora è molto larga, & accompagnata dalla bella hostaria che fù essentata da i nostri Illustri Signori nel 1484, per hauer' iui figillata la pace col Duca di Calauria; oltre che è dotata da ogni lato di gran quantità d'arbori, e chiare acque. E mentre che pasciamo l'occhio nel mirare da ogni parte tali cose, e la bellezza di quell'ampio Nauiglio, veggiamo tuttauia andare,

e venire diuerse genti dalle ville, da Brescia, o da Cremona; con lequali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo ancora piu fiato a passare de gli amici, da i quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoli poi ogni cortese inuito per condurli a mangiar' allegramente con noi.

Similmente dalla medesima hora, qualche volta andiamo a goder la villa di Poncarale, laquale (come sapete) è dotata di ameno colle, di vache prospettiue, di folti boschi, di bei giardini, di fontuose stanze, di limpide acque, e di cittadini ben creati, co i quali spesse volte hor quà, hor là si godiamo amoreuolmente insieme. Che certo per essere madre della nostra, non posso mancare, che non l'ami, e commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, ilquale per essere coperto di belle fabbriche, a guisa d'un'alta torre, mira, e signoreggia tutto il bellissimo piano.

CORNELIO. Chi è colui che vegga quel vago colle, e che non lo miri per cosa rara? Vi giuro che ogni volta che'l veggo (e specialmente quando vado da Quintianello, come faccio adesso in Piedemonte, o che mi parto per ritornarui) non posso satiarmi di mirarlo per la piu bella prospettiua del nostro paese. E però non è marauiglia se quei gentilhuomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno.

GIO. BATT. Che dirò io poi della grandissima satisfattione, che continouamente prendiamo nel ricreare gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Ilquale, oltre la mirabil'allegria che ci pre-

Le belle
doci di Po
carale.

L'allegrie
della uilla,
e che la
città ne re-
sta priua.

Q ii

sta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, e ci corrobora il corpo.

Appresso chi potrebbe mai estimare il gran contento che pigliamo tuttodi nel pascere gli occhi, mentre che miriamo, e consideriamo le prospettive de' monti altissimi, l'amenità de' colli, la diversità de' gli arbori, i verdeggianti prati, i bellissimi giardini, e la vaghezza delle acque con tante altre cose? Lequali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non può vedere, e manco gustare così compiutamente, come noi facciamo. Oltre che ella resta priua del cantare de' gli ucelli, che noi vdiamo giorno, e notte; e particolarmente dal Marzo sin' all'Ottobre. E se pur vi è chi desidera di vdir cantare vccelletto alcuno, li conuien tenerlo in gabbia, e darli da beccare, e da beuere. Onde si come noi fruimo il cantare de' nostri con libertà loro, così quei prigionieri sempre cantano sforzatamente; temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è maraviglia se'l cantare de' nostri è piu allegro, piu sonoro, e piu soaue; poi che cantano i loro amori con mirabil festa; e se quei meschini cantano, o piu tosto piangono la loro dura sorte; conoscendo che non possono cantare nelle selue, o sopra gli arbori a canto delle herbe bellissime, o di chiare acque, come faceuano. Perilche possiamo dire, che si come noi abitanti della villa assomigliamo a i nostri nella libertà, e uita lieta; così quei della Città risomigliano a i suoi per conto della prigionia, e malinconia. E da qui si vede che elsi sono assai men prudenti de' detti vcellini; perche potendo, non uogliono vsire della

Che gli ucelli della città cantano per timore, e quei della uilla per amore.

Città, come quei meschini si sgabbierebbono volentieri se potessero, per fruire la pretiosissima libertà, laquale fù tanto prezzata da gl'infiniti famosi antichi.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani a lasciare le grandezze per andar' a viuere, e morire nelle lor ville? senon che conosceuano chiaramente, che iui si troua il tesoro della libertà accompagnata da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauiuo huomo in questo mondo?

I grandi personaggi che sempre hanno habitato alle uille.

Parimente chi ha indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, e di altre Prouincie a starsene alle loro accommodate ville, ne mai d'alcun tempo habitare nelle città? senon che eglino ancora conoscono benissimo, che il viuere in villa è il maggior riposo, e la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si voglia cittade.

Medesimamente chi spinge i nostri Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiarà, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Cauallieri, con tanti altri nobili, a viuere di continuo alle loro ville? se non che per esperienza veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trouar si possono nella Cittade. Laquale, per essere piena di litigi, e di trauagli, non è più quella che era nel felice tempo de' nostri auoli, e bisauoli. I quali con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua non esser' altro maggior tesoro, che la pace, la carità, e la fede. Che certamente se quei venerandi vecchi ruscitassero adesso con potestà di punire quella parte, che

Che la città non è quella che soleua essere.

GIORNATA OTTAVA

l'acera i tanti ch'è vorrebbero viuere pacificamente nella quiete; io son certissimo, che darebbono loro quel castigo, che le neffande opere, meritassero.

CORNELIO. Quantunque ogn' hora piu mi piaccia il vostro lodare le cose, che si godono si felicemente in villa; nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare, che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fù sempre di honore, e di religione in grandissima reputatione presso a tutto il mondo.

GIO. BATT. Se io diceffi ciò, che ho detto con quell'animo che alcuni dicono, che non voglio nominare; confesso che io lo farei da ingrattissimo cittadino; perche senza comparatione vi sono assai piu le persone da bene, che non sono i tristi; ma solamente ho detto, accioche si conosca meglio, che tanto piu si debbe habitare nelle ville, e massimamente nelle picciole, quanto che sono piu nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Cittadi.

CORNELIO. Si come accetto la vostra intentione per buona, cosi vi prego che mi diciate, come ben dispensate il tempo di mese in mese.

GIO. BATT. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, e nel tempo presente io mi trouo a quell' hora coi compagni, doue con gli sparauieri si procacciamo di andare quà, e là; tra uersando piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi; hora in compagnia, & hora separati, per pigliare piu perniconi, che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando infino, che è passato terza. E giunti a casa, assai volte mangiamo insieme, come

A che modo M. Gio. Battista di spensa il tempo.

**flamane hauete veduto; ragionando mentre si man-
gia non solamente di quanto si è trouato, e preso,
e de gli accidenti contrari, o fauoreuoli che oc-
correno ; ma ancora d'altre cose piaceuoli , infi-
no che giunge l' hora di ripofarsi, o di fare qual-
che negotio necessario . E dapoì questo, ordina-
riamente si trouiamo anco insieme, occupandosi,
chi a leggere, chi à giuocare a carte, chi a tauo-
gliere , chi a scacchi, e chi si pone a cantare , o
sonare, come vedrete poco dopò che farà sona-
to nona . Traftullandosi in queste cose con mo-
destia fin' al tardi ; fuggendo quanto si può il gran
caldo, come richiede la stagion presente . E co-
me habbiamo cenato , quasi sempre andiamo di
brigata pian piano per la terra, hora a casa di que-
sto amico, & hora a casa di quell'altro, per vede-
re delle vaghezze de' lor giardini , de gli horti,
delle peschiere, o de' fonti accompagnati d'alcuni
bei ricetti . Ne i quali vi ragioniamo poi al fre-
sco con dolce treppo . Come spero anco questa
sera di farui vedere simili cose, e con vostra satif-
fattione; e son certo che voi giudicarete non esser
manco la ciuilità col candore della politia, e buo-
na creanza in questa picciola villa , quanto si sia
nella nostra Città, ò in altro luogo.**

« Che direste poi quando alle volte, ci è occorso
a trouare le nostre gentildonne nella medesima
hora, prender diuersi piaceri al modo loro andan-
do per la villa a vedere delle dette vaghezze, con
ragionare ancora a canto di qualche peschiera, o
chiaro fonte? E noi salutatele con le debite ac-
coglienze, entrare a parlar con loro di cose alle-
gre , accompagnate hora d'alcuni bei quesiti , &
hora da' piaceuoli motti, o da honeste beffe. Sen

Del fine
so ballare

za che ponendosi poi qualch'vn di noi, a sonare di liuto, o di viuola, o d'altro stromento simile, vederui leuar la moglie e prender' il marito per mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il focero, il fratello la sorella, il zio la nepote, il compare la comare, e cosi gli altri di mano in mano danzando tutti lietamente con ogni honestà, e purità. Che Iddio volesse, che il general ballare d'hoggi di fusse di tal maniera; percioche non ui nascerebbono i tanti enormi peccati, e scandali grandi che tuttodi nascono per tutta la Christianitade. Poi finito questo giocon disimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stanze loro.

CORNELIO. Tanta è la vostra bella gratia, che tenete nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me; dubitando piu tosto sognarmi queste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, e credo per vere.

GIO. BATT. Certamente che quanto fin' hora vi ho narrato, e che son per narrarui tutto è, e sarà la semplice veritade. Confesso, che alle volte, odo volentieri qualche honesta beffa, ma però non ne saprei pensare, non che formare

CORNELIO. Io non poco mi marauigliai, poiche dite delle beffe, che a tauola non rideste, quando il gentil' Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo spaurauiero, senza bagnar punto i suoi bianchi stiualletti.

GIO. BATT. Sappiate che egli disse il vero; perche hora, per cagion della gran secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma ben hauereste hauuto bel soggetto di ridere,

dere, se haueſte vdiſto il noſtro dolciſſimo Ga-
uaccio, quando ci contò il caſo marauiglioſo, che
occorſe a lui, & alla conſorte nel paſſar' il Chieſe.

CORNELIO. Benche io non habbia mai conoſciu-
to queſto gentilhuomo per preſentia; nondime-
no ho piu volte inteſo che non ha pari per narra-
re coſe ſtupende da ridere. E però ſe ui piaceſſe
di dire che hiſtoria fù queſta, mi fareſte coſa
grata.

GIO. BATT. Hauendo la giouentù di queſta terra
tolto vna copia di piſſari per ballare a queſto ſan-
Bernardino, & io parimente hauendo inuitati piu
gentilhuomini; fra i quali ſcriſi anco a lui, eſſen-
do in Carpenedolo. Onde giunti quaſi tutti, la-
uatoſi le mani per ponerſi a menſa, ecco che egli
comparſe con gran contento di tutti. E Beato
colui che piu toſto corſe ad abbracciarlo. Che
per verità, non vi potrei eſprimere il gaudio che
ne ſentiiſſimo; percioche trauiamo certiffimi, che
egli ſarebbe ſtato il condimento d'ogni noſtro
ſpaſſo. La onde pigliatolo per lo braccio deſtro
il valoroſo Conduttiero, il Signor Camillo Auo-
gadro, e per lo ſiniſtro il ſuo Lutogotenente, Meſ-
ſer Gio. Antonio Cauallo, lo poſero per capo di
tauola. Ne a pena ſi fù poſto a ſedere, che egli
cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate coſa alcuna per
mangiare, vi prego che mi aſcoltiate; percioche
io ſon per farui ſupire del caſo, che ſtamane mi
è occorſo nel paſſar' il Chieſe. Ma perche dubi-
to che voi ſarete molto duri a crederlo, vi ſupli-
co con tutto il cuore, che ſe mai deſte fede a co-
ſa che vi diceſſi, mi crediate queſto. E noi aſpet-
tando vna ſiſtocca ſecondo ſua natura, ſi poneſ-

R R

Delle ſtu-
pende co-
ſe del gen-
til Gauac-
cio.

fimo a mirarlo fissamente in faccia. Et egli seguitando disse. Non potendo io mancare al cortese invito del mio caro patrone Auogadro ; dico che stamane per tempo, montai a cavallo con la mia consorte; e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a fare il vado, & ella seguendomi, non so a che modo, caddè da cavallo nella piu alta: Basta che fui tanto presto a smontare nel bel mezzo, e ripigliarla in braccio, e rimetterla in sella, & a raccogliere il capello, il velo, e le pianelle, che andauano quà, e là, e rimontarmi a cavallo, che la tanta acqua non puote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito questa cosa forbita ciancia, che tanto fù il ridere che venne in tutti noi, che fuffimo sforzati a leuarsi da tauola, & andare, chi in quà, chi in là col corpo a terra. E mentre che rideuamo si saporitamente, leuandosi anch'egli in piede, si posè a giurar piu volte, che quanto haueua detto era verissimo. E noi quanto piu raddoppiaua cotai giuramenti, tanto maggiormente scoppiauamo di ridere. Di maniera che vedendo egli la cosa andar' in lungo, e che il tanto suo giurare era reputato vano, finalmente come stanco disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare che non ne credo niente. E noi vdendo questo, pur all'ora entrassimo a ridere, dico talmente che il petto, e le mascelle non pure ci doleuano fieramente; ma etian-dio si farebbono potuto trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio, ritornassimo a tauola; la onde per spatio di due ho-

re, mai altro si fece che ridere, e non solamente per le cose dette; ma ancora per altre stupende nouelle, che egli con vehementia tuttauia raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta che, se non fusse stato, che tutt' hora giungeua gente di fuora uia per ballare, non so quando vi si fusse posto fine.

CORNELIO. Ditemi ui prego, che mente è quella di questo singular ceruello quando racconta queste menzogne, le dice forse solamente per far ridere coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi che elle siano vere?

GIO. BATT. Piu volte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio; onde sempre è stato risposto per coloro che hanno hauuto lungamente sua pratica, per non ridere mai, mentre le racconta, che egli le narra per cose certe.

CORNELIO. Questo è ben' humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo, ma molto medicinale per tanti humoristi pari miei.

GIO. BATT. Sappiate poi che egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi, vacche, pecore, cani, sparauieri, astori, falconi; e saper scacciare spiriti, maleficij, fatturie; e per contrario far strigarie, e malie per stroppiare, e far morire ogni sorte di persone, e di animali. Ma tutto è niente, senon quando disputa con dotti d'astrologia, chiromantia, geometria, cosmografia, aritmetica, e finalmente di scientia logica, fisica, canonica, teologica, e di quante altre furno mai. E come egli vede che sono conosciute per colorate, pagliate, e sofistiche, e che non può mantenerle al martel

lo, subito mette mano a certi suoi chiribizzi filogistici, & empiastrati con vna sua sciantia cabalistica molto eccelsa, esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stridi, che non solamente confonde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora gli audienti a creppar di ridere.

CORNELIO. Voi maggiormente mi accendete il desiderio di conoscere questo miracoloso intelletto, che se mi farete degno di vdirlo, ho per fermo, che egli mi giouerà assai piu, che non mi fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

GIO. BATT. Io spero che ue lo farò godere fra duoi, o tre giorni, per esser' andato a medicare alcuni vcelli, e caualli a certi gentilhuomini in Bornato, e Callino; e son certissimo che uoi hauerete per molto cara la natura giocondissima di questo eccellente, e raro spirito. Il quale, fuori che poche volte, o non mai se li può credere cosa che dica; atteso che si compiace di questo, è poi da tutti hauuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di molte virtudi. E tanto piu lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni andaranno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che si trouano ne i piu gran boschi del Bresciano. Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Barco, di Villachiarà, e d'altri di mano in mano fin' a Viro-la, Pralboino, Gambarà, Afola, Carpenedolo, e Caluifano. Impresa certamente d'ogni gran Principe; alla quale si trouaranno molti Signori, con vna infinità di gentilhuomini, e d'altre genti che haueranno il fior di quanti cani si trouano in que

Di vna
caccia ge
nerale.

sto paese. Che a cercare solamente le fere che sono ne i boschi Martinenghi, non vi vorrà manco di quattro giorni, e forse piu.

CORNELIO. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, e di possessioni fertili, che sono poi il fiore del Bresciano. Ma piu si può dire, che si come quella antichissima Famiglia è la piu ricca di possessioni di tutte le altre della Patria, poiche ogni anno passa d'entrata scudi ottanta milia, è medesimamente la piu copiosa di huomini strenui, magnanimi, & illustri. Che la sciando quelli che valorosamente sono morti solo a i tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustrissimi Signori, e d'altri Principi; adesso piu che mai ve ne sono in gran numero, che per loro prodezze, hanno da farsi immortali.

GIO. BATT. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti, per gli amici che cominciano comparere di mano in mano nella sala grande al modo solito. E però è bene, che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

CORNELIO. E questo mi piace sommamente, con cio sia che io desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.



Quanto è
ricca, &
illustre la
famiglia
Martinen
ga.



RAGIONAMENTO
FATTO TRA I NOBILI
MESSER GIO. BATTISTA
A VOGADRO,
E MESSER CORNELIO DVCCO
SOPRA DIVERSI SPASSI DELL'V-
cellare, della caccia, e d'altre cose.



GIORNATA NONA.

GIO. BATT.



APOI CHE COSI SOLE
habbiamo finito di mangiare,
mi farà caro che voi Messer
Cornelio mi diciate ciò, che
vi è parso di quanto hauete ve-
duto dopo i ragionamenti di
hieri; perche intendo di par-
larui poi delle cose che di tem-
po in tempo faccio, e godo in questa villa.

CORNELIO. Non posso senon lodare la musica,
la modestia; e ragionamenti, che hieri fentei da
i vostri compagni, e non meno le belle stanze,
giardini, e peschiere, che mi faceste vedere per

Lode del
sito del
Borgo.

la terra.

Lodo poi l'amena strada del molino, che rimane godeffimo con la bellezza che ella porge, per essere diritta, lunga, e da ogni lato vaga di ombre, accompagnata da quel soave mormorio, che continouamente fà la bellissima acqua della Mora nel far correre velocemente sei rote, che seruono al Molino, alla rasica, & alla macinata.

Lodo parimente tutto questo territorio, poiche è dotato di tante buone cose. E però meriteuolmente è degno che egli sia chiamato. Il bel Borgo di Poncarale.

GIO. BATT. Hora, hauendoui da dire piu cose, è bene che si leuiamo di qui, e che andiamo colà sotto quell'alta quercia; percioche vi goderemo la grotticella di bei lauri, e gelsomini adornata.

CORNELIO. Io vi seguirei incima del monte Baldo (se così bisognasse) per vdire i vostri parlamenti, che tanto mi dilettono.

GIO. BATT. Che dite voi, così andando di questo pergolato, vi pare che egli sia posto, e fabricato con ragione?

CORNELIO. Vi giuro, e senza adulatione alcuna, che io non so doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, e di bellezza.

GIO. BATT. Poscia che così ragionando, e rimirando queste vaghezze, siamo peruenuti in capo; senza che entriamo nella sala di questa colombaia, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trappassa questo pergolato, la loggia, e vede tutto il cortile, e quanti passano di rimpetto alla porta per la via.

CORNELIO. Certamente che questa è vna mira-

bil prospettiua.

GIO. BATT. Hora che habbiamo gustato, e considerato quanto è bella, e lunga questa vedetta, voltiamoci in sù andando dietro a questa peschiera così passo passo ragionando, e considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori frutti feri piantati con misura, e la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori; mirando etiandio la moltitudine de' pesci, che si riposano con sì bell'ordine sotto l'ombra di quella ben fronduta siepe.

CORNELIO. Pare che questi pesci si siano posti così per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO. BATT. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste gli stupendi atti che egli farebbe, e non per altro, che per hauer del pane.

CORNELIO. Dunque voi hauete in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo posso credere.

Le stupende cose di un marauiglioso pesce.

GIO. BATT. La verità è, che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libre, ilquale chiamiamo per delfino; & egli così intende, e viene. Percioche si come per natura ogni delfino si compiace molto di stare appresso a gli huomini, così questo matto pesce si gode di stare doue ode o vede della gente; e massimamente fa questo, quando di sera corre quà, e là, prendendo il fresco per modo di giuoco. Perche, mentre dura l'ecceffiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come io credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. E veramente io pagatei vna bella cosa, che noi fusse stato qui hoggi otto di, quando dopo cena ci vennero le gentildonne di Poncecarale,

carale, accompagnate da quegli honorati gentilhuomini. Lequali entrando nel barchetto, che vedete, a pena furono dentro, che subito comparse lor dinanzi questo sì glorioso pazzo; cominciando a guizzare, e saltare piu volte intorno al barchetto; dico tant'alto, come se fusse stato vn valente curtaldo che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo queste gentilissime madonne riso non poco per questa sibella festa, la Magnifica madonna Lodouica Gauarda li gittò un mezo pane legato con lo spago. Ilquale, abboccatolo, e tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato un cagnoletto. E per verità non potrei dire il rumore, e ridere, che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo così giocondo pesce, e di tanti altri grossi, e piccioli che lo seguivano per cagion del pane, che egli tutt'ora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, e di Poncarale, che erauamo su la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi, in vero andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente, essendo durato questo giuoco per una pezza, il valente pesce diede vntale streppo, che tirò per forza lo spago di mano a quella honoratissima madonna; facendone poi gran festa, e trionfo con andare sù, e giù per un'altro pezzo, e sempre con grandissima compagnia di pesci. E non ostante che egli fusse seguitato da tutte, che erano nel barchetto con bagordi di gridare, di ridere, e di battere le mani; tuttauia mai il valoroso pesce non si sgomentò; anzi, così andando, tenne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto che li

SS

GIORNATA NONA.

parue esser commodo di fare un bel salto, per intombarfi nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per le quai cose mai altro non si fece quella sera nell'accompagnarle a Poncarale, che ragionare di questa così marauigliosa festa.

CORNELIO. Per certo mai non intesi, che un pesce si dimesticasse tanto, e manco facesse così stupende cose. Che nel vero, se altri che uoi, me l'haueffe detto, io dubiterei che non fussero sogni del vostro galante Gauaccio.

Hora, per quel che veggio siamo così ragionando, giunti a questa vaga grotticella, laquale comincio a vedere con quanta arte sia stata da voi accommodata con belle anticaglie con sì bell'ordine, le quali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle nel federui sopra.

GIO. BATT. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, acciò che possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete, che fra le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori, è il conferire con gli amici le cose pertinenti all'honore, delquale, mentre che egli viue, ne deue hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia possibile. E però, conoscendo io di quanto ne debbo esser geloso, ho pensato di darui conto della vita, che di tempo in tempo faccio qui, acciò che giudichiate poi se coloro, che tanto mi calunniano, hanno cagione di farlo, o no.

Adunque, per dar principio; dico che, sì come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno piu pern-

coni con gli sparauieri, ui dico parimente che tosto faremo correr le lepri, benchè sarà spaffo breue per li migli, e meliche, che le faranno a guida di foli boschi.

Poi passati questi piaceri, si trastullaremo col can di rete. Et auenga che questo esercizio sia faticoso, nondimeno è di gran spaffo, e di certa utilità; poiche si ritorna a casa sempre con buon numero di quaglie. E quantunque la piu parte de' nostri cani non conduchino, ne appostino se non di quaglia in quaglia, ò altri uccelli; tuttauia fanno tantò presto, che se ne piglia in quantitate.

E però è minor fatica à quegli uccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'un campo in un sol luogo; perche traendole la rete addosso vi restano anco prese tutte in un sol colpo.

CORNELIO. Si come hieri vi dissi, che io ueniua dal mio singular patrone il Conte Gio. Francesco di Gambàra; dico non meno, che fra gli spaffi che mi hà fatto veder' in quattro giorni, mi piacque ultimamente molto l'uccellare d'un suo eccellentissimo cane fatto venir dalla Marca. Ilquale entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, e poi girando, e rotando intorno intorno, si ristringeua ogn' hora piu di mano in mano, fin che così a poco a poco haueua ridotto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giro, che nel trarre solamente tre volte la rete il suo valente uccellatore, ne pigliò trenta sette; ne piu volse uccellare per essere hora di cena. La onde venendo noi a casa, quel buon cane non fece mai altro, che saltare, e festeggiare con diuersi modi di volteggiare, e di baiare con voci strane, che

Dell' uccellare col can di rete

Le stupende cose di un can di rete.

pareua fuffe pazzo. E bio marauigliandomi di quefte nouità, il detto Signore mi diffe, che fempre faceua così, quando però egli vedea effer fatto buona prefaglia; e per contrario, come fe ne pigliauano poche, o niune, non tanto non festeggiua al modo detto, ma rimaneua talmente trifto, come fe fuffe ftato vn huomo pieno di malinconia.

Appreffo di quefto, mi diffe vn'altro ftupendo effetto che faceua quefto fuo cariffimo cane. Che mentre haueua ridotto in vn luogo tutta quella forte d'uccelli, che egli haueua trouati; faceua poi diftintamente certi segni, per liquali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, o uer fagiani.

GIO. BATT. Si come a tutto il mondo è noto, che quefta famosa cafa di Gambura è nel numero delle piu antiche, e delle piu nobili d'Italia, e che fempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri; però non è marauiglia, fe fra quelli vi è ancora quefto nobiliffimo fpirito. Ilquale non folamente è dotato di buone lettere in piu facultà, ma ancora di prudentia, di bontà, e di liberalità. Oltre che ftando al fuo bel Pratoino, continuamente fi diletta della mufica, dell'agricoltura, della caccia, dell'uccellare, del pescare, e d'altri honoreuoli spaffi, che conuengono ad vn tanto Perfonaggio. Si che non è marauiglia s'egli ha un così ftupendo cane di roza; conciofia che d'ogni forte di buoni cani, di rari uccelli n'è fempre ben guarnito; e fe ancora ha fpefo felicemente gli anni fuoi in fimili piaceri; non mancando mai di ftudiare le fue determinate hore, componendo, o correggendo qualche buon libro, come al prefente ha ridotto a buon porto, e non senza

Lode della cafa Gã bareſca, e del Conte Gio. Fran ceſco.

gran fatica, quello di Pietro Crescentio, il quale era così scorretto, che non vi era huomo, che potesse cauarne costrutto alcuno.

CORNELIO. Adunque possiamo concludere, che egli è stato molto prudente, hauendo sempre abborrito l'habitare nella Città, e gli honori, che vi hauerebbe hauuto degnamente. Che si come ha benissimo conosciuto essere ombre, e vanità che rodono tuttauia gli animi gentili, per contrario ha sempre apprezzato la libertà della villa, e la felicità che si troua nell'agricoltura; godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, e virtuosi, de' quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia.

GIO. BATT. Ancora fra gli spassi dell'uccellare che mi dilettono, dico che io piglio de' quagliotti d'Aprile, e d'altri mesi, col farli chiamare amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti. Effetto veramente contrario a quello che usano le ciuette, i dughi, gli smerlini, sparauieri, astori, e falconi; conciosia che non mai con voci amorose, ma sempre con scherzi, con gabbie, o con griffe, o becchi conducono questi, & altri uccelli alla morte.

Chi non piglierebbe molto spasso, vedendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, e rozza voce a cantare i loro amori, & esserli poi risposto soauemente da vna eccellente quaglia? La quale, tantosto che è vdita da uno, da duoi, o piu, gli sforza a pedonare verso lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprauano le biade, ne' prati, ne' lini, doue si pongono. Che alle volte, a pena sono distese, che quei meschini vi sono giunti. Onde trouandole per mo

Del pigliar i quagliotti con la cancella.

GIORNATA NONA

do di siepe, e pur desiderosi di passarle per andare appresso lei, s'inficcano, e s'infaccano talmente dentro, che conoscendosi essere diuenuti prigionieri, benché ella affretti il suo cantare, i pouerini più non le rispondono. Io ui prometto che ne ho veduti alcuni, che si poneuano a voler passare la rete, ma come la toccauano, temendo a guisa di ladri, si ritirauano adietro. Nondimeno, vndendo poi la quaglia accelerare il chiamarli a se, finalmente entrauano con impeto nella faccia della rete non men d'un braccio.

Parimente è bel vedere questi pazzi a camminare per il lino; perchè non tanto con l'vdire le loro sgarbate voci si conosce la via che tengono, e quanto di mano in mano si auicinano; ma ancora facendo crollar le cime del lino, si vede il pedonar, che fanno uerso la cantatrice. E benché questi uccelli non siano allhora senon poco buoni da mangiare, atteso che si struggono d'amore; nondimeno sono perfetti per darli a sparauieri, e per castrarli a modo de' caponi.

Questo sono
pregiati
si i quag-
liotti in
Vinetia.

Voi sapete poi, che questi goffi uccelli sono apprezzati in Vinetia alla primauera; si per vdirli cantare, e far risonar quei canali con spezzarsi a gara il petto, come anco, perchè sentendoli tutta la mattina, inducono soauo sonno. Che in vero, io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua senon tre, o quattro mà mauh, e sette quacquara per uno scudo, e pagarli per duoi, e tre se ne faceuano otto, e noue. E però ben disse all'improviso il famoso Aretino, essendo io con lui in barca vna mattina per tempo, mentre che vna gran quantità di essi cantauano sopra il canal grande di Rialto.

O ben' auenturati voi quagliotti,

Poi che fete da noi non men pregiati,

Che i belli, & eccellenti papagalli.

CORNELIO. Maggior marauiglia è quella che si fa in Napoli nel mese d'Aprile, e di Maggio (& è vñza antica) che piu persone tengono quagliotti per combattere, lequali vanno per la città inuitandosi nelle case, o gran palazzi de' Signori; dandoli primamente alquante beccate di miglio, ne pongono anco alcuni granelli nel mezzo della tauola lunga, doue hanno da combattere. E posti che sono vn per capo (tacendo però quanti vi si trouano, perche altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero duoi caualieri ridutti in steccato, si mettono a caminare velocemente l'vn contra l'altro. E tantosto che sono giunti al miglio, cominciano a scaramuzzare talmente, che essendo de' valenti, non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai innanzi che finiscano la battaglia, laquale ordinariamente dura, fin che l'vno fugga vinto dall'altro. La onde, non pure il patrone del vincitore guadagna la scommessa picciola, o grande; ma oltre l'allegrezza, & honore che ne confegue, volendol vendere, trouarà i dieci, i quindici, i vinti, e piu scudi; e massimamente s'egli farà stato vincitore dell'altre volte.

GIO. BATT. Si come mi è piaciuto sentir questa marauigliosa cosa, voglioui narrare ancora io la eccellenza d'alcuni vccellatori, che pigliano questi vcelli col quagliarolo d'osso, & a gara d'ogni valente quaglia, come pochi di sono occorse al mio Pedretto. Che hauendo il nostro gentil Gauac-

Del combattere i quagliotti in Napoli.

D' una
burla fat-
ta al buon
Gauaccio

cio tefe le paratelle , nel lino del mio Fallapane da diman parte, per pigliare vn superbo quagliotto con la cantarella, il detto mio seruitore nascolamente tefe anch'egli dall'altra parte le sue a canto d'vna folta onicciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliarolo , e la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezzo del campo rispondendo però gagliardamente all'vna, e l'altra parte. Ma piacendoli finalmente piu la voce finta, che la naturale , abbandonò la quaglia , e si pose a pordonare verso del sonatore, e così fù preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro giorni , innanzi che osasse comparire tra noi.

CORNELIO. Non solamente io mi marauiglio della eccellenza di questo vostro vcellatore , ma mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno gentilhuomo , non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbuola, e pestata coi piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BATT. Io vi porrei dir' ancora d'alcuni nostri gentilhuomini , che pigliano la mattina innanzi giorno di questi sciocchi vcelli, contrafacendo la voce della quaglia benissimo con la bocca loro ; ma perche ne habbiamo parlato quasi troppo , voglio raccontarui della quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale, per essere delle piu grandi, che siano tra noi, poche sono che scappino . E perche le mie caualle sono per mantenersi a così gran fatica, e specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada, quasi sempre cominciamo a tirarla per li prati , e stoppie dopo

Del pigliar le
quaglie con
la strusa

dopò che è sparito il Sole; non cessando fin che sono passate due, e tre hore di notte, per essere le proprie dell'vcellare con si fatte reti. E pur che ne trouiamo, poche volte veniamo a casa senza le vinti, e quaranta, e sessanta quaglie. E però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinaia, oltre le grasse, che mando a gli amici, e che mangiamo a tauola.

CORNELIO. Mi piace piu l'vcellare con questa rete, che con la piombina; percioche si vcella per lo fresco, e con quella per lo caldo, senza che si danneggiano i migli assai.

GIO. BATT. Confesso che con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi ha discrezione nel tenderla e nel sonagliare, e particolarmente ne i migli grandi, e folti; è assai manco il danno, che'l piacere, e l'utile che si prende.

Delpiglia
che le quaglie con la
piombina.

Non è spaffo grande, quando dopò desinare si partiamo di casa con seruitori, e piu contadini con quella rete in spalla, e le sonagliere in mano forniti di ben beuere, e di mangiare; drizzandosi hora in vna contrada, & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, o panichi?

Similmente è bel vedere; mentre che ella si accomoda da vn capo, a cacciare dall'altro con lunghe sonagliere guarnite di buoni sonagli, e con seguentemente il sentire di continuo da piu persone separate, e non molto lontane dalle sonagliere diuerse parole a guisa di filistocche. Và là bella, và là bella; và là quaglina, và là mozzina; corri bellina, corri dolcina, & altri assai parlari simili. Cantandoli per modo di bagordo, accioche vdendo esse quaglie i tanti sonagli e strepiti, che fanno tali genti; pedonino pian piano, e con ti-

TT

more fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spaurirle, allhora tutti si pongono a far maggior rumori, accioche quante si trouano sotto, s'infacchino maggiormente dentro.

○ Che diremo poi, quando si ha cacciato in piu campi tre, e quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, e che questa gente, per la gran sete, e fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiar, e bere faporitament e? Che per certo, non so qual' huomo cosi malinconico, e debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia; e massimamente, quando si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara con grandissima satisfation loro.

CORNELIO. Quantunque questi duoi essercitij siano non poco laboriosi; nondimeno considerando che sono anco diletteuoli, honoreuoli, & utili, sono da lodare non meno tutti coloro, che gli apprezzano.

Dell' ucellare
co' sparaui
e de' loro casi

GIO. BATT. Sappiate poi, che innanzi sia mezo Agosto, cominceremo a ucellare con gli sparaui, continouando fin' a san Martino. Il quale spasso è de' maggiori che possa apprezzare il gentil' huomo,

○ In tutto questo tempo (pur che non pioua, o fossi vento) sempre si trouiamo insieme con piu sparaui buoni, e valenti cani all' hora di vespro, o di nona anco secondo i tempi, hora in queste contrade ucellando, & hora in quell' altre; stando insieme piu che possiamo, auenga che molte fiate si trouiamo separati, & alle volte assai lontani l'un dall'altro; si per lo portare d'un sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone vn dietro ad una valente quaglia, e non potendola pigliare, si porrà sopra un arbore; stan-

doni poi qualche volta vna , e piu hore innanzi che egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano ; o quando non vuol venire , che ci conuien sedere , o dormire fin che li vien fame . Ma peggio è , quando ha preso qualche quaglia , e che non si pone in terra , ma vola sopra vn' alto arbore , per pascersi a sua voglia . Onde se lo vogliamo innanzi che si pasca , ci conuiene subito rampare di mano in mano , e piu volte con pericolo della vita ; senza che assai fiate , come se gli auiciniamo , fugge sopra d'un altro , & alle volte di lontano . Cose poi in vero quando è trouato di scaricarli addosso delle balestre , o archibugi , non che trarli pur de' fassi .

Posso dir' ancora , come piu fiate siamo smontati per torre vno sparauiero in pugno , che sarà fermato in terra dopò il gietto senza presa , e per capriccio solamente , fuggirà all' arbore , o di lontano . Ouero , essendo posto in terra con la quaglia ne i piedi , e correndoli il cane addosso per abboccarlo con la presa insieme , egli per lo grande spauento lasciarla , e uolarsene altroue .

Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati , che non pure uno , o duoi ci foreranno per cagion del l' eccessiuo caldo , o del mutarsi il tempo , ma se fuffimo cento , e sempre in piu contrade , sorano . E pur che li trouiamo innanzi sia sera , ci pare ha uer fatto assai . Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente , che ci conuien lasciarli , e venir' a casa co i caualli stanchi , e noi struppia ti insieme . Onde se vogliamo rihauerli poi , ci bisogna leuar per tempo il di seguente , e cercar li fin che vediamo il fine . Come occorse l'anno passato la vigilia della natiuità di nostra Donna

GIORNATA NONA

a noi del Borgo, e di Poncarale: appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparaucieri, la mattina seguente, ciascuno ritrouò il suo; eccetto il buon Gauaccio; onde, per esser maggior volatore de gli altri, credestimo, che egli fusse volato fin' al mondo nuouo.

CORNELIO. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è un de' maggiori che possa hauer' il gentilhuomo; nondimeno fin' hora hauete narato senon grandi stenti, e trauagli, che patite voi strocchieri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrettanto patiste si volentieri per l'amor di Dio.

GIO. BATT. Ditemi vi prego, hauete mai veduto in questo mondo contentezza alcuna senza tristezza, o tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortegiani, gli auidi mercanti, e gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tuttodi si espongono alle tante miserie della loro vita; e nondimeno ciò che patiscono pare lor poco; conciosia che sono intenti a conseguire i lor disegni, i quali per essere quasi sempre contra all'honor di Dio, il piu delle volte li uan falliti. Voglio inferire, che se ben questa professione non è delle sante, però è delle piu gentili, e delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben creato huomo. E' ben vero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, e chi altramente farà, non satisfacendo compiutamente, li conuerrà render strettissimo conto al Tribunale del grande Iddio. Ho voluto dir questo, percio che ci sono molti di cosi poca conscientia, che per pigliare vna quaglia veduta volare in un miglio grande, maturo, e folto, non haueranno ri-

spetto entrarui coi caualli , e danneggiarlo ramente , che forse non satisfaranno con un paio , e duoi di scudi .

Io so , che questo essercitio è molto laborioso , e soggetto , di assai patientia , di spesa grande , e di poca vtilità ; & anco che saremmo beati , se al trotanto patissimo per amor di nostro Signor Id dio ; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza , che si troua in questa professione , son certo che molti lasciarebbono i lor piaceri , per donarsi a questo .

Chi potrebbe mai credere , o conoscere qual contento sia l'hauere vn bello sparauiero , il quale sia valente nel volare , gagliardo nel pigliare , pratico nel raccoeciare , piaceuole nel ritornare , e sempre quieto nel beccare , e nell' incapellare ?

Comedeb
be esser'
vn spara-
uiero , un
cane , et vn
cauallo .

Parimente dico dell'hauer vn cane che sia bello , obediante , di perfetta osma , e che non spauenti mai l'vccello del patrone .

Appresso è cosa molto cara l'hauere un bel cauallo , il quale vada bene , e che sia animoso a i larghi fossi , alle alte acque , & anco gagliardo al trauerfare campi , lame , cespugli , fiumi , & alte ripe ; e non meno che sia ammaestrato nel fermarsi fin che'l patrone ha ritolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede , e poi rimontato in sella .

Quelli che veramente hanno queste tre cose , non è quaglia , che non trouino , e trouata che non piglino .

Poi non è gran contento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia , e pigliarla talhor poco da lunghi , o appresso ; hauendo fatto però , per fuggire piu scambietti , e giriuolti ? Iquali atti , ol tre che sono di gran trastullo , sono anco occa-

GIORNATA NONA

sione di conoscere le prodezze d'ogni valente vello.

Similmente è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar' vna quaglia valentissima, laquale per vn pezzo si fa volare dietro lo sparauiero con quanta possanza ha innanzi che la pigli, e pigliatala si pone in terra; fermandosi fin che'l patrone vada per ritorlo in pugno.

CORNELIO. Si come mi raccontaste prima se non casi tristi, e disperati; hora per contrario, mi ha uete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, e lietissimi.

Della caccia delle lepri.

GIO. BATT. Dapoi questo honorato essercitio, cominciaremo a far correre le lepri sin'al Carnouale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacere di questo, e massimamente quando trouiamo delle piu aitanti lepri, lequali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu valenti cani.

Lode della caccia de' sagliusi

CORNELIO. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso, e piu lungo, e piu libero, e di minore spesa assai, che non è l'uccellare con lo sparauiero, astore, e falcone. E questo dico, percio che da dieci anni in là, il piu del tempo, io son' andato per monti, per colli, per valli, e per selue, hora con viaroli, e sagliusi, & hora con archibugi, o con balestre.

Voi sapete che in Piedemonte non si caccia con leuriere se non malamente. E benche sia piu fatidiosa la caccia de' monti che questa delle campagne, tuttauia quel sentir' a risonare le voci di quei cani nelle valli, o attorno alle colline, o montagne, quando hanno ritrouato di mattina per tempo la lepre, cauriolo, o ceruo, o altro animale; è certamente tanto dolce armonia, che non

fo qual musica sia piu naturale, ne piu foaue. Oltre che fermandosi nascosamente doue la lepre è leuata, è soggetto diletteuole nel vederla cacciare da i cani per le vie aspre, per sentieri erti, e per calli stretti, sù, e giù, o intorno a i monti, o colli, e ritornare piu, e piu volte, e sempre nell'istesso luogo; pensandoli pur di saluarfi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'udire le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza, che ella di stanchezza si lasci prendere, o s'infacchi nelle reti tese.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, i quali per voler pigliare cerui, caurioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, e cinghiali, passano per aspre selue, per alpestri deserti, per pericolosi monti, per rouinati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelonche, per concaue tombe, per alberghi di romiti; e sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, e con animo deliberatissimo per scontrare, e combattere con ogni fera crudelissima, e con ogni huomo seluatico, & anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo?

GIO. BATT. Non è dubbio che ne i monti, e colli, e valli, e boschi si veggono cose assai di gran contento; e particolarmente quando si odono risfonare quattro cani di voci concordanti; niente dimeno a me gradisce piu la nostra, per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta piu cose di maggior vaghezza; percioche quella pasce solamente l'orecchia, e la nostra l'occhio che maggiormente importa. E' ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, e senza caualli, ma hauete poi i pericoli del precipitare, & i

Il gran valore de' alcuni cacciatori de' monti, colli, e valli.

lupi che vi mangiano assai volte i cani.

CORNELIO. Poiche voi commendate tanto la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine, che voi altri tenete quando siete per andarui.

Le cose,
che occor-
rono nel-
la caccia
del piano.

GIO. BATT. Primamente si comincia sonare il nostro gran corno in piazza, inuitando tutti infino quei di Poncarale; non cessando fin che non sono giunti tutti quelli, che vogliono venire di mano in mano con cani leurieri, stiuieri, e sagliusi.

Che se voi sentiste l'urlare, il baiare, e calpestrare di quei tanti cani, per lo lungo sonare, e rimbozare del risonante corno, voi direste, che si affomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi cavalli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburri, di archibugi, e di artiglierie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia.

Poi giunti che sono i cittadini, seruitori, e contadini, che venir vi vogliono; allhora di brigata s'inuiamo con tutti i cani, hora da una via, & hora da un'altra. Ma però, il piu delle volte, si driciamo verso le campagne di Montirone, di Ghedi, di Castenedulo, e d'altre in contorno.

Allhora è poi bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani a lascio, e con altri che corrono quà, e là fin che hanno scoperto qualche lepore. La onde, tantosto che è veduta, si lascia parte de' leurieri, e quindi si uede il bel correre per la campagna. Che se per auentura ella è delle piu gagliarde, sappiate, che correrà piu miglia innanzi che da quelli sia morta, o presa. E da qui si conosce quai cani siano stati piu veloci, e quali huomini di piu gagliarda gamba.

Non è poi spaffo grande, quando occorre, che corren

correndo piu cani dietro prima ad vna , e che se ne lieua vn'altra, e dapoi vn'altra, e piu; e che lasciando la prima, si riuolgono dietro alle altre; o separandosi, si pongono a seguitarle tutte, e non abbandonarle mai, infino che le hanno prese, & ammazzate?

Medesimamente è bel vedere, quando una lepre ha corso un pezzo, e che vedendosi prossima re i cani alla coda (come si dice) ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di salvarsi; onde correndo quelli furiosamente, di assai la trappassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri, benchè si seruono di questo bel tratto, nondimeno, alle uolte sono morte poi da i cani, che le seguivano piu adietro; & anco spesse fiate da quei primi piu valenti, da i quali, dopo il lungo traggiuersare, e scaramuzzare dell'una, e l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono, come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltre che ne conosco di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina alla sera, mai non si stancarebbono.

Ancora non è da tacer d'alcuni altri, che non solamente hanno gran pratica di conoscere onde è stata la lepre di fresco, e seguitare di mano in mano le sue pedate infino che l'hanno trouata a caualliero; ma piu che hanno cosi acuto occhio, che la scopriranno di lontano, vedendole solamente tanta cima dell' orecchia, quanto è l'vngia d'vn dito, ouer vn pocolino del suo fiato, con dire poi ficuramente, caualiero.

CORNELIO. Dapoi che voi dite delle cose stupen

V V

De gli eccellenti cacciatori della campagna.

GIORNATA NONA

de che opra la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine, e maschi, come generalmente si tiene?

Della natura diuerfa delle lepri.

GIO. BATT. Per quello che piu volte ho vditto dire da i valenti cacciatori, dicono per cosa certa, che vi sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto piu sono vecchi, tanto piu puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. E' ben vero, che vi sono poi delle femine che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

CORNELIO. Mi piace che mi habbiate fatto chiaro della singular natura di questi animali.

Dell'vccellare cò la ciuetta.

GIO. BATT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. E quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesso volte sforza i Principi a prezzarlo e gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn cosi difforme vccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di begli arbuscelli, e di soaue aere? Il quale per essere ombroso, è fresco ancora, ameno, e diletteuole da godere con allegria la mattina per tempo sin' a terza; e specialmente quando si troua pieno di vari vccelletti che cantano, e garulano con diuerse voci. Letitia veramente grande da pascere, e recreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può aguagliar a quello, quando si veggono i tanti diuersi vcellini a lasciare di mano in mano i fronduti arbori, ad abbandonare i cari nidi, & a cessare da i loro amorosi canti, solamente per voler mirare, e considerare vn

così stupendo vccelletto non mai veduto da loro, perchè non compare infino, che egli sono ripofati sopra i ramuscelli, o ne gli accommodati nidi?

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che vedere quei vccellini a volare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta? Laquale con tinouamente ciuettando con difformi atti, saltando hora sù la ferletta, & hora saltando giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi; hora facendosi lunga, & hora facendosi curta; & hora volgendosi verso quelli, & hora verso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura, e de' tanti diuersi effetti, che ella fa lor vedere; finalmente per meglio fruire quei scherzi, e gabbi ciuetteschi, si pongono con la loro simplicità sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno a lei. Onde i pauerini sentendo imbrattarsi i piedi nel vischio, e volendoli leuar fuori, e non potendo, subito si pongono a tirare hor questo, hor quell'altro. Ma vedendo che quanto piu si sforzano per liberarne vno, tanto piu vi ficcano l'altro. Onde gli sciagurati giungendo mal'a male, pensando pur di aiutarli, vi mettono anco le alette; di maniera, che perdendo ancora quelle, non solamente restano in tutto prigioni, ma nanche, assai volte possono mouer' il capo, per hauer' attaccato il lor collo al vischio.

CORNELIO. Ho ancora io conosciuto questo modo di vcellare, ma tutto al contrario di quello che dite voi. Percioche, tanta era la compassione che haueua a quei purissimi vccellini, che finalmente mi risolsi di abbandonarlo.

Chi non douerebbe attristarsi, vedendo questi

VV ii

Che gli
uccellini
presi son
vn' esem-
pio a noi.

semplicissimi animalletti così allacciati, e presi con inganno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata a noi medesimi, come ben vediamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai d'ingannarci con infinite trappole della carne, e del mondo; onde, inuischiati che siamo, trabocchiamo subito nella prigione dell'eterna morte.

GIO. BATT. Si potrebbe non meno filosofare affai intorno a piu altre cose, che tutto di vediamo, conosciamo, e prattichiamo; ma perche siamo qui per seguire i discorsi cominciati, è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, e col zuffolo di Settembre, e parte all' Ottobre. Spasso veramente utile, e di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, ne di uccelli da volare, e ci dona uccelletti, che di sanità sono migliori de gli altri.

Del pi-
gliar' i tor-
di col zuffo-
lo, a piu
modi.

Non è gran piacere, vedendo vn bell'arbore, come è il mio di noce, ilquale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, e fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'una corona tonda, e larga circa dieci braccia; essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichelle lunghe, ficcate ne i buchi del canteruolo inchiodato prima, o legato diritto, e caricate di bacchettine fornite di vischio d'acqua, e concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quei uccelli, cadono attaccati a quelle giù per le foglie della corona, gridando sempre fin che sono in terra? Ma vi vuole anco vna rete alta, e lunga vinticinque, o trenta cauezzi, tirata per dritto a canto di quei arbuscelli, & arbore, alquale sia sotto vna ciuetta so-

pra la ferla con tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei, i quali cantino ogni volta che ella si moue; per lo qual cantare, e sonare del zuffolo, i tordi che volano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete che balordamente non veggono.

CORNELIO. Per un giorno vidi questo giuoco di duoi fratelli Porcelaghi a Roncadelle, il quale non ha pari in questo paese. Percioche vi sono duoi belli, e grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'un dall'altro cauezzi vinti cinque, accompagnati col filo d'vna lunga oniciata non molto alta. Onde essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori, e poste in cima de gli arbori le pertichelle fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de' canteruoli, e sotto due ciuette con piu tordi ingabbiati; non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore, e più mai non cessò; andando hor quà, hor là con variare sempre le voci affomiglianti, hor' a i tordi, & hor' a i merli.

Che è poi a vedere piu persone ad occuparsi in così delitiosi spassi, come faceuamo noi? conciosia, chi attendeua a tirare la filagna dell'una ciuetta, e chi a tirare quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, e chi li toleua fuora morti. Chi seguaitaua i tanti inuischiati che cadeuano dà gli arbori, e chi cercua quei che si nascondeuano per gli onicci. Chi distacaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, e chi le nettaua, e rimetteua poi in cima de gli arbori. E finalmente, chi faceua vna cosa, e chi ne faceua vn'altra; correndo massima

GIORNATA NONA

mente dietro a quelli che erano caduti, e che tuttauia gridauano fra i rami; cadendo così inuischiati, hora da vn lato, & hora dall'altro; hora sopra le spalle, & hora sopra la testa; hora in vn luogo, & hora in vn'altro. Di maniera, chi confiderasse il continuo suono del zuffolo, & i diuersissimi effetti de' tordi, & vccellatori, conoscerrebbe, che non vi è ricetta pari a questa, per sanare qual si voglia humore.

Sappiate poi che questo valente gentilhuomo ne pigliò cento sessanta duoi. E marauigliando mi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vinti fei.

G I O. B A T T. Ancora fra gli altri modi che si vsano per pigliar questi vccelli, in vero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano roccolo. I quali accommodandosi in sito leuato, conciano vn baitoncello di frasche tanto grande, quanto vi possa nascondersi l'vccellatore; hauendo però vn buco in cima, accioche possa gittar fuori quando li pare vn lodro di penne, legato con vn braccio di spago in cima d'vn bastoncello. Al quale baitoncello o capannetto non pongono appresso arbor verde, eccetto che da sera parte vna folta onicciata, o altri arbuscelli; tirandoli à canto vna rete, e verso al baitoncello, e ponendoui poi lontano da quello almeno dieci braccia, & intorno piu rami secchi, & alti non piu d'un'huomo. Et anco fra quelli, & il baitoncelli metteno vna ciuetta, e tordi al modo detto. E tantosto che'l sonatore è accommodato dentro, tutt'a vn tempo si pone a chiamare i tordi col zuffolo, e tirare la filagna della ciuetta, per far cantare i detti tordi ingabbiati, accioche si abbassino quei, che volano per l'aere. I-

quali , posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor' il lodro con prestezza, e crollandolo con impeto, stiman do essi sia vn' vccello di rapina, subito volano verso gli arbuscelli verdi, pensando di salvarsi in quelli, e cadono nella rete. E come sono leuati fuora morti, l'vccellatore ritorna a fare il medesimo, fin che egli ne fà morire di mattina in quantitate. Giuoco in vero da lodare, per farsi senza vi schio, e con poche persone.

CORNELIO. Benche questi duoi modi siano per poco tempo di gran trastullo, e di far morire tordi affaissimi; nondimeno è meglio pigliarli co i reticelli, cacciandoli pian piano per le siepi, e uigne; o piu tosto con le reti lunghe quando passano per le costere; percioche allhora sono piu grassi, e piu delicati che non sono quegli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali vengono di lontano per pascersi in questo paese di vue, di oliue, di genebri, e di hedere, fin che ritornano innanzi Pasca in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il gran caldo.

GIO. BATT. Dopo questi spassi, per molti giorni, pigliamo ancora delle cerlude, e tortorelle alle campagne con le pareti, & vcelli che fra di quelle giuocano legati. Giuoco certamente diletteuole, senza fatica, senza spesa, di qualche vtilità, e che si può far solo.

Similmente al tempo del ghiaccio, pigliamo con le reti grandi delle anitre, arcie, gauarelle, & altri vcelli acquatici, & in quantitate. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi; perche si fà questo piu di notte, che di giorno.

CORNELIO. Mai non mi piacquero questi esserci-

Del pigliare le cerlude & le pareti.

Del pigliare diuersi vcelli nel gran freddo.

tij; perciocche non mi paiono per le pèffone gentili, non che poi per Signori, o Principi.

GIO. BATT. Se'l non fusse per entrare in qualche lunga disputa, vi mostrarei, che egli è cosa da gentilhuomo, da Signore, e da ogni Principe a non fare vita molle, ne delicata; ne vi addurrei se non grandi Personaggi, e grandissimi Principi, che sono stati, e che sono ancora, i quali han sempre fatto professione di donarsi a i maggior discomodi dell'vcellare, e della caccia, che trouar si possono. Ma perche è bene, che seguitiamo lo intento nostro, però faremo fin' a questo.

Dell' vcellar col Dugo, e l e sue marauigliie.

Per uno di grandi spafsi, che trouar si possa intorno all'vcellare, non uiè poi il maggiore, che vedere il marauiglioso dugo posto sopra un' alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lunghe vn palmo, e mezzo l'una. E medesimamente postoui un' altra ferla simile all'incontro, ma lontana un tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, e bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel fare quei fistu pendii, e difformosissimi atti naturali; per li quali vna infinità d'vcelli vengono di lontano per vederlo così mostruoso. De' quali alcuni si mostrano di volarli addosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi vcelli. Altri di minor forte, come sono cornacchie, raccolle, spaurauieri, gainelli, gazze, & altri vcelli che ui volano attorno; gridando fortemente tutti, secondo le loro voci, per l'aere, e talhor' in tanta quantità, che paiono vn gran nuuolo che copra il Sole. Iquali, calandosi poi alle volte tutti in vn medesimo tempo, l'assaliscono per spaurarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgomenta in

ta in parte alcuna, ma si pone audacemente a giostrar con loro; saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facendosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora volgendosi verso di quelli, & hora girandosi contra di quegli altri. Senza che alle volte si lieua animosamente a gran volo, sbarandoli tutti, per forza passa per mezo loro, e vola sopra all'altra ferla. Et eglino tutti insieme seguitandolo con gridi grandissimi, che per verità non so se si possa veder mai il maggior stuolo, o battaglia di questa; e massimamente quando si accordano a guerreggiar con seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stratiare in mille pezzi; e nondimeno si vede che mai non li fanno mal'alcuno; anzi, conoscendo egli che hanno à caro, ch'egli scherzi, e giuochi nel farli delle burlé con difformità, non cessa di tenerli in festa. E tanto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmente, come stanchi, si pongono di mano in mano sopra le bacchette vischiate, per mirare maggiormente i suoi mostruosi effetti. Et allhora comincia la loro tragedia; conciosia che si vede a cadere hor questo hor quello in terra; ilche, volendo poi volare, o fuggire, e non potendo, per essere intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, e zoppegando, e chi con gridi va rotando, pensandosi pur di scampar la morte. Ma i poueri sgratiati sono seguitati da gli vcellatori, percotendo questo, e quello con bacchette, e bastoni. La onde, quanto piu ne battono, e strupiano, tanto piu ne van cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douendo correr dietro a tutti,

XX

De'vari
effetti de
gli vcelli
inuischia-
ti.

GIORNATA NONA

non pur gli vccellatori sudano da douero, ma si stancano etiandio di tal sorte, col souerchio ridere appresso, che poi si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di mano in mano, dan doli con le bacchette, e bastoni su la testa, o scauezzandoli le gambe; perche altramente non si lascierebbono pigliare per lo difenderli col becco, con le griffe, e col molto gridare, che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano a' tanti Scocchi pirati ferocissimi, che non stimano la loro vita, i quali s'indirizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, e per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriissimi Signori sono con grandissimo impeto perseguitati, & assai volte presi, e posti al grauissimo giogo della catena.

**Della buo-
na mer-
cantia del
Gauaccio**

Sappiate, che quando io vccellai col dugo di mio cognato Vggiero a questo Ottobre passato, ne pigliai a Carpenedolo duoi grandi facchi. Onde, hauendoli fatti portare in piazza il nostro dabenissimo Gauaccio, sonato primamente il corno per un pochetto, fece far la grida, che chi ne voleua, si facesse auanti, che egli haurebbe tolto all'incontro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che piu tosto correuano a portarne in quantità, per barattarli in questi fatti vcelli, iquali secondo la grossezza, e bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli estimaua a quattro, a dieci, e vinti oui l'uno. E le dette buone donne, li pigliauano pur a quel medesimo prezzo, andandosene poi allegramente a casa.

Vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo

seppe talmente lodare questa sua mercantia ; che non solamente tutti noi scoppiauamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli uccelli in tanta somma d'oui, che a pena si poterono accomodare in duoi sportoni. E noi vedendo questa tal monitione, disputando quello, che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mandarli a i pouerissimi luoghi della Misericordia e delle Conuertite. E così la mattina seguente se ne mandò vno sportone per luogo.

CORNELIO. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi, che conuersano tuttodi coi medici, che non pigliassero altra medicina che questa; perciò che, non tanto li crepparebbono quanti humori haueffero, ma guarirebbono senza detrimento della borsa, e della loro vita.

Chi è quello così malinconico, che non rideffe di cuore, vedendo questo così mostruoso uccello laccio a scaramucciare con tanta diuersità d'uccelli, sol per farsi delle burle, e non mal' alcuno?

Chi è etiandio colui, che non si smascellasse di ridere, vedendo vn così difformoso uccellone a vincere tanti uccelli senza non mai toccarli, e farli cader' in terra, come prigionj, o morti?

Poi quai sono quelli, che non scoppiaffero, mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come vn sagacissimo mercante a saper così ben lodare, e così ben barattare i tanti non buoni uccelli, come se fussero stati quaglie, o pernici, ouer fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Ciolla, che con tanta argutia seppe dispensar' i falsi carboni, per quelli di san Lorenzo.

GIO. BATT. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo uccello non poco grande, e

XXII

Delle stu-
pende co-
se dello
fmerlino .

GIORNATA NONA

difformosissimo, così voglioui narrare dello fmerlino vccelletto picciolo, e polito. Ilquale è tanto piu apprezzato, quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quantunque le astutissime allodole, quasi non mai siano pigliate d'altro vccello, non però le vale il lor sfermirse con prestissimi riuoltini contra di questo, perche col volare velocissimo, le giunge in vn subito, e scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu delle volte seguitarà l'allodola tanto altamente in aere, che non vi è occhio humano, che la possa vedere; ne mai l'abbandona, fin che non le ha tolto la vita. Ma quando si abbatte in vna cerloda, non solamente questa lo conduce assai piu alto, ma discendendo al basso, se l'fa volar dietro per piu miglia. E questo è il maggior contrario che hanno questi così animosi vccelli; conciossia che queste cerlode, nel discendere, non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le allodole, ma fuggendo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle, si perdono, o non si trouano se non malamente; di maniera, che per hauer troppo cuore, non temono nel seguitare queste cerlode, & allodole con qual si uoglia pericolo, o morte, fin che non hanno veduto il fine.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò una allodola in casa d'un pouero huomo in Montirone, e la amazzò essendo uolata, per saltarsi in un bancale (che a caso si trouò aperto) sotto a certi strazzi; e la sua buona moglie, che l'ha uerebbe potuto pigliare, vedendoci da una sua finestra, che faceuamo correre i caualli a tutta briglia per seguitarlo, venne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso.

Ancorà egli ne seguitò vn'altra l'anno passato, laquale, pensandosi pur di scampar la morte, volò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando altresì dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da una villanella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che piu tosto si farebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i duoi vcelli in mano, egli diede l'allodola a quella giouanetta, meza morta di paura, e lo smerlino a me, il quale tutto baruffato, mostraua con piu segni di esser' arrabbiato, per non hauerla morta.

CORNELIO. Considerando gli estremi effetti di questo vcellotto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, poiche non stimano sorte alcuna di pericolo, o di morte.

GIO. BATT. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui combattitori, i quali per far prigionieri, o amazzare i nemici, non si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. E medesimamente possiamo dire delle cerlode, & allodole, le quali, per fuggir la terribilità di questo suo nemico, cadono molte fiato (come intenderete) in grandissimi pericoli della morte.

Non fù cosa molto marauigliosa da vdire, quella che vide questo Gennaro Messer Giouan Paolo Coradello sulla campagna di Castenedolo, in contrandosi in un mercante di lino a cavallo, il quale fermandosi gli apri una borsa grande di fouatto bianco con vna allodola dentro, dicendo, che poco innanzi, nell'hauerla aperta sotto al fietro, per tuor fuori vn' horiuolo per saper che hora fusse, la meschinella non potendosi saluare da

Caso notando d'vna allodola.

GIORNATA NONA

vn smerlino, che gagliardamente la seguìtaua per la spatiofa campagna; approssimandosi a me, tutt' a un tempo mi volò sotto, e si ficcò nella borsa, che in quel subito ferrai; come vedete. La quale, benchè potesse fuggire; atteso che nel parlar mi sempre egli tenne la borsa aperta, non fuggìua credo, che per la paura grandissima di non ritornare a quel così grande spauento di prima, ma piu tosto si contenaua di stare nella borsa a discretione di quel huomo, che cader vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel tra
stullo, che
occorse al
Signor Va-
lerio Or-
fino.

Parimente non fù stupendo caso quello, che occorse allo Illustrissimo Signor Valerio Orfino, felice memoria, quando era gouernator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendo ui anco il Conte Ortauiano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico Messer Ferando Aueroaldo Collatterale, con altri gentilhuomini pur' assai? Che facendo volare duoi smerlini dietro ad vna allodola, laquale fuggendo a gran volo, s'incontrò a caso in un villano, che era a cauallo di basto, & in giuppone; onde per saluarsi la pouerella da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò fra il basto, & il braghetto che'l villano non se ne accorse, ilquale si fermò per veder quei Signori a correre fortemente coi caualli, e per li detti vcelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che l'allodola si era nascosa, benchè non sapessero doue. E giunti che furono, mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, e sotto al cauallo; solo il detto Signor Gouernatore la vide ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, e gittandola in aere, acciò che le volassero vn'altra volta dietro i duoi smer-

lini; ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola ancora vn'altra fiata, la gittò medesimamente in aere; & ella non meno abbassandosi, riuolò all'istesso luogo. La onde vedendo questo il Magnifico Collatterale, si mosse a compassione, chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, e la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

CORNELIO. Io sentei raccontare questo caso dal detto Magnifico Collatterale nella sala del gentilissimo ridotto di più virtuosi della Città, che ordinariamente si trouano ogni di in casa del ben creato Messer Teodosio Bergondio, doue allhora ne erano non pochi. E piu disse che quella allodola non cessaua di cantare, come non potesse fatarfi de ringratiarlo, per la vita che ella conosceua hauer per lui. E per tanto possiamo credere ciò che hauete detto; percioche, non solamente si è veduto entrar l'allodola nelle finestre d'vn camino, e fare il simile lo smerlino, con finir' ambidui la vita in vna caldaia di acqua bogliente, o nell'ardente fuoco; ma ancora alle volte cacciarfi di compagnia nelle rote de' molini, de' folli, delle fucine, e ne i forni caldissimi, & iui abbrusciarfi subito. La onde possiamo por fine a gli incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio, che vniuersalmente si dice.

Sparauiero da gentilhuomo, astore da pouer' huomo, falcone da Signore, e smerlino da Rè.

GIO. BATT. Fra l'uccellare che io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo che giatre mesi posin in gabbia per mutarlo.

Del gentilissimo treppodel Bergondio.

Casi strani dell'alodola, e smerlino.

Prouerbio.

Dell' ve-
cellare col
terzuolo.

Sappiate poi, che egli non solamente non cederebbe a qual si voglia altro circa dell' esser bello; domestico, e valente, ma (come farà leuato di gabbia) nanche nel pigliare ogni pernice subito, come se fusse stato concio da ogni eccellente maestro; di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscer' il maggior trastullo di questo.

Non è gran piacere quando si vede leuare vna valente pernice, & egli sempre seguitarla, volando ambiduo a mezo aere, e dirittamente, come se fussero due faette cacciate da' potenti arcieri, e non abbandonarla mai infino, che non l'ha conquistata, e morta?

Non è parimente bel vedere vn' aia, o copia di pernici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in vn medesimo volo, e segnarle giustamente in vn luogo vnite; ne quelle molte siate leuarsi per la grandissima paura, che hanno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccar da i cani? Come alle volte alcune han fatto bene; conciosia che smontando io subito da cauallo, e cauatole di bocca, le ho liberate. Ma piu sono auenturate quelle, che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, laquale in tal caso, ne piglia senza farle male; e sempre o smontato, o a cauallo, che sia, viene da me, e drizzandosi in piede, me le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti sin-
golari d'
vna cagna

CORNELIO. Non solamente io mi stupisco che le pernici siano così paurose, come le cerlude, & al lodole, ma piu di questa cagna, per far' il contrario de gli altri cani, che amazzano quanto piu presto, che possono gli uccelli, & alle volte gl' ingiortiscono mezi viui.

GIO. BATT. Vi giuro, che piu volte, vedendosi sopra

fopra questo suo nemico, e non ofando leuarfi, io ne ho pigliato con le mani sotto a' caualli, a' buoi, a' carri, a' legnami, & ad altre cose. Che se ui douessi dire gli effetti, che fanno per saluarfi da questo vccello, e particolarmente quando si nascondono nelle carreggiate, nelle rouete, e nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, e fin sotto alle donne, son certo che ui farei stupire.

CORNELIO. Mi piace che voi vcelliate con questo vccello; peróche, oltre i rari piaceri, che egli vi presta, vi piglia anco vcelli apprezzati da tutto il mondo. Come è pur cosa manifesta, che le pernici sono piu saporite, piu delicate, e piu sane d'ogni altro vccello; e questo si vede, che rare volte si vietano a gli amalati, anzi che per restauarli non si troua pari a loro.

GIO. BATT. Io non son per parlarui dell'vcellare con l'astore alle anitre, auenga che ammazzino anco delle pernici, & altri vcelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli, che occorrono nel passar tante acque, paludi, e grossi fiumi; e specialmente quando egli porta la presa da vna ripa all'altra, e piu lontana ancora; piacendomi piu assai l'ammazzarle con lo schioppo, e con la balestra, cosa a me di gran trastullo, e di molta sanitate.

Pensate poi se ho cagione di far questo; atteso che quante anitre mi aspettano, tante ne amazzo sempre, dico tre, e quattro in un colpo, secondo che si trouano a filo; oltre che ho un can barbone, & vna barbina, che non cosi presto ho scaricato, che saltano in ogni grande acqua per pigliare le anitre ferite, o morte, e portarmele in vn subito.

Y Y

La natura delle pernici timorose

Dell'vcellare col schioppo, e balestra.

Dell'vc-
cellare co
falconi.

CORNELIO. Commendo ancora io questo modo di vcellare assai piu, che con l'astore; si perche voi hauete cosi eccellenti cani, & si anco perche è di minore spesa, di sano essercitio, e di pochissimo pericolo, come dite.

GIO. BATT. Medesimamente non aspettate, che io vi dica, che vcelli con falconi; percioche, essendo gentilhuomo non molto ricco, non ho mai penfato di fare questa si solenne professione. La quale, per essere di spesa assai, e che conuiene a' Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl' Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Citta-de. I quali, oltra che sono ricchi, hanno etian-dio piu caccie reseruate. Vero è che sempre mi piacque il veder' vcellare con questi si famosi vcelli, poiche si vede cose talmente stupende, che hanno piu tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, e girare un cosi superbo vcello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli pare propriamente sia vicino alle stelle, e che non si può figurare se egli è vcello, o altra cosa picciolissima? E questo fà, accioche nel discendere perpendicolarmente, o a piombino, venga con maggior' impeto a ferire l'anitra, o altro simil' vcello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono, che egli ha volto il petto verso loro, subito fan leuar le anitre per forza fuor dell'acqua. Ne a pena sono alquanto alte da terra, che per esser' il falcone di acuta vista, e di grioue peso, ha già veduto, e ferito con grandissimo stratio l'vcello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo sin'al-

le ceruella con la sol'vngia, innanzi che niuno si sia aueduro del colpo, e del nuouo alzarfi verso il Cielo. E però ben disse lo Scandianese a questo proposito.

Bel è il Falcon veder leuarsi al Cielo,

E a l'Anitra dipoi scender giù a piombo.

A quella colma di pauroso gelo

Calando viene, e porge alto rimbombo

L'aria, che stride, e d'angoscioso telo

Percossa è la Perdice & il Colombo,

E a danno lor par che i crudeli artigli

Adopri e'l dorso a l'vno, e a l'altra pigli.

Questo grãde spasso si può hauere quasi in ogni tempo, ma il migliore è quello del verno; e particolarmente nel freddo maggiore; percioche, essendo agghiacciate quasi tutte le acque, gli vcelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, o vena risorgente, ouero in qualche guazzo, doue poi si trouano in maggior turba, e piu grassi. La onde, per lo tanto piacere, che si piglia da questi rari vcelli, ho veduto piu volte Signori grandi, non che priuati gentilhuomini, oltre il patire fame, sete, e freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, ne aspettare tal'vfficio da' seruitori, o stroccieri, smontare, e saltare subito in ogni acqua per fare leuare le anitre, o altri vcelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Cavaliero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio di Gambara, del Conte Giouan Paolo Cauriolo, del Cauhier Vincenzo Callino, di Messer Giouan Francesco Monte, e di Messer Marcello Vgone. Il quale, essendo nell'aere un de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcel-

Quel che fanno i Signori nel vccella - re i falconi.

Y Y i i

GIORNATA NONA

laga fin' al petto, per far leuare alcune anitre, che non voleuano mouersi per la estrema paura del detto vccello, che haueuano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tutt' hora non cessauano di farne volar de gli altri (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarfi al buon fuoco, come fece.

Che diremo poi di quei gentilhuomini, o Signori, che si pongono sopra l'acqua agghiacciata, e che tanto percorono co i piedi, o co i bastoni, o con altri stromenti habili; che spezzando finalmente il ghiaccio, cadono nell'acqua?

CORNELIO. Per qual cagione si mettono in questi si gran pericoli?

Il proceder del falcone nell'ammazzar l'uccello.

GIO. BATT. Il falcone è talmente auido di ammazzar gli vccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da vdir, ma piu da vedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra, o altro vccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non poter ferire se non per dritto; perciocche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai ne terra, ne acqua, ma subito fatto il colpo; tuttauia volando, di nuouo s'inalza all'aere.

CORNELIO. Vorrei saper in qual' hora del giorno si farà meglio volare questo vccello, e se è così difficile a rihauerlo, come si dice de gli altri, e specialmente dello sparauiero.

GIO. BATT. Primamente si farà volare la mattina per tempo, e quanto farà maggior freddo.

Poi del rihauerlo, non è dubbio, che non vi è tanta difficoltà, come è de gli altri vccelli; anzi che se può esser disciplina in vccello alcuno, que

sto è disciplinabile nella sua specie, quanto è il cane, & il cavallo nella sua; di maniera che per foro non se ne perde mai alcuno. E se voi mi diceste, che piu falconi portano a i piedi un breuetto d'argento col nome del patrone, questo non è per dubbio del foro; ma solamente, che egli non sia impedito, o trattenuto d'altri.

CORNELIO. Quante volte si fan volare al giorno questi uccelli?

GIO. BATT. Non solamente, per l'ordinario si fan volare quanto piu sono gentili, se non una volta, ma bisogna anco subito pascerli con la presa; o quando per fallo non feriscono, dargli vna gallina, o altro pollo. E però, chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e piu; o quando se ne tiene pochi, ritrouarsi con gli altri insieme con buon numero, per farli volare l'vn dopò l'altro a gara; perche si ha maggior piacere, e si vede ancora quai sono i piu valenti.

CORNELIO. Parimente vorrei sapere, come combattono i falconi, & aironi insieme.

GIO. BATT. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & astore, pigliano sempre uccelli inferiori a loro; per contrario il falcone, oltre il pigliare uccelli timidi, per hauer gran cuore, si compiace di combattere ferocissimamente con l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore in questo mondo, che vedere questi duoi rabiosissimi nemici, quando si abbattono insieme; percioche non si tosto l'vn'ha veduto l'altro, che a guisa di duoi animosi guerrieri, e sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dar la morte all'altro.

Si vedon' allhora ambiduo a gara alzarfi a volo, per fare piu forte scontro nel calar' addosso al

Il fiero cò
battere
del falco-
ne, & ae-
rone.

GIORNATA NONA

fuo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, e luogo di caderli addosso, non potrebbe sostener l'impeto suo, per esser quello assai piu grande di ale, e di piu potenti griffe di lui, benchè di manco carne; s'inalza tanto di piu, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone, si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo, distendendo le ale, e quiui con l'ungie vnite, col becco acutissimo, stassi ad aspettare la velocissima sua caduta. Ma egli per contrario, vedendo il gran danno che li potrebbe succedere, si pone a girare intorno intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. E mentre che questi nemici stanno a questo modo, quei tutti che li mirano, stanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte si auinchiano l'vn l'altro non altramente che il grande Alcide col figliuolo della terra, all'hora si sente l'aere rimbombare di stridi, che prouengono dalla allegria de' circostanti, laquale è maggiore, quando per vn pezzo combattono in terra, e che finalmente resta vincitore il falcone, o quando allhora è foccorso da vn'altro gittatoui, e che combattendo ambidui col aerone, resta al fine atrocemente vinto, e morto. E però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mondo, quel serenissimo, di felice memoria, Francesco secondo Re di Francia predeua si gran piacere nel veder combattere i valerosi falconi con questi sì feroci vcelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, così le attristano quando sono vinti da così rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe sopra modo, vedendo a calare d'alto il falcone, non ben pratico per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarfi in quelli artigli, come morto; e l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue.

Non posso tacere quello, che vn giorno mi disse il Signor Pietro Martinengo Conduttiero me ritissimo circa le stupende cose che egli piu volte vide, essendo giouanetto, al tempo che vccellaua con piu falconi il Sign. Battista suo padre, se lice memoria, il quale non solamente mori valeroso Conduttiero in seruitio de' nostri Illustri Signori, e con questa si magnifica professione dell'vccellare, haueua etiandio vn cosi ben' amestrato cane, che quasi ogni volta che vn falcone, o duoi combatteuano con l'aerone, correua subito a spezzarli coi denti il capo, e non molestare mai falcone alcuno.

CORNELIO. Poiche ui è piacciuto di raccontarmi i marauigliosi effetti di questi animali, ui piaccia ancora narrarmi quante sorti di falconi conoscete, o che hauete vdito nominare, e quali sono i piu valenti.

GIO. BATT. Vogliono alcuni di questa professione, che non solamente siano falconi quelli, che noi chiamiamo pellegrini, laineri, trauerfati, sacri, montanari, e girifalchi; ma anco gli astori, terzuoli, e smerlini. Nientedimeno crediamo siano veri quelli soli, che diciamo falconi, e che di loro siano migliori i peregrini, e poi gli altri di mano in mano.

CORNELIO. Hora che son chiaro di quanto ui ho richiesto, aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensar il resto del tempo, come hauete

Il nome
di piu fal-
coni.

GIORNATA NONA

promesso.

GIO. BATT. Hauendo voi vdito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo fin' al Carnouale; resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura.

In questo tempo santo, perche non si mangia forte alcuna di carne, non vcelliamo, ne caccia mo; ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni amaestramenti; caualcando qualche volta alle perdonanze, & anco andando a trouare gli amici nelle ville piu vicine, per goderli poi lietamente con loro ne gli spassi honesti. Oltre che si trastulliamo hora nel pescare, & hora nel giuocare alla balla picciola, alla grossa; al ballone, al palamaio, alle borelle, & a i cioni. Non cessando poi sera, e mattina di fare essercitio; caminando, e variando sempre quelle vie, e contrade che piu ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, e Giugno, accioche sappiate intieramente la vita nostra, di tutto l'anno.

I trastulli
della Qua
resima.

In questi mesi, perche non possiamo far corre, per le biade alte, e per esser le lepri pregne, o che allattano, non pur si trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narrato; ma ancora nel pigliare de' quagliotti con la cantarella, e col fratello.

CORNELIO. Dapoi che io ho vdito benissimo a che modo voi dispensate cosi ben' il tempo, vederei volentieri scritto nella vostra loggia quella diuina sententia di Marc' Aurelio, che dice.

Si come d'un'huomo che ben dispensa il tempo,

po, non è virtù, che di lui non si creda; così di colui che l'occupa male, non è viltà, che di lui non si sospetti.

Detto no-
tando.

Ho voluto dir questo a confusione di coloro, che tanto vi biasimano; che se conoscessero la vita che voi fate ne i piaceri honesti, e ne gli essercitij honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecitate. Ma perche i meschini non sono mai stati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma solamente, come mal creati, pensano crapulare, e lussuriare tuttodi, per ciò vi biasimano. Il perche non è marauiglia se non hanno imparato mai altro, che a presentarsi mattina e sera sotto loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, e di quell'altro; tassando ogn'uno, come se fossero censori di tutto il mondo.

La vita de
gli otiosi
della cir-
tade.

Similmente questi Signori dell'otio, mai non si allegrano d'alcuna buona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliaia d'huomini morti, o di qualche città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia per vendemiar'ogni volta le dieci, o quindici milia anime suenturate, per venderle poi in Leuante all'incanto, come se fossero tante bestie. Che per verità, non ci è lingua humana, che potesse mai esplicare la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce a quelle tanto dolorate, e meschine anime.

GIO. BATT. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non potendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiaui de' tor-

Z Z

tori dell' eterno fuoco.

CORNELIO. Quantunque sia dal lodare la vita, che voi fate in questa rara villa, nondimeno dubito, che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento allo spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

GIO. BATT. Non solamente per questo non temo di patirne danno alcuno; atteso che leggo spesso volte de' libri sacri, ma ancora habbiamo vn tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; con ciosia che mai non manca le Domeniche, & altre feste comandate a dichiararci il Vangelo, con tutti gli amaestramenti necessari. Et oltre che col viuer suo costumato, e col visitare molte fiato i poveri infermi, e tribolati con parole sante, soccorrendoli con la borsa, & altre cose; ha talmente disposto questi huomini, e donne, che pochi vi sono, che non viuano piu christianamente del passato.

Poi non manca a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore per lo sacrificio del corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se ui douessi dire le cose che egli ci dice con carità, e massimamente a lasciare gl'incantamenti, superstitioni, & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spolettini, e Ceretani, non so quando vi faceffi fine.

CORNELIO. Certamente, che se io parangono questa villa a molte altre che conosco, posso dire, che si come ella ha la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del paradiso; così quelle hanno il pegno de' dolori dell' inferno.

Le lodi
del cura-
to del Bor-
go.

Chi non douerebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo un Prete di tanta ignorantia vestito, e di tale superbia gonfio, che non solamente non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma nanche il nome di pastore? Non posso fare, che fra le sue male opere, non ui dica di vna, che douerebbe far stomaco non pur a' Christiani, ma insino a' Turchi, a' Mori, & a' Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto un' huomo di tanta puerità, che la moglie non haueua pure un soldo per farlo sepellire; questo lupo mai non volse leuarlo, fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

D'un mal curato, e d'un caso sporchissimo.

GIO. BATT. Questo mal curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Conte di virtù, ad vn Parocchiano pur in quella Città, per non voler sepellire vn' huomo pouero, se prima non era pagato dalla rammaricata moglie. Che passando a caso il sudetto Signore doue la buona donna piangeua amaramente per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamar a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece subito fare vn' alta fossa, ne mai si parti fino che non vide prima dentro il prete, e poi il morto sopra, con fargli trar' adosso tutta la terra cauata.

Essempio d'vn curato castigato.

CORNELIO. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni se io peccassi) & in eterno memorabile d'vn tanto prudente Principe.

Tirannie
d'alcuni
cittadini.

Questa mal'auenturata villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata da certi nostri pouerazzi cittadini, iquali fanno tuttodi tante ribalderie, che homai non ui può viuere huomo, o donna da bene: percioche quanto veggono, o pensano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarie; non ostante che han talmente corrotto quei villani, che pochi ui sono, che non siano superbi, e perfetti ladri. E però non è marauiglia se ella ogn' hora piu uà di mal' in peggio, e se io sto a' miei che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fusse vna particella della pace che veggo tra voi, ui giuro che subito mi leuarei fuori della Città, per godermiui sempre al modo vostro.

GIO. BATT. Veramente che io ho gran compassione a tutte quelle ville, che sono oppresse da questi pestiferi capelletti, iquali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso; essi non meno dell'ambitione, e d'altri vitij, sono continuamente roduti, e tormentati; oltre che da tutti i buoni sono sempre odiati, e mille volte l' hora maladetti. Come ben dice quella sentenza, che in ogni luogo dourebbe esser a lettere d'oro scritta.

Sententia
contra d'
ogni cat-
tiuo huomo.

Maladetto sia quell'huomo della cui vita piangono molti, e della sua morte ridono tutti.

Hora, perche il Sole ci fa vedere che habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, e che andiamo cosi passo passo sin' alla piazza in tanto, che i seruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al fresco di questa aura soaue che hora comincia a laborare si dolcemente facendo tremolare le frondi, e rami di

questi begli arbori , e vaghi fiori di questo pra-
to.

CORNELIO. Andiamo pur ragionando di quan-
to ui piace , che tutto mi farà sem-
pre gratissimo.



IL FINE DELLA NONA GIORNATA.



GIORNATA DECIMA



RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

MESSER GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER CORNELIO DVCCO

NEL COMMENDARE L'AGRICOLTURA,

*e come è ben'intesa, e ben'effercitata
da i Bresciani.*



GIORNATA DECIMA.

GIO. BATT.



A POI CHE A POCO A POCO
siamo ritornati a questa grot-
ticella, è bene che sediamo,
e che ragioniamo delle cose
mie prima, e poi delle altre,
come anco per duoi giorni
abbiamo fatto. E però vo-
glioui leggere la lettera amo-
reuolissima dell'Eccellente Dottore Messer Lodo-
uico Moro, buona memoria. Ilquale hauendo
abbandonato Brescia del 1547. con gli honori,
& vtilità, che tuttauia ui godeua, per fruire le

doti della libertà che in questa villa si trouano, caldamente mi pregaua, che horamai lasciassi la Città, come piu volte gli haueua promesso, accioche faceffimo qui la vita insieme. Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentilhuomo gustato la felicità; piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere con l'eterna felicità.

Magnifico Messer Giouan Battista carissimo. Perche piu volte habbiamo detto di abbandonare la Città, e venirsene alla villa; essendo io prima venuto già piu di, con speranza che di giorno in giorno veniste ancora voi con la medesima deliberatione, come ho fatto io di viuere, e morire in questo luogo; e vedendo che il tempo passa, e che uoi non ui risoluate di lasciare i tanti intrichi, che tuttauia ui crescono alle spalle, son sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in vn bel colpo (dico piu tosto hoggi, che dimane) e venir' a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma ui tormenteranno anco tutto il tempo del viuere che ui resta.

Io ui giuro, che non ui potrei esprimere il ramarico che tutt' hora sento della lunga prigionia, doue son stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la villa, per le vie, e per li campi solo, & accompagnato; vedendo hora vaghi horticelli, & hora bei giardini; hora viui fonti, & hora chiari fiumi; hora verdi prati, & hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo questo aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i

Lettera di
M. Lodo-
uico Mo-
ro dotte-
re.

GIORNATA DECIMA

giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piagge verdeggianti, gli arbori fronduti, e le viti cariche di diuerse vuc.

Qui parimente con gran contento mangio a quell' hora, che piu mi aggrada; hora sotto loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell' hortello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, o d'un risorgente fonte, ouero d'un bel rio, o d'altra chiara acqua.

Qui poi non ho carico di portare la grauosa toga, ne di esser' occupato ne i tanti officii della Città, o come giudice di ascoltare tuttodi auocati, procuratori, sollecitatori, o causidici, che m'intrichino il ceruello; e manco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, e lunghi processii, ne Bartolo con tanti altri simili, per sententiar in questa, o in quell'altra causa; ma in vece di questi studi di cosi malinconici, leggo con gran contento Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi; non mancando etianodio di vedere la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell'andar' a Messa; godendo il nostro buon Curato, visitando gl'infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribolati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando coi virtuosi, e fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della villa, e da pochi conosciuta, poiche non solamente ui è la vera libertà, ma anco è netta di contentiosi da rissare, d'inuidiosi da schifare, di riuoli da contendere, di capellazzi da corteggiare, di gentildonne da seruire, di corteggiane da presentare, di torniamenti,
o giostre

o giostre da bagordare. E quel che piu importa, non ci son'auocati senz'anima che pelino, ne procuratori senza discretione che ingarbuglino, ne caufidici senza vergogna che abbarrino, ne notari senza fede che falsifichino, ne medici senza carità che amazzino.

O vita foaue della villa, poi che ui si gode la dolce conuersatione de' gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar sincero delle villanelle, la rustica sampogna de' pastori, la rozza rebecca de' vaccari, la santa professione de' gli agricoltori, e la disciplina de' lor' armenti.

O vita gioiosa della villa, poiche vi è gran spafso nel veder ballar le pecorelle, giuocar' i montoni, scherzar' i capretti, saltar' i giouenchi, mughiar' i tori, nitrir' i caualli, ragghiar gli asini, bair' i mastini, e sgnaular' i gatti.

O vita felice della villa, poiche con gran piacere si ode cuccurir' i galli, cocchillar le galline, pipillar' i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche, buogonar i colombi, strider' li stornelli, garrular le pascere, gorgheggiar le rondinelle, lamentar' i lusignoli, gemer le tortorelle, & il vario cantar de' gli altri vccelli.

Veramente che furono prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti che abbandonarono le lor grandezze, come cose che impediuanò il loro vero bene, per viuer poi alle loro ville, poueri di tesori labili, ma ricchi di candido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, e di buona voluntade. E quantunque essi non conoscessero il uero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopo che perdè la giustitia originale,

AAA

GIORNATA DECIMA

e conseguentemente s'infirmasse assai nel liber'ar bitrio, non però totalmente perdè il detto lume, che anco non potesse operare piu tosto il bene, che'l male. La onde, per meglio conoscere essi la felicità che si poteua hauere in questo mondo, ritirandosi dalle false grandezze, godeuano piu quietamente, piu allegramente, e piu liberamente le vere delitie delle ville, che le finte delle cittadi.

Io vi potrei addurre intorno a ciò piu essempli di quei famosi Greci, tuttauia voglio dirui solo di quel sublime filosofo Pericle, ilquale hauendo per trenta sei anni ben gouernata la gran Republica di Atene finalmente, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, e morire in villa. Onde leggendo la notte i cari libri, e lauorando il giorno un suo poderetto, uisse ancora quindecim anni in questo felice stato; tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa.

Poiche io ho trouato il porto della vera contentezza, speranza, e fortuna. rimanete adietro homai.

Similmente, doue sono i piu chiari essempli di quei tanti Romani; fra i quali non posso tacer quel cosi stupendo di Diocletiano Imperatore, ilquale, dappoi che hebbe gouernato l'Imperio per di ciotto anni, lo rifiurò per ritirarsi alla sua cara villa, & iui con animo tranquillo finire sua vita, come fece.

Soleua spesso volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauoratore della terra d'inuidia.

Doppo duoi anni, che egli hebbe lasciato l'Im

perio, il Senato li mandò alcuni Ambasciatori, che lo pregassero ad hauer compassione alla Republica, e ritornare homai a Roma, perche haueua deliberato, mentre che egli viueua, di non fidare lo Scettro dell'Imperio nelle mani altrui. E giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'imbasciata, rispose loro. Pare a voi, amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, e non sia affai meglio, che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? E piu disse. Io ho benissimo prouato quanto vale il comandare, e quanto gioua il lauorare la terra. E però ui prego, che mi lasciate in questa mia casa, poiche io bramo piu tosto di guadagnarli il viuere con le proprie mani, che tener' a mio carico l'Imperio di Roma.

Chi non douerebbe abbandonare ogni Città, e ridursi al vero riposo della villa, vedendo vn cosi manifesto essemplio di questo eccelfo Imperatore; non christiano, ma pagano; non idiota, ma filosofo; e non pouero, ma il maggior Signore che fusse a quel tempo? Ilquale si spiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna villa, doue col tesoro della pouertà, e libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale, ilquale, benchè fusse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però anco tanto potente, che conosceua in parte, che la vera felicità non si può trouare ne gli honori, o nelle ricchezze, e grandezze di questo mondo.

Chi non douerebbe parimente habitar' in villa,

AAA ii

GIORNATA DECIMA

vedendo ancora i tanti Christiani, i quali, per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non solamente piu anni vissero alla villa, ma ancora ni volsero finire sua vita. Fra iquali non è da tacere quel sopra humano spirito di Messer Francesco Petrarca, ilquale soleua dire, che solamente poneua a conto di vita quegli anni, che trapassò in compagnia delle Muse in Valchiusa, e dopo in Arquà villa veramente piaceuolissima del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, o loggia;
 Ma in lor vece vn'abete, vn faggio, vn pino,
 Fra l'herba verde, e'l bel monte vicino,
 Onde si scende poetando, e poggia,
 Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari effempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa saluberrima l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori delle Città, per goder poi i riposi, le allegrie, e le contentezze delle ville; ma ancora è di gran comodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, e dell'agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti gli altri piaceri della villa, e le piu potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo: Come ben mostrano questi seguenti versi.

Ben si può dir quel cittadin felice,
 Che sà schifar delle Città i trauagli;
 Spendendo in vaghi studi, e caccie liere
 In villa i giorni, e a guisa de gli antichi,
 Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti,
 Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi Messer Giouan Battista doureste fare; doureste ancora non pur specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vdito; ma ancora ne i molti cittadini, e personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville; godendosi nelle delitie honoratissime, che ui si trouano.

Certamente voi vedete, che non ui efforto a cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io; non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi espedisce per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali, molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per voler'aggiungere a quei medesimi gradi, doue piu anni son viuuto, e conuersato. E però come vostro vero amico, e cordialissimo fratello, nuouamente vi efforto, vi prego, vi supplico, e ui scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gli intrichi, & i pericoli dell'anima, e del corpo, e veniruene homai in questa rara villa, nella quale goderete le sue doti, e la conuersatione di questi ben creati gentilhuomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vcellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, doue ogni giorno si trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata agricoltura. Che veramente questa sola vi douerebbe spingere a veair'oltra subito; e massimamente dilettandosene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai potreiui addurre ancora, ma perche vi conosco di bell'intelletto, solamente io ui ricordo, che habbiate compassione alla vita tranquilla.

GIORNATA DECIMA

fa, che voi hauete detto sempre d'hauer' in odio. Che facendo questo, non tanto vi liberarete dal grauoso filicio di maglia, ma anco da i vostri man giasferri; prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete uoi. E qui facendo fine a voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, a xxiii. di Nouembre. M. D. XLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben Messer Cornelio, hora che hauete ascoltato così benignamente questa lettera, desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

CORNELIO. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo dettata da un tanto dottore? Il quale di costumi, di prudenzia, e di religione haueua pochi pari.

GIO. BATT. Vi giuro, che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuar' ogni impedimento per venir' oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù condotto in Brescia grauamente amalato, e morì dopo poco, che fù a gli otto di Decembre. La qual cosa mi stordì di tal modo, che non vscei dalla Città, fin' al Carnouale.

Horà che voi hauete inteso la cagione che mi fece stantiare in questa villa, uoglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimenti diletteuoli, che mi tengono così lieto qui, il maggior' è poi la mia cara agricoltura, della quale io ne son tanto innamorato, che mai non mi stanco a pensar di

Dell' amore, e lodi dell'agricoltura.

lei, ne a ragionarne con coloro, che l'apprezzano. E per venir maggiormente alla intelligenza, comprai l'anno passato, buoi, caualli, carri, aratri, e tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. E per la Iddio gratia, ho fin' hora tal sorte d'huomini in casa, che se non sono cosi eccellenti, come vorrei, sono almeno disposti a obedirmi nel le cose, che di giorno in giorno li comando; cosa che di raro si troua in massari alcuni, che la vogliono intendere se non al peggio, che possono. E però io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino mai da tiranneggiarmi tuttodi, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de' tanti centinara di più di terra buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affittarei, come faccio; percioche son certo, che ne cauarei almen' il doppio.

Della natura de' cartui massari.

CORNELIO. Non solamente mi piace che vi diletiate dell'agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della villa; ma ancora che voi facciate lauorare a vostro conto questi campi; perche non farete tormentato da i perfidi massari, come son' io in Quincianello, e Piedemonte. Iquali sono talmente rustici, & inuecchiati nelle loro manigolde vsanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli ammonisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in desperatione di lasciar' andare i miei piu tosto a pascolo, che lasciarli lauorare a simili maligni; percioche, per mia mala sorte, quanto piu li cambio, tanto piu m'inciampo in peggior natione.

GIO. BATT. Mirate poi se io debbo far questo,

GIORNATA DECIMA

L'utile
che si ha
nel lauora
re le pro-
prie pos-
selsioni.

che solamente l'anno presente, ho raccolto piu frumento, che non ha fatto il massaro, che vltimamente è partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde per essere il primo, non è ancora di quella somma, che faranno gli altri. E medesimamente spero del miglio, e delle altre cose, che io sono per raccogliere.

Sappiate poi, che io pianta poco meno di tre milia viti, lequali alleuo ad un certo modo contrario, quasi a tutti gli altri, che ne alleuano; di maniera, che ne ho fatto tirare la piu parte, che a questo Febraro compirono tre anni solamente. Che per verità, quanti le veggono cosi grandi, e cariche di vua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari si trouarebbono, che a pena in sette anni l'hauessero ridutte a cotale stato.

CORNELIO. Benche io habbia piu volte letto Columella, & altri Autori antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, o modo di piantare, & alleuare viti, che facessero vua in capo di tre anni.

Che Columella lodarebbe per buoni agricoltori molti Bresciani.

GIO. BATT. Non si puo negare, che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se egli ritornasse al mondo, io son certissimo, che loderebbe le migliaia di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Diremi, ui prego, doue si troua vn paese cosi grande come questo, ilquale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de' lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Chel Bresciano per natura, non è fertile piu di sedeci l'uno.

CORNELIO. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupate da monti, colli, valli, e laghi; ma ancora quella che è piana, non è piu della quarta parte, che faccia

lini,

lini , e le altre tre sono piu tosto sterili , che fertili ; di maniera che tutta quella parte , che veramente si può chiamare fertile , non è piu delle sedeci l'una di tutto il paese .

GIO. BATT. Auenga che voi dite il vero ; nièntedimeno per esser habitato da tante migliaia di genti , se debbono raccogliere il loro necessario viuere , è forza anco che siano molto industrie ; come non pure , non mancano quelle che coltiuano tutto il piano ; ma etiandio tutte quell'altre , che habitano per le montagne , e valli che sono di affai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre mesi) lauorano talmente quei siti , che si possono coltiuare , che fanno stupire tutto il mondo .

Chi non si stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi , che sono per la maggior parte ertiissimi , solamente coi zapponi ; portando le carpellè di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze ; accioche non cadino da quei bricchi , e si fiacchino il collo con tutta la vita loro ?

CORNELIO. Si come non è dubbio alcuno , che ne i paesi montuosi nascono piu genti , e viuono piu lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico , e per l'essercitio continouo dell'ascendere , e discendere , che non fanno nei piani ; cosi è forza , che quanto piu crescono , siano anco maggiormente coltiuati . E però possiamo dire , che'l nostro paese non si può domandare fertile , come per natura si troua il Padouano , & altri di questo felicissimo Stato , ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti , che tuttaua van crescendo , sono sforzate a coltiuarlo cosi

BBB

Con quanta arte si coltiuano i siti difficili del nostro paese.

Di quita
rouina fu
la gran pe
ste, del
1477.

Che quan
do nasce
vn Brescia
no, nasce
anco vn'a
gricolto -
re.

Le dotido
nate da Id
dio a noi
Bresciani.

I duoi
principali
beni tem
porali, che
ci rende il
nostro pae
se.

bene, come si vede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da viuere. E che questo sia vero, ce'l mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per laquale ui rimase cosi poca gente, che vna gran parte del paese uenne a pascoli, a boschi, a lame, e paludi, per non esserui chi lo coltiuasse, ne chi tenesse i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le pallate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come dapoi di tempo in tempo, secondo che sono ampliate le genti in numero, hanno ridotto tutte quelle cose co i monti, colli, valli, e piano al primo stato, e tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, e con incredibili arti. Di maniera, che si potrebbe dire, quando nasce vn Bresciano, e specialmente vn nobile, nasca etiandio vn'agricoltore, poiche si vede, che'l Cielo largamente c'infonde la intelligenza del vero coltiuar la terra.

GIO. BATT. Veramente, che io non so doue sia vn'altro paese cosi dotato dal Signor' Iddio, come è questo? Ilquale non tanto ha il piano, che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abbondanti di grani, di beuande, e di frutti; ma ancora ha i monti copiosi di pascoli, di boschi, e di vene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a comprare i frumenti, i mi gli, & i vini dal nostro piano. E per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità de' danari, che vengono por-

tati da' paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali laorati, e da laorare; e parte ancora per la gran copia de' lini, che sono condutti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, ho quasi per fermo, che egli sarebbe superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele.

CORNELIO. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere, percioche ho sempre stimato, che quel paese sia il fiore di quanti si trouano sotto il Cielo.

GIO. BATT. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo ui trouarebbe frumento, orzo, vino; oglio, mele, fichi, pomi, pierre di ferro, & acque in abondantia; cosi questo non pur'è dotato di simili cose, ma ne ha di piu, come sono i lini, migli, castagne, & altre rendite. E se pur'a quel tempo era singulare di fertilità, è da pensare che tutto fusse per diuina Prouidentia, e non per la grandissima industria del ben coltiuare, come vien fatto al nostro.

CORNELIO. Quanto piu può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci abonda di tanti eccellenti laoratori, che fan parer questo paese cosi raro al mondo. E però non è marauiglia se i nostri Illustriissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, e se ne cauano ogni anno non meno di ducenti ducento trenta milia. Paese poi molto famoso per piu cagioni, a tutto il mondo. Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, Vescou, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de' primi Signori Christiani.

GIO. BATT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratici, i quali similmente possono rife-

Che'l Bre sciano rac coglie piu cose, che non faceua la terra di promissione.

Che entrata ca uano i nostri Signori dal Bre sciano.

I molti testimoni della fama de' Bre sciani.

GIORNATA DECIMA

rire di questa fama; atteso che, come valorosi Capitani, non solamente hanno seruito, e seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Pontifici, a Carlo Imperatore, al Re di Francia, a quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

CORNELIO. Veramente, che la nostra Patria è molto degna di questa fama; sì per darsi alle arme, & alle lettere; come perche non men'essalta l'arte della benedetta agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani antichi.

Lode della nostra Patria circa all'agricoltura.

Quanto è benedetta, e santa l'agricoltura.

GIO. BATT. Mi piace, che uoi chiamiate l'agricoltura per benedetta; conciosia che ella veramente è la piu santa, la piu diletteuole, la piu honoreuole, e la piu vtile a tutti di qual si voglia arte; percioche è quella, che dà il viuere a tutto il mondo.

Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non stà in otio; atteso che non è hora del giorno, che non ui sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde, è da credere che'l Signor Iddio dissegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre paradiso.

Che i santi padri si dilettarono dell'agricoltura, e quanto Dio l'ha honorata.

Se leggerete poi i libri sacri, voi vederete che gli antichi patriarchi, e santi padri che habitauano ne gli eremi, che sempre hebbero il lauorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima.

Similmente se voi leggerete il testamento vecchio, e nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio, per honorar maggiormente l'agricoltura, non tanto piu volte si è affomigliato all'agricoltore; ma

ancora infinite fiata hà nominato diuerfamente, villa, terra, possessioni, campi, uigne, oliueti, horti, giardini, prati, monti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, letamare, piantare, streppare, potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vanghe, zappe, securi, & altri stromenti necessari a questa così christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua, o ragionaua.

Volendo poi conoscere se l'agricoltura è diletteuole, & honoreuole, possiamo specchiarsi nella vita di Mannio Curtio Dentato, di Quinto Cincinato, di Catone Censorino, di Scipione Africano, di Diocletiano Imperatore, e di altri infiniti Romani. Iquali, benchè fossero ricchissimi, e grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per goder le delitie di questa non mai a bastanza lodata agricoltura, laquale è tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che l'amano da douero, quanto piu vsano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giudicio. E che questo sia vero, leggete Varrone, Magone, Celso, Tremelio, Virgilio, Columella, Palladio, Constantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamente, chiara riscono tutto il mondo, che non si può trouare forte alcuna di guadagno piu honesto, e piu largo, ne piu certo, ne piu stabile, ne piu diletteuole, o piu degno d'ogni persona nobile, e libera, di quel, che è col mezo di questa diuina ar-

Quanto
fù dilette
uole, et ho
norata sè
pre de gli
antichi l'a
gricoltura
ra.

GIORNATA DECIMA

te, la quale scopre benissimo la grandissima cecità de' miseri mortali. I quali, continuamente trauagliano, sudano, stentano, & alle volte crepano per farsi ricchi con modi illeciti, e pericolosissimi al corpo, e piu all'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto con questa piaceuolissima, & honoratissima agricoltura, per la quale ne vien sempre beneficiato l'huomo, e glorificato Dio.

Che meglio farebbono i mercanti a darli alla agricoltura.

O quanto certaméte sono ciechi quei mercanti, che trauagliosamente vanno d'ogni tempo per terra, per mare, per monti, e per boschi con infiniti pericoli della vita, e facoltà; bramosi di guadagnare i vinti, o trenta per cento; per qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, e non si donano a quest'altra, poiche non solamente rende i vinti, e trenta per cento, ma quasi sempre piu di cento per trenta?

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali, per l'auidità d'una paga, o per la speranza di guadagnare, con far prigioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, e sforzare doue alloggiano (non parlando mai de' gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta; ponendo il corpo a mille pericoli di morte ogn' hora, e col dare l'anima nelle zampe del Demonio? Pazzissimi veramente; conciosia che lasciano questo certo, e giusto guadagno, per seguir quello, che è tanto pericoloso.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore, non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de' cattini, e non mai de' buoni) per piu anni stentano nelle corti de' gran Prelati, e non già per diuenire buoni religiosi; per cioche a questo non ui pensano mai, ma solamen-

te per hauer' un qualche beneficio, o piu tosto a loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij de' poveri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa diletteuolissima agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, e manco morirebbono sopra la paglia, con pericolo anco dell'eterno fuoco.

CORNELIO. Io mi stupisco de' tanti, e tanti che s'inuescano in questi beni; conciossia che per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che fantamente gli amministrauano.

GIO. BATT. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non so se piu tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trenta, o vinti, o dieci per cento, come fanno i buoni mercanti; ma piu tosto ogni volta che si pongono a congelare, o fissare Mercurio, o fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i lor linguaggi, sempre sempre perdono i trenta, i quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa, hora a i recipienti, hora alle bozze, hora a i crucioli, & hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. E quantunque tuttodi ueggano questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai non cessano, e manco si sgomentano; anzi che ogn' hora piu si ostinano di perseverare sempre in questa cosi gran frenesia; tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi marauiglio se molti ricchi,

De' fascinati alchímisti.

GIORNATA DECIMA

O gran Signori si pongono a spendere, e spendere per prouare se questa scioccheria fusse mai cosa buona; ma ben mi stupisco de' barbieri, calzolari, farti, & altri plebei, i quali ui spendono non folamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, e disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermone, di Gebero, di Arnaldo, di Raimondo, e d'altri Autori dottissimi, che lungamente hanno parlato sotto figure diuerse di questa cosi gran follia, per dar pasto a questi innumerabili chimeristici. Iquali, tanto che hanno assaggiato vna sol propositione di questi filosofi naturali, non pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare quello, che douran fare quando, con le loro proicioni, faranno tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico, che'l pouero lor ceruello, alle uolte vola tant'alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibile Sofino, & il grandissimo signor Cane con gli altri Signori di tutto il mondo. E' ben vero, che come finalmente questi miseri insensati si ueggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a fare de' sofistici, o tofare le monete, o farne di false. La onde non è poi marauiglia se sono castigati dalla giustitia humana, e forse dalla diuina. Si che per finire, beati loro se in cambio di tale cecità, si occupassero in questa vera alchimia dell'agricoltura, la quale tanto piace a Dio, & a tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce a niuno, e gioua a tutti.

CORNELIO. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer' alcuni miei amici da queste vane openioni; ma vedendoli non men' incurabili di quell'altra setta, che v'ogni giouedi

giouedi in stregocio (come si dice) al monte Tonale, i quali muoiono in quel così effecrabile errore, non so poi finalmente, che fare, se non pangerli come morti.

GIO. BATT. Dapoi che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima agricoltura.

De' contenti che rende l'agricoltura.

CORNELIO. Mi piace, che uoi parliate di questo, e che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BATT. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando ueggo un ben' arare, un buono seminare, un uero nascere, & un bello crescere di stagione in stagione fin' al perfetto fine.

Non è vn gran trastullo quando io miro un' eccellente agricoltore, ilquale habbia prima ben nettato, ben carrettato, e ben' ordinato un campo, e che poi si pone ad ararlo piu volte per lungo, e per trauerlo con buoi ben' ammaestrati; facendo non pure sempre le arature dritte, ben spesse, e ben fondate (fuori quando si semina, perche allhora basta coprir' i grani con tre, o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, e seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi a uedere il mio Castaldo; quando ha sotto di se piu lauoratori per piantare viti, e per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de' tempi, e bisogni loro? Facendo ancora piantare oppoli, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, o che si pongono ne i luoghi de' cauati.

Prendo parimente grande spasso, quando egli fa drizzare vie, quadrare campi, scauezzare tor

CCC

nature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, cannali, e chiauiche per adacqua re; ouero quando fà cauare, o curare fossi, farirole, dugali, & altri vasi.

Poi qual maggior contento posso hauere; che veder' a mietere biade, e farle battere? tagliare migli e farli trebbiare? streppare lini e farli lauorare? cauare legumi e farli ritolare? segare prati e farli infenilare? scaluare arbori e farli infassinare? vendemiare vue e farle ben cernire? e raccogliere frutti e farli conseruare?

Similmente io piglio gran satisfatione nel far bollir diuersamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, e con acqua.

Le comodità, che si hanno da i giardini, e dalle api.

Medesimamente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, poiche senza quelli, che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'autunno non poca somma, che conseruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltre che raccoglio de' cotogni in copia, de' quali si fà in casa delle cotognate, zeli, & altre cose, ho anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele, che posso condire piu frutti, e venderne a decine di scudi.

Veramente che se fusse viuo mio auo, il quale era eccellente agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che ho ben' imparato quel suo ricordo, che piu volte soleua dire.

Detto notando.

Egliè non poca infamia a ciascuno cittadino, che dimora in villa, quando compra col danaro cosa, che egli può hauer nel suo podere. E però posso dire con verità, che oltre la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, e le molte commodità che tuttauia godo qui, ho ancora que

sto di piu, che io spendo assai manco della mita di quello, che faceua in Brescia.

Non è poi di molta contentezza il mirare vn cosi vago prato, come è questo? Ilquale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura; sopra dei quali vediamo pascerfi vna infinità di api, di grilli, di faiottini, di barbelletti, e d'altri simili animalini semplicissimi.

Ancora, qual'è quel cosi eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, e soauità di questo purgatissimo aere? Ilquale, non solamente c'illustra l'intelletto, e ci refrigera l'animo; ma etiandio refocilla gli organi del corpo nostro, come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli affilati arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnate quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione? Lequai cose gustiamo soauemente con una infinità di vccelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, e gorgheggiare secondo le loro naturali voci; dimostrandoci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamente soauissima, e perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grande Iddio, laquale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa sì fragile vita, come caparra de gl'incomprensibili premij, di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi vi prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie comodità, queste mie letitie, e queste mie tranquil-

La satisfatione, che si ha delle cose vaghe, & amene della villa.

GIORNATA DECIMA

lità, per ritornare ne gl'intrichi, e ne i trauagli, che io ho hauuti nella nostra cittade? son certissimo, che l'amore, che mi portate, non mi consiglierà mai questo.

CORNELIO. O quanto mi fate veder la via di uiuer felice, se però si può uiuer felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur'hora ho inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quando disse,

Essendo la vita rusticale maestra, e come vn'esempio della diligentia, della giustitia, e della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa piu utile, piu dolce, piu diletteuole, o piu santa, che uenirsene alla villa, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, e dalle ambitioni, fumi, ombre, e fauori falsi di questo mondo; stando che sono cose sempre piene d'affanni, di rammarichi, e di tormenti infiniti. E per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che vidi l'anno passato passando per vna villetta in Valle pullicella del Veronese, sopra vna portetta d'un cittadino, donde compresi, che egli fusse di quei pochi, che fanno uiuere in questo mondo; i quali, se ben mi ricordo, credo che dicano così.

Verfi del
cittadino,
che habita
in villa.

Felice il cittadin, che stassi in villa,
Sol per ben coltiuar' i propri campi,
Con quella purità de' padri antichi,
Spettando sempre il fin di gir' al Cielo.

GIO. BATT. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, ui prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

CORNELIO. Se voi farete questo, tanto piu saran-

no vno specchio a molti nobili di seguire la vita, che tenete. Che Iddio volesse fusse imitata non pure da i Bresciani, ma da tutto il mondo; per cioche non ui farebbe da temer la giustitia per conto de' misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa liberta, con le commodita di poter ogn'uno andare, stare, fare, e viuere a suo modo senza sospetto, che alcuno de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle; facendosi beffe tuttauia per essere dissimili alla vita loro. Che quanto piu confidero queste cose tanto certe, io vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per uno che si ponga a viuere in questa cosi lieta, cosi pacifica, e cosi honorata via, che non ui siano a migliara.

GIO. BATT. Sempre fù cosi generalmente dell'huomo; come ben disse il diuin Petrarca.

Et veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

**A V I S I I N T O R N O A L L A
E C O N O M I C A D E L L A
V I L L A .**

CORNELIO. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importantia innanzi che mi par-
ta da voi; però ui prego, che mi diciate i modi, che deue tener' il cittadino, che medesimamente è per habitar' in villa, nelle cose della economica per poter' honorare gli amici, che all'improviso sono per uenir' in casa; poiche ueggo, che state prouisto cosi bene d'ogni cosa; cominciando prima mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spongoso, e si saporito, come è il vostro.

Della economica della villa.

GIORNATA DECIMA

Come si può far bel pane.

GIO. BATT. Si come è bene a battere il frumento, che va seminato quanto più tosto si puote, per essere più atto a nascere; così quello è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle cose. Ilquale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, e di cattive sementi d'herbe; e specialmente loglio, e lerga, glottoni, e vecchia, laquale fa sempre pane bruno, greue, e talmente maccato, che mai non cresce.

Poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, e si frega così caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la polvere; e dappoi si spruzza leggiermente d'acqua con uno scouetto, e si manda all'ora al molino per Luna crescente; facendolo macinare con buone pietre ben' ordinate, e che resti ben scagliato. Cimando poi la farina con buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poveri, che uengono alla porta. Usandole anco ogni diligentia nel darli l'acqua temperata: Evolendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, e gremolata fin tanto, che ella si gonfia, e gitta le vesciche, e dappoi tagliarla in pastoni, e menarli ancora un poco innanzi che si parta in pani; iquali siano sasonati col lieuito, e poi col fuoco fin che restano ben' ordinati.

CORNELIO. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO. BATT. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua, che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo resterà saporito, ma ancora sarà più sano, e diuenirà più gonfio.

Poi stà bene l'hauer' in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, piccanti, saporiti; e dolci, & anco delle vernaccie nuoue perfette, e delle vecchie incapellate.

Che si tengano buoni vini.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di olio, di sale, e di buon'aceto; percioche con queste cinque cose, si può commodarne molte, che si mangiano, e condirne assai, che si conseruano.

Altre cose assai, che si habbiano in casa.

Si habbia non meno buon'agresto, vin cotto, e sapore di buona vua, ilquale sia alquanto duro, e non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pipero, specie, garofani, cannella, gengero, vua passa, zibebo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue, castagne, e composta di peri, o di pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

CORNELIO. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

GIO. BATT. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi, & in tempo asciutto, e si pongono intieri; e netti d'ogni difetto, ne i vasi con tanto aceto, che soprabondi; e coperti benissimo si tengono in luogo fresco.

Per fare buona composta d'ogni tempo.

Si compostano poi tagliati per lungo in due pezzi, e mondati di scorza, e di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, e mele, o vin cotto che basti, e si fanno bollire fin che sono cotti, ma non troppo; e dappoi si pongono con la medesima conserua, ma salati, e conici con garofani pesti, o altre buone spetiatie. E quel medesimo dico nel fare quella de' pomi rugginenti, o d'al-

GIORNATA DECIMA

tra forte dura. E come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno per duoi mesi.

Cose af-
fai, che si
possono
condire.

Similmente lodo a conciare de' fiori de' cedri, delle foglie del dragone, e della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. E non meno condire col mele, o zucchero de' cedri, scorze di melloni, colli di zucche, peri moscattelli, noci non mature con scorza, persichi, cocomeri, genocchielli, festuchi di lattuche, radici di bugodossa saluatica, boragine, & altre cose secondo l'vsanza delle famiglie. Hauendo etiandio buona marinata, succo, e zelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, & alla genouese.

CORNELIO. Come si fa questa cotognata genouese?

Afare co
tognata
alla geno
uesè.

GIO. BATT. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, e si copre talmente che'l calore pian piano li cuoca benissimo; e dappoi cosi caldi, leuata la scorza, si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono dileguato; mettendo poi ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, e con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia distaccarsi dalla cazza; e dappoi si pone nelle scattole all'aere cosi scoperta, ma che'l Sole, o la rugiada non ui giungano; lasciandola cosi fin che sarà salda, benchè venirà ogn'hor piu dura.

Vn'altro modo migliore si fa ancora co i medesimi pomi mondati di fuori, e di dentro, i quali si pongono a bollir' in acqua fin che si aprono.

E fattoli

E fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna, e meza di zucchero bello, e poi si fa bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, e si riuolge con la spatola di legno continuamente fin che ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, o specie, o cannella, o altre speciarie secondo che piace. E setacciato dappoi del zucchero sopra d'una tauola, si fa di mano in mano in fugacette con vn cerchio di scattola, e si pongono al Sole, e si riuolgono spesse volte, fin che restano ben crustate, ma che sempre sia sotto del zucchero ben macinato.

CORNELIO. Si come mi piace ciò, che hauete detto; così desidero, che mi diciate ancora quel che ci resta per simil'effetto.

GIO. BATT. Voi sapete, che stando in villa, e massimamente in picciola come è questa, non si può hauer carne fra la settimana. E però stà bene, che'l cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche venendo all'improviso de gli amici a casa, possa honorarli con quella, e con capponi, pollastri, pippioncelli, persutti, lengue, tetrine, falciccioni, & altre cose simili, che egli hauerà in casa. Ma perche è difficile il conseruare le carni non salate al tempo del caldo, però a conseruarle per quattro, o cinque giorni, si cuoceno mezanamente, e si pongono in quantità di farina; e poi non occorre a farle altro quando si uogliono mangiare, che lauarle, e finirle di cuocere.

CORNELIO. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nell'aceto, poiche con difficoltà se le caua quell'odore, e sapore.

Per conseruare ogni carne la state

DDD

GIORNATA DECIMA

GIO. BATT. Anzi che questo modo mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pippioncelli pelati, aperti, ben netti, e mezi cotti, e poi salati alquanto, con gittarui sopra tanto acetobianco, che soprabondi. E come si vogliono mangiare, si pongono per un pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono, si conciano in guazzetto con buoni saporì, e specierie; o infarinarli, e friggerli con lardo, e petrosfemolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, & altri ucelli; e massimamente quando sono buon mercato, o che se ne ha alle volte abundantia, ouero che non se ne mangiano, come occorre alla Quaresima.

CORNELIO. Non si potrebbe per altri modi conferuare a quei tempi, per quattro, o cinque giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per cōferuare la carne cotta.

GIO. BATT. Per chiarirui di questo, dico che per l'ordinario, compro il sabbato un petto di vitello, & una lonza cou un pezzo di fegato, e non fallo a pigliare un cossetto di dodeci, e piu libre. Ilquale, tagliato la Domenica di sera sottilmente in pezzi, come è una mano, ui si pone sopra del petrosfemolo, o rosmarino, o citronella, o menta, pesti con lardo, e con aglio; ma meglio è la uua passa, quando ui sono specie, e sale, e poi si volgono in ritoletti di uno in uno in forma d'un'ouo; e cuciti con filo, si mettono nella padella sopra il fuoco, e con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. E cotte che sono, non essendoui forestieri, le conferuo asciutte ne i piatti di terra in luogo fresco fin'al giouedi, e qualche uolta fin'alla

Domenica. Vero è, che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo; per cuocersi piu bene, & asciutte.

CORNELIO. Che ordine si deue tenere nell' honorare anco gli amici all'improuiso, quando non ui è forte alcuna di carne cotta.

GIO. BATT. Si può cuocere nella padella delle carni conseruate nell'aceto, e non hauendone, si possono frigger' anco col lardo piu salumi; come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di manze, carne di porco verzellata, persutti, salcizzoni, e conciare queste cose ne i piatti con aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, sugo di limone; ponendo in tauola con seco della composta di peri, di meloni, oliue, fenocchi, fiori di cedri, salsa, e sapore di vua, o di oui. Ma essendo verno, metterui non meno della mostarda, e de gli oui fritti con l'vua passa.

Modi per honorare gli amici all'improuiso.

CORNELIO. Vorrei sapere, come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, il quale non pure è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete piu che ogni altro cibo.

GIO. BATT. Si batte prima talmente con vn cucchiario quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, e rossoli paiono vna medesima cosa, e poi si pongono nella pignatta, o lauezzolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui sono, e quel zucchero secondo che piacciono piu dolci, e manco. E' vero, che l'vua passa lo fa migliore, & anco il sugo di limone in luogo dell'aceto. E come comincia a bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchi al fondo; non cessando fin che cominciano

Per far sapore delicato di oui freschi.

GIORNATA DECIMA.

a pigliar corpo : & allhora subito si leuano dal fuoco, e si pongono ne i piatti, sopra iquali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) e delle specie fine, o cannella. Vero è, che a farlo perfetto, e specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i roffoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e piu delicati delle chiare, lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire.

Poi questo sapore non solamente a gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, li rasetta lo stomaco, egli è di buon nodrimento; ma ancora a i sani è piu diletteuole fatto d'un giorno, o di duoi, che non è a mangiarlo caldo. Ma, si come non è buono troppo cotto, cosi non essendo a sufficientia non corrisponde al gusto, come quando è ben'ordinato.

CORNELIO. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; percioche si possono conciare a piu modi, secono le vsanze delle case.

GIO. BATT. Non è dubbio che si possono cuocere aperti nell'acqua, o nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, sugo di limone, e cannella con le fette di pane, e senza. E non meno frizzerli nella padella cosi, e conciarli al detto modo.

Si cuoceno parimente nella padella in frittate semplici, e con saporiti tagliati di citrona, saluia; rosmarino, dragone, & altre herbicine simili; ouero con l'aglio, o con le cipolle: Ma meglio è con l'vua passa, perche restano piu delicate. E' ben vero, che sono anco tanto piu buone, quanto piu si conciano con specie fine, cannella, zucchero, sugo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnare con sugo di saluia, o di menta, o d'altre saporite herbe, per restare verdi, e

A quanti modi si possono cuocer gli oui freschi.

buone; e massimamente se si conciano piu, e meno con le dette specierie.

Non meno si possono conciare gli oui, pigliando per ogni tre, quattro cucchiai di latte, e sbatterli ben' insieme, fin che paiono vna medesima cosa. E posti cosi ne i piatti coperti coi tondi sopra le bornici, o bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, e poi metterli in tauola coperti di zucchero, e di cannella.

Poi a conciare gli oui duri, e mondi, si fanno bollire nella padella con l'oglio, e come diuengono rossi, si pongono ne i piatti, e paiono tante frittele.

Ancora si conciano cosi duri, e mondi a pestarli benissimo, e poi accompagnarli con vua passa, zucchero, specie, o cannella, e ponerli ne i piatti, e restano molto delicati.

Si conciano medesimamente cosi duri, e mondi, tagliandoli prima per mezo, e poi si pigliano i rossoli cosi cotti, e si pestano con maggiorana, o petresemolo accompagnandoli con specie fine, e zucchero; con metter poi le chiare nella padella col butiro, e col vacuo di sopra, come se fussero tanti scatolini, e s'empiscono di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati. E stuarti nella detta padella, lasciarli cosi per un poco al fuoco potente, e ponerli poi ne i piatti. Io ui potrei dir' ancora de gli altri modi, che si seruano nel conciar gli oui, ma bastano questi, per essere i piu facili, e piu breui di molti altri.

CORNELIO. Benche si possa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni, però vorrei che mi diceste dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto,

GIORNATA DECIMA

Altre cose per honorar gli amici.

GIO. BATT. Non solamente si possono fare piu sorti di torte, di offelle, e di raffioli, ma ancora frizzare delle frittelle a piu modi, e del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, e della saluia concia col zucchero, poiche ella resta molto delicata.

CORNELIO. Come si concia ella cosi delicata?

GIO. BATT. Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati; e fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano dalla padella ben asciutti, e si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito. E stati coperti per un poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca, come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichocchi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti verdi, e cotti, come abundantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa comoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, e grassi si può mangiare pesci freschi; ma anco un viuaiio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran comodità, e di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi vn luogo per tenerui de' conigli; de quali per abondar tanto, me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Poi non so se ui habbia satisfatto, per non hauer detto senon le cose che si aspettano al viuer' honesto di pari nostri; hauendo tacciuto quelle che conuengono alle tauole de' grandi, & all'altre de' golosi, che non pensano mai in altro, che trouare nuoui cibi arteficiati.

CORNELIO. Non solamente uoi hauete detto di

piu di quello che haurei saputo desiderare , ma ancora ui resto obligatissimo dell'hauermi ampiamente fatto conoscere quanta differentia è dal viuere della villa a quello della Cittade . Cosa che fra pochi giorni spero di metter' in pratica ; dica poi di me ciò che vogliono coloro , che non fanno attaccarsi senon al suo peggio . Et con uostra buona gratia andarò a montar' a cauallo , per andar' a cena col Magnifico Cavalier Bornato mio cugino a Nuolara , e dappoi andarò a miei poderi per essere vicini .

GIO. BATT. Vi prego che meli fate raccomandato , e che li diciate che tosto sarà tempo di farli compagnia , hauendo egli d'andar' a far riuerentia all'Eccellentissimo Signor Duca di Parma ; onde non solo potrò conoscere quel tanto benigno e giusto Principe ; ma ancora haurò gran contento a vedere i suoi disegni cominciati intorno a' gran giardini .

CORNELIO. Io satisfarò ad ogni cosa molto volentieri .

**IL FINE DELLA DECIMA, ET
ULTIMA GIORNATA.**





AL MAGNIFICO MESSER

AGOSTIN GALLO;



IL RAPITO ACADEMICO

AFFIDATO.



IV volte hor Bacco: hor Cerere hor

Pomona

Si dolse indarno ne i superni Co-
ri;

Ch'ogniun di Lettre sol, d'Arme, e
d'Amori;

D'Agricoltura alcun piu non ragiona.

Rispose al fin Quel, che fulmina e tona

Col nome de' Romani Imperatori

Verrà di nostra Madre un de' migliori

Sacerdoti, al Ciel caro, e ad Helicon.

Questi d'util fia tanto, e tanta gloria

A le vostre Arti; c'haurà'l Gange e'l Nilo

Invidia a i Campi, ch'Ollio bagna, & Mella.

Et se'l mondo con uoi terrà memoria

Di quanto ei tesse, vol suo dotto filo,

Vedrem tornar l'età piu, che d'or, bella.





AL MAGNIFICO MESSER

• • • • •



RA LE HONORATE ATTIONI,
che voi Signor mio offeruandissimo
hauete sempre mostrato al mondo,
questa veramente è molto degna di
lode che hora fate, ritirandoui tutta-

uia dalle grandezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e fruire le delitie dell'agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. E però non è marauiglia se conuersate ogn' hora piu con quelli che l'apprezzano, e se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri cittadini, Messer Giouan Battista Auogadro, Messer Vincèzo Maggio, e Messer Cornelio Ducco in materia dell'agricoltura, e dell'habitar' in villa. Onde, per vbidirui, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser uani, ne senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene; o che si appiglia alle cose che sono di piacere come è la caccia e l'vcellare; o a quelle che sono di vtile, come è la robba e danari; ouer' alle altre che sono di reputatione, come è la virtù e scientia. E

EEE

questi similmente contengono li spassi che si godono in villa , la vtilità che rendono i campi , e la fama che si acquista nel ben coltiuarli . Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri , vederemo che sono accompagnati da maggior' vtile , che talhora non si pensa . Perche vera vtilità è quella che porta honesto contento all' animo nostro ; e massimamente quando ci leua l' intelletto a contemplare quelle cose , che fanno l'huomo felice eternamente .

Venendo adunque prima alle cose che si contengono nelle tre giornate della villa ; dico che non solamente voi vederete qual sia stata la vita di Messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia , e quale è quella che hora se ne gode in villa con la conuersatione de gli amici nella libertà , nella quiete , nelli spassi , e nelle commodità che ui si trouano ; ma ancora conoscerete chiaramente che le ville sono il uero albergo de gli animi gentili , e quieti ; e le città una prigione de gli huomini rissosi , & ambiziosi . E veramente ciascuno douerebbe innamorarsi della villa , vedendo questo Gentilhuomo nato di così nobil famiglia (laquale piu che mai fiorisce , e risplende di huomini strenui , magnanimi , & illustri) ricco di conueniente facultà , nodrito , & auezzo nelle cartiue compagnie della Città , abandonar' ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in villa , eletta come terrestre paradiso . Che in vero , non so chi non douesse hauerli vna dolce inuidia , vedendolo a dispensare così ben' il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici , con fruire le foauità dell' agricoltura , nella quale talmente si occupa nel far laouare la possessione del Borgo ,

chela fà parere vn bel giardino. Che se egli non è il piu eccellente de gli altri Bresciani che ver-
fano in questa professione, si può almen dire che
pochi fiano, che ne sappiano piu di lui. E que-
sto lo vederete nelle sette giornate che ampiamen-
te trattano della medesima arte, dalle quali il vo-
stro giudicio, come ben' intendente di lei, cono-
scherà che egli ha detto cose affai che non si troua-
no in volume alcuno.

Voi tra le altre, ritrouarete la vostra inuentio-
ne dell' vtilissimo viuai di viti, dal quale ne ca-
uate ogni anno tanta copia di barbate, che a pian-
tarle, & alleuarle al modo vostro, si caricano di
vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tene-
te nel prouanare i mori, e nel seminarli a miglia-
ra, ma come feminate ancora la tanto da uoi ce-
lebrata Medica, e quello che offeruate nel farla
nascere senza altre herbe, e nel raccogliere la sua
semenza. Che per certo, ella si può chiamar bea-
ta, poi che dopo si lungo camino è uenuta sotto al-
la vostra protezione. E però sommamente desi-
dero, che i vostri ben creati accioche
possiate piu liberamente perseuerare nel vostro bel
suburbano; peroche son certo, che non ui satiarete
di far nuoue proue, per arricchire ogn' hora piu la
vostra agricoltura; doue per giunta, goderete an-
co la vostra carissima

Che felicità sarà poi la vostra quando fra tre
anni hauerete e che uoi
habitate nelle delitie della vera libertà, e quie-
te della villa? Filosofando con le doti dell' ani-
mo vostro nobilissimo, hora nell' agricoltura, &
hora nel considerare i tanti benefici che ui ha fat-

to, e fà tuttauia il grande Iddio; fra iquali ui ha fatto nascere di casa delle piu nobili, e piu antiche della nostrà Città, e dotatoui di felice ingegno, di tenace memoria, di buone lettere, di rara eloquentia, di candido animo, di grato aspetto, e di natura molto dedita alle cose di pietade. La onde non è marauiglia se siete cosi amato da i poveri, reuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque, uoi patron mio, viuuto fin' hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo; con hauer piu volte trascorso mi pare honesta cosa, che homai vi riposate, e che spendiate questo poco di tempo che ui resta a gloria di quel Signore, che con tanto amore ci ha redenti; godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, e cari figliuoli fin che verrà quella che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti chori, doue si gode felicemente l'eterna requie. E qui facendo fine, molto mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale, il primo di Dicembre . . . 158.

Agostino Gallo.

AL MAGNIFICO, ET ECCELLEN-
te Iureconfulto Messer Marc' An-
tonio Porcelaga .



ON è dubbio alcuno, eccellente Dot-
tore mio offeruandissimo, che gene-
ralmente tutti gli huomini bramano di
viuer felici in questa vita; e nondime-
no pochissimi sono quelli, che sappia-
no trouar la uia di peruenire a questo fine; perche
quanto piu è ricercata, hora nelle ricchezze, ho-
ra ne gli honori, & hora nelle grandezze di que-
sto mondo, tanto meno è ritrouata. E però mi
allegro; poiche per uostre lettere ho inteso che
l'hauete conosciuta nelle diece giornate dell'agri-
coltura, e della villa che ui mandai; percioche
spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli
intricati officii, il periglioso giudicare, con le co-
se fastidiose della Republica, per ritirarui alla vil-
la, nella quale non si trouano simulationi, ne rife-
se, ne inimicitie, ne bagordi, ne torniamenti, ne
comedie, ne tragedie, ne altre superfluità che
dishonorano Iddio, inuescano gli huomini, cor-
rompono i giouani, distruggono le famiglie, e
crucciano tutti quelli che conoscono a qual fine
la gran bonrà di Dio ci ha dato le ricchezze.
Che beato voi, mentre che habitarete ne i vostri
bei luoghi suburbani, e ne gli altri accomoda-
ti che hauete; poiche con le doti del uostro can-
dido animo, potrete specular le belle prospetti-
ue de' monti, le infinite uaghezze produtte dalla
terra, la purification dell'aere, il soffiare de' venti,

il cadet delle piogge, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de' tuoni, i colori de' gli archi, il nascimento dell'aurora, il caminar del Sole, il mutamento della Luna, il girare de' pianeti, e la disposizione delle stelle. Le quai cose sono scala per contemplare quel ben' infinito, dal quale siamo stati creati per fruirlo dopo che faremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono l'intelletto, mentre che siamo in questa sì calamitosa valle.

Non farete voi molto felice quando col vostro bell'intelletto filosofarete nelle vostre ville, e che appresso vederete i carissimi fratelli continuare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Cavalier Vincenzo oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Tesco nella economica, il virtuoso Messer' Aurelio nella ecclesiastica, & il deuoto Messer' Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, poiche ui ha fatti nascere di così nobile, & antica famiglia, e fattiui figliuoli d'un così ricco, e Magnifico Cavaliere, felice memoria, specchio veramente di pietà; per essere stato sempre liberalissimo a i poveri.

Poi venendo uoi alla villa, non solamente so che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora che lo imitate, per essere stato il primo che ha fatto la uia a i pari vostri, laquale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer Giulio Figliuolo, Messer Nicolò Maggio, e Messer Giouan Battista Belaso, han' abbandonato gli honori del

Collegio della Città , e la toga con Bartolo & altri Autori, accioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, e goder' i commodi priuilegi della villa.

Che farà poi quando si vedranno de gli altri Dottori, e forse non pochi a far' il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Lodouico Barbisoni , Messer Lorenzo Coradello , Messer Cesare Ducco; e forse anco Messer Vicenzo Stella , Messer Paolo Bornato, e Messer' Helia Cauriolo . Mi diranno alcuni, che meglio farebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente; perche nel consigliare, nell'auocare, e nel giudicare per coloro che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facultà a i lor figliuoli. Et io dico , che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel viuer moderato, e procacciassero nell'arricchirli di buona creanza, di assai virtù, e farli medesimamente buoni agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue commodità , per offender poi dopo la morte de' padri, Iddio e se medesimi nel lo spendere malamente , o piu tosto consumarle in pochi giorni , come per molti essempi, piu volte habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio , resta solamente che ui sgabbiate presto dalla Città, e venirue ne alla villa piena di molti spassi , di varie commodità, e di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell' vecellare, & i

tanti effetti diletteuoli dell' agricoltura , nella quale son certo, che ui occuparete gentilmente, come cibo proprio che fù sempre di quanti nobilissimi spiriti gia stati, & hora sono della vostra si honorata famiglia. E però non diro altro; eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero ui siate sbrigato da i viluppi della Città, e che siate stantiato nel dolce albergo della villa, accioche poi mi facciate degno di goder' i rari doni del vostro animo nobilissimo; secono piacerà a vostra eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli VIII. d' Agosto. M. D. LIX.

Agostino Gallo.

AL MAGNIFICO MESSER
Dionisio Maggio.



ER CHE furono sempre pochissimi que gli huomini, che sapeffero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria; non posso fare che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi l'hauete ritrouato, e posto in effetto quei concetti che spesso volte diceuate mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, e penose liti fatte per racquistare i uostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentilhuomo cosi carico di trauagli, e di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non douerebbe ha-
uer

uer' inuidia allo stato vostro , poiche vi uete così lieto, & accommodato in villa, essaltando la dolce agricoltura piu d' ogni altro cittadino ; come ben li vede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli agricoltori, uendendo la vostra bella casa (come egli commanda) per manco pretio di quel che ella valeua, per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate ueder' al mondo, che la prodigalità rouina senon coloro che malamente spendono le loro facultà, e non mai quegli altri che largamente le spendono nella santissima agricoltura . Come ben si uede, che per hauer' obseruato questo uoi, hauete anco in quattro anni duplicato le uostre entrate; senza che di tempo in tempo, so che le crescerete piu assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, e quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio; villa veramente gratissima per le sue rare doti, e bellissime qualita. Imperoche è posta quasi nel centro della pianura nostra, e fra mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito; hauendo etiandio il uago fiume della Mella, il quale non solamente ha sopra di se il cos'alto, e lungo canale che conduce l'acqua del Molone, la quale serue a piu uilte nell'inacquare i campi, e nel far girare i suoi molini; ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di vtili vignali, e di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto piu sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni eleuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisce continuamente il grande Iddio senza al

FFF

cun merito nostro.

Poi si vede l'abondantia, che questa felice vil
la produce di biade, di migli, di fieni, e di vini.
Et oltre, che ella auanza tutte le altre nella quan
tità di lini bellissimi, e di acque che copiosamen
te irrigano tutto il suo gran territorio; è non me
no accommodata di buoni pesci, di lattecini, di
carni, di pollami, di colombi e d'altre cose per
lo viuere; di maniera che si può dire esser piu to
sto vna picciola Città, che bella villa; e massima
mente per essere habitata da migliaradi contadi
ni, e da molti nobili cittadini, iquali sono amo
reuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, of
ficiosi nel seruire, e discreti nel commandare. E
però niuno si deue marauigliare, se l'hauete elet
ta per uostro caro albergo; dispensandoui ben' il
tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni
libri, e con la vostra cara agricoltura. La onde,
vi potete stimar beato, si perche la Fortuna ui ha
fatto nascere da Magnifico Cauallero, e Dotto
re di così antica famiglia, genitrice di tanti huo
mini honorati; fra quali, non è da tacere il Reue
rendissimo Vescouo Berardo, elettò dalla nostra
Città nel mille trecento per Signore ne lo spiritua
le, e nel temporale; come ancora, perche la Na
tura ui ha dato vn corpo così ben' organizzato, che
non tanto siete prudente nel negoziare, affabile
nel parlare, paziente nel ascoltare, arguto nel ri
spondere, e pronto nel seruire; quanto che siete
ancora costante nelle auersitadi, & humile nel
le prosperitadi.

Pur adesso io mi auéggo, che non pigliai la pen
na per scriuerui queste cose, ma per rispondere
solamente alla uostra amoreuole lettera, nella

quale voi trappassate i termini de' meriti miei, lodando tanto le sette Giornate dell'agricoltura che ho hauute dal uostro ben creato seruitore; onde son stato in forse di mandarui le tre della villa, che hora ho riformate, e che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di mandarue-
le, perche son sicuro che v'infiammaranno maggiormente di perseverare nella uia che tenete. Nostro Signor Iddio ve la prosperi fin'al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città, vedendoui viuere da huomo libero, e non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. E con questo, a voi mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale,
alli xx. di Genaro. M. D. LX.

Agostino Gallo.

AL MAGNIFICO MESSER
Agostin Gallo.



ON molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriua-
bene, che col hauermi fatto veder una
vostra lettera in materia dell'agricoltu-
ra mi è stata porta occasione di ricono-
scerui per amico, e di offerirmiui per
seruitore. Percioche hauendo io discorso con
lui dell'agricoltura del Tatti nuouamente venuta
in luce, e di alcune traduttioni fatte da moderni
di Palladio, e di Crescentio, dissi che mi pareua
quest'Autore, e quei traduttori non hauer ritoc-

FFF ii

cate molte cose , che potrebbero esser per auentura desiderate da gli studiosi di questa sciantia; e che non ci possono esser donate da altri , che da chi insieme con la theorica , hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima , & vtilissima arte: Sopra laqual cosa , M. Andrea mi disse hauer' vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia openione; & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare , io li facessi gratia d'isporre piu chiaramente ciò che mi parebbe poter' esser desiderato da i moderni agricoltori ; a fin che donandouene notitia , egli potesse col honorato vostro mezo , per via della sua bella stampa , far questo beneficio al mondo: Dandomi a conoscere (ilche ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che uoi dotto , e pratico siete , hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperienza di queste facultà con la coltiuatione de' fruttuosi vostri poderi ; e che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare coli honesta domanda all'amico ; e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo , come quello che mi diletto di questa scienza , & ho bisogno d'impararla da piu dotti , e pratici di me : mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello che da me , e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa facultà : Non perche io creda , che a voi sia nascosta alcuna di queste cose , che ui sia per dire , ma per sotisfare a chi me l'ha domandato , e per ragionarne con mio diletto , e piacere .

Dico adunque , che hauendo da latini , per lasciar' a dierro tant'altri Autori Greci , e d'altre na.

tioni, Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Pal-
ladio, Plinio, e di piu moderni Crescentio, che
quasi ha comentato tutti questi altri, che hanno
trattato dell'arte dell'agricoltura tanto celebre, e
famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisita-
mente; ma con quei modi, termini, e vocaboli che
sono proprij della lingua, e ben'intesi da chi ne
ha cognitione; desiderarei, che qualche eleuato
spirito Italiano con vna chiara, & ampla tradut-
tione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i
luoghi difficili, amplificando, & allungando i trop-
po stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venis-
se riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa det-
ta da loro, i numeri, e le loro misure sì di robbe,
come de campi, co i nomi, e vocaboli nostri pro-
prij ben'intesi dall'Italia tutta; e massimamente tra
il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori,
oue primieramente i libri si stampano, si vendo-
no, si leggono, e si pongono in opera i precetti;
hauendo conceduto Iddio oltre gli altri suoi rari
doni a questo felicissimo Stato vn paese tanto frut-
tuoso, e fertile, quanto ne habbia ogni altra parte
del mondo. E vorrei che con questi detti nomi,
e vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiara-
mente quale, e quanto era l'antico, & vsato di
quei felici ingegni; e quale, e quanto sia il mo-
derno, e che dobbiam vsar noi per imitar' i loro
precetti: Facendo anco ben'intendere le Cal-
lende, None, & Idi che seruono a molti pro-
positi de' importantia; non lasciando medesima-
mente la dechiaratione de' Solstitij, Equinottij,
delle stagioni dell'anno, delle Stelle, de' uenti;
& in somma di tutto quello, che s'appartiene
a questa parte; dellaquale, come di cosa necessa-

riane hanno trattato i sudetti nostri Maestri: Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che farebbe vn partirsi dall'intento suo d'insegnare l'agricoltura, e bisognarebbe fare nuoui libri di Astrologia, e d'altre facoltà; ma ne dicesse quel tanto che han detto i sopradetti Autori così chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse ben'intendere da chi non ha cognitione della latina; facendo conoscere che egli hauesse ben'inteso i luoghi, e i sensi di chi si prende ad isprimere; parendomi che'l trasportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, e uana, che fruttuosa. E quando paresse a questo eleuato ingegno, che questa uia della tradottione, per la quantità di Scrittori sudetti, fusse fastidiosa, e rincresceuole, o molto difficile; potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, e proprio; togliendo il meglio dai migliori, e mettendo quello che comunamente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole: Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, e per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una, e dell'altra parte: Et in somma facendo vna elegante, e giudiciosa scelta da più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che a questa arte si appartenesse per scriuerne compiutamente. E perche tutte le cose del mondo variano, e variano ancor' i Cieli, farebbe gratissima, utilissima, & importantissima cosa, che questo moderno Autore hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti degli antichi, ui aggiungesse la vsanza de' nostri tempi; la differenza de' gli antichi co i nostri, e per qual rispetto la diuersità de' i paesi, e delle nationi, e spetialmente d'Italia ne i cui termini intendo sem

pre , che per il piu debba esser rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnuoli, a Francesi, & ad altri oltramontani , chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato ; come per il libro che fece tradurre dal Spagnolo, e stampare in Venetia il Tramezzino si è veduto .

· Sopra tutto io stimo per vna delle piu importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, che egli faccia nota, chiara, e palese in tutte le cose, che egli tratterà la isperienza propria ; alla quale ogn'uno crede piu facilmente, e si acqueta senza altro. Ilqual testimonio della isperienza non si è ancora veduto da nissuno de' moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verrà in luce vn libro di agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi d'un bello, & vtilissimo volume ; e che la stampa dell'Arriuabene potrà andar' altresì gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito uà tanto altiera della non mai a bastanza lodata Rhetorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti. Che se voi Messer'Agostino, che tanto sapete, valete in questa professione del culto di campi, farete degno il mondo di così rara, e perfetta opera, riportarete equal premio d'immortal gloria ; hauendo insegnato a poter viuere, come questi a saper ben parlare, e forse maggiore, per esser cosa piu necessaria, e piu cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, e copiosa, e chiara agricoltura del Gallo honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & ele-

uati ingegni. Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer' insegnato perfettamente questa sì solenne arte; essendo ella hoggi la piu fertile, e meglio cultiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezo con uoi, ui offero in Padoua mia antica, e cara Patria tutto ciò, che un'amico di così picciolo affare, come io mi trouo, può promettere di animo, di volontà, e di forze a chi veramente ama, & offerua.

Poi perche l'adoperarui così di subito in questo bisogno mio, dia a voi essemplio di comandarmi nelle occasioni vostre, e sia un fondamento della nostra amicitia, vi prego che vogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratiui, e piantati d'arbori, e di vigne in prati: Il che so esser nel Bresciano molto vitato, e per consequente benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da uoi farò così consigliato) di trarre a coltura de' prati certa quantità di miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, e fieno che tengo per uno de' principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a dagnarui non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle in Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui innanzi, ui farò forse noioso col valermi della vostra virtù; e comandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, e da me molto desiderata agricoltura, e ui faccia d'ogni altro desiderio lieto, e contento: Di Vinetia alli 23.

di Gennaro. M. D. LX.

Gio: Battista da Roman.

AL

AL MAGNIFICO MESSER
Giouan Battista da Romano.



DI GRANDISSIMO contento, mi è stata la vostra bella, & dotta lettera, perche, si come ella mi fa conoscere il vostro valore; così mi dà occasione di farui vedere, che i miei discorsi, che già otto anni uò adunando, sono molto lontani dalle cose, che voi ricercate; percioche ho sempre arteso alla pura pratica de' riti vtili dell'agricoltura; lasciando la Theorica ad altri piu sublimi, & eccellèti ingegni di quello che conosco essere il mio. E però non aspettate da me, che ui dichiari i nomi, i numeri, le misure, le Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, e venti de' quali, gli Autori celeberrimi hanno trattato a bastanza, e dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per aspettarli solamente a gli scientiati; ma anco, quando ben le sapeffi, non perderei tempo a trametterle nell'opera mia, poiche non reputo tai sottigliezze esser così necessarie a gli agricoltori, come faranno i secreti, che tuttauia uò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciogliere il fiore delle tante opere diuerfamente scritte, o tradutte; perche dubitarei che vna gran parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello, che vorreste veder un' Autore, Che facesse chiara, e palese la esperienza propria delle cose, che egli trattasse; dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora

GGG

ho scritto, poche sono, che non siano, o fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o vedute fare ad altri, ouero essermi state accertate da huomini degni di fede, e che ho anco conosciuto, che sono da essere hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il valore de gli agricoltori Bresciani, che generalmente sono poi eccellenti in questa eccelsa professione; quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco, si habbia maggior'utile, che con lo spender' assai.

Venendo poi a quello che dite mancarui la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, e che io ui soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli; dico, che per adesso ui mando quello del seminar la veccia e vena insieme, per prossimarli il tempo: Che seruando l'ordine che dice, non solamente ui darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai; ma ancora man tenerà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, ui si potrà anco seminar'allhora de' fasoli, o del miglio nel mese seguente: si che a questo modo hauerete duoi raccolti; senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo.

Poi volendo voi altre pasture, non pure ui prometto di mandare il trattato per seminar il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendata da gli antichi, laquale dura ne i terreni qualificari a lei, i vinti, e trenta anni; senza che vn Iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli. E benche queste due sorti di pastura ricercano del

l'acqua per adacquarele nelle secchezze di che voi siete priuo; nondimeno, stando che i vostri campi sono (per quel che hauete detto) molto buoni, e di terreno ladino, ho per fermo che ui riusciranno con vtilidade; e massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi a quel che dite, che io ui risponda adesso, & ad ogni altra volta, che mi scriuerete; di questo non solamente non mancarò mai; ma ue ne hauerò tanto piu obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, e che mi chiederete de gli altri riti vtili; perche, si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate dal vostro elegante stile; così spero, che col mio (benche basso) ui mostrerò di quanta eccellenzia è la coltura de' Bresciani. E con questo molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale a i 4. di Feb. 1560.
Agostino Gallo.

AL MAGN. ET ECCELL. ORATORE,
MESSER VINCENZO STELLA.



ER le vostre lettere scritte al ben creato, e dotto figliuolo Messer Honorio si può sperare, che'l Magnifico, & eccellentissimo Messer Giacomo sia Collaterale; nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustrissimi Signori lo faceffero Censor generale con buona prouisione sopra i campi, mal coltiuati, & altri disordini, di Terra ferma; percioche non solamente egli hauerebbe un carico honoratissimo, e degnissimo a punto del suo genio; ma ancora effi haue-

GGG ii

rebbono grandissimo còntento, vedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, e d'altri simili raccolti; e quanti centinara di migliara di ducati cauarebbono di piu ogni anno, senza angarizarli di cosa alcuna.

Non farebbe vn'ordine fantifsimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben pratici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro a tutti quelli che coltiuano, o fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà delle entrate seguenti, applicandole al Fisco; e quando non obedissero l'anno seguente, li fussero tolti tutti i frutti? E se per caso fussero ostinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non farebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercenari, che se non lauorassero fedelmente, essendo pagati, che'l primo anno fussero ben flagellati, e passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea?

Qual'vtilità maggiore potrebbero hauere quei benignissimi Signori, quando facessero questo? Poi che non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi che ne potrebbero dare a i paesi d'altri Principi. Et oltre che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti vi bisognassero per armare ogni grande armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbero hauer questi paesi, quando in poco tempo fussero netti di huomini ociosi, e che i campi fussero

ridutti quasi al paro de' giardini? Vi giuro, che se io vedessi questo, mi parerebbe di veder la felicissima età di quei nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'agricoltura, che non pur faceuano i Censori che continuamente priuauano tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente; ma faceuano anco laouorare benissimo tutti quelli de' Soldati, che non haueuano chi li coltiuasse, fin che ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero dricciare, & affettare le strade torte, e mal'accomodate? Poiche farebbono bel vedere, & abbrevierebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe grandissimo beneficio, quando prouedessero alle tante acque, le quali per non essere dritte, non solamente sono cagione d'infiniti danni a i particolari per lo riparare, e per vrrarfele l'un l'altro addosso; ma ancora al publico quando per questo rompono, e danneggiano i tanti terreni, come per esperienza si vede?

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a i tanti ostinati che non vogliono contracambiare i loro campi spezzati con beneficio di se medefimi, e de' vicini; senza che non vogliono commodare del transitare, ne de' vasi per adacquare, e d'altre piu cose, doue poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando uoi Magnifico Compare confereste queste cose col Magnifico Messer Lodouico Lana, e col Magnifico Messer' Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori che siete iui per cose importanti della Magnifica Città; trouaste coi

vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientissimo Senato di venir' a questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrar' il maggior beneficio a tutto questo paese; poiche fareste anco tutti tre cagione di annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che dishonorano Iddio, insidiano i pacifici, rouinano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Signori, vedendo tuttodi quanto è poco l'amore, che è tra noi. Perdonatemì Magnifico Messer Compare, poiche son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il Signor Iddio ui conferui sempre, e dia gratia a voi Magnifici Ambasciatori ad ottenere da quel Serenissimo Principe le cose giuste che domandate. E con questo a V. E. molto mi raccomandando, e bacio la mano.

Dal Borgo di Poncarale, alli xvii. di Settembre. M. D. LXIII.

Agostino Gallo.

DELL'ADOMBRATO

ACADEMICO


OCCOLTO.



Ovo Farron, che quanto pò Na-
tura
Con l'Arte generar' in piano e' n
colle,

Quando temprato'l Ciel; e quando belle,
Mostri ne' la natia tua lingua e pura,
Tu Bacco lieto, e Cerere matura
Raccogli e nutri tra le rotte zolle,
E di pietrosa far fertile e molle
La Terra insegna con Industria e cura.
A te la Vite, il Pomo, il Cedro, e l'Orno
Piegan i rami; e'l pallidetto Vliuo;
E sacranti le Pecchie il suo licore,
Si, che uedremo ancor felice e dino
Col gran Pianeta, che distingue l'hore,
Cantar nel ciel l'Angel nuntio del giorno.

DELLA MISYRA DEL NOSTRO PIÒ DI TERRA.

Questa riga  è la lunghezza dell'oncia nostra, con laquale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabbriche & altre cose; adoperandoui il palmo, il braccio, & il caueccio.

Il Palmo è lungo oncie sei.

Il Braccio è lungo oncie dodeci.

Il Cauuccio è lungo braccia sei.

La Tauola di terra è lunga duoi cauecci, & altro tanto larga.

La Pertica di terra è lunga cauecci vinti, e larga cinque; ouero lunga vinti cinque, e larga quattro, laquale fà vinti cinque tauole.

Il Piò nostro di terra è lungo cauecci vinti, & altro tanto largo; ouero lungo cento, e largo quattro, ilquale fà quattro pertiche a vinti cinque tauole per pertica, che sono cento tauole al piò.

Della misura del Iugero Romano.

IL Iugero di terra è solamente tauole settanta sei delle nostre, & oncie otto. E questo auiene, per esser' il suo piede lungo senon oncie sette, e duoi quinti d'oncia delle dette.

Fù posto nome da Romani a questa sua misura, Iugero a iugo boum, come dice Plinio, laquale era tanta parte di terra, quanta era conueniente ad arare tutt'un giorno con vn paio di buoi. E da qui si conosce quanto arauano quegli agricoltori fortimente, e fondatamente: Cosa che non fanno infiniti moderni, i quali, per arare malamente il doppiò, & il treppio, non è poi marauiglia se quei campi ren

pi rendono così pochi Vicoli, come fanno.

Della misura di nostri grani.

INTIA DA INVOSO

La soma di frumento è di quarte dodeci, e la quarta fa quattro coppi, & il coppo fa quattro stopelli. Laqual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa ordinariamente trecento cinquanta libbre Genouesi, e di Venetia ducento trenta tre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodeci di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto delle sue. Et il peso nostro è di vinticinque delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. E così la nostra lira è giusta con le sue.

HHH

TAVOLA DE' VOCABOLI, CHE POTREBBO' ESSER'

OSCVRI AD ALTRI.



ANTANE sono quelle herbe, che la falce nel tagliarle, riduce insieme a linee.
Ara è quella piazza, doue si fan fuor' i grani delle paglie.
Barbelli sono quelli animalletti che nascono dalle biade, e che poi diuengono in tarme, che le consumano.

Branca è quella quantita di herba, o di lino, o d'altra cosa, che si riceue in mano.

Canena, detta d'altri *cantina*.

Caretta di due ruote è quella, che con un paio di buoi, o con un cavallo conduce per lo tempo la terra, che è cauata nell'abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore; ilquale è soprastante a i lavoratori.

Cauuccio è l'asta di sei braccia, doue mesuriamo la terra, & altre cose.

Colla è quella terra arata fra duoi solchi maestrali, detta d'altri *uanezza*.

Conio di ferro, o di legno, è quello che si caccia nelle fessure de' legni grossi per spezzarli, battendoli poi con le mazze.

Coppo per misurar i grani, è il quarto a misura d'una quarta.

Coue sono i fassi legati delle biade, che si mietono.

Criuello è quello, col quale si nettano le biade, & altri grani.

Erpice è di tre legni lunghi braccia quattro, con denti dieci, o undeci di ferro per legno, per tritare, e minucciare la terra arata.

Fiocchettino è simile alla Fiocca, o messora, con laquale si tagliano le biade.

Fruumentata è mescolanza di frumento, e segala.

Gratte di uua, sono le graspe, o graspi.

Linosà è la semenza che produce il lino.

Lora è quel uaso, che si mette sopra i uaselli, per loquale passa il uino che ui entra.

Lotta è quel pezzo di terra ben'herboso cauato alto tre, o quattro dita, e largo un palmo ouer' un piede.

Maffaro è quello che piglia da lauorar la possessione, e partir' i frutti col patrone.

Mescolo è di ferro, e simile alla cazza, ma forato.

Pala di legno è quella con laquale si purgano le biade nel trarle contra al uento.

Pendoli sono arbori di salice incalmati di stroppe, che sono uimini per legare le uiti, & altre cose assai.

Pertica è il quarto del nostro piè, con la quale alcuni paesi misurano i suoi poderi sempre a numero di pertiche.

Pila, e massa è quella quantità di lino, di letame, o d'altra cosa, che si troua insieme ben calcata, & ordinata.

Piò è la misura nostra della terra. Ilquale a Padoua è detto campo, a Mantoua biolca, a Turino giornata, & a Roma iugero.

Podetto, e podettino sono stromenti taglienti per potar le uiti, e conciare gli arbori.

Quarta è la misura delle nostre biade; ne uà tre al staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco mantouano, e dodeci alla nostra soma.

Ranfioni sono i rami tronchi de' frusconi, che sustentano le uiti, accioche i pampini possan'attaccarsi di mano in mano, secondo che uan crescendo.

Redaboli di asse sono da sparger le biade al Sole, e per adunarle; & essendo di ferro per mouer le grasse dal fondo delle acque correnti; e si fanno per l'ordinario lunghi un braccio, e larghi quattr'oncie fin a sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calore della stalla, diuiene muffolente.

Rusia è quella parte del fieno troppo maturo, o mal'ordinato che auanza a gli animali.

Sedaccio è quello, colquale si caua la farina dalla semola.

Solchi maestrali sono quei che sono tra una colla, e l'altra, accioche le acque trascorrino, e non restino sopra quelle.

Tauelle sono le scorze doue dentro giacciono i grani de' legumi.

Tibbiare è il far andar fuor' i grani dalle paglie.

Tiſe, e tinacci ſono uafi per farni bogliere i vini.

Torcolo è machina per cauar' i vini dalle uue, e l'oglio dalle oliue.

Traina è ſtromento d'un' aſſe groſſa, ma foſſile dinanzi, lungo braccia due e mezo, e largo un e mezo, col quale ſi conduce con un paio di buoi la terra moſſa delle ripe per quattro, o ſei canezzi dentro del campo; e ſi fa quattro volte piu opera, che non ſi fa con la carretta di due ruote,

Zolla è gleba, cioè quella terra che ſi troua in pezzi duri, e ſecchi dal Sole.



TAVOLA DELLE

COSE CONTENUTE

NELL'OPERA.

GIORNATA PRIMA.



ON quali do-
ti si debbe cõ-
prar' una pos-
sessione, e quel-
le cose, che si
debbono schi-

fare. 12

A conoscare le diuersità de' ter-
reni. 13

Quai terreni sono migliori. 13

Che è migliore la possessione
adacquatora, che senza ac-
qua. 14

Che si compri la possessione uni-
ta. 14

Di quei, che non vogliono cam-
biare i campi co i vicini. 14

Che la possessione sia ben qua-
drata. 14

Che i campi habbiano intorno
i fossi, & arbori piu tosto
di salice, che di albera. 14

Che non si pongano gli onicci
senon attorno a i prati. 14

Quanto è utile il fare i campi
curti. 15

Quanto danno fa a i campi la
troppo acqua. 15

Il beneficio, che sente il campo
curto nell'adacquarsi. 15

Il beneficio, che ha il campo
curto nel carrattare. 15

Il beneficio, che sentono i buoi
ne i campi curti. 15

Quanto bene è a lenare i nigna-
li da i campi buoni. 16

Il beneficio, che hanno i campi
scoperti. 16

Come il padre di famiglia debbe
hauer l'habitatione accom-
modata per lui, e per la pos-
sessione. 16

Che i casamenti siano accommo-
dati per li massari, & al-
tri. 16

Come uogliono esser le stalle, e
fenili. 16

Quanto è bene a poner la paglia
a coperto. 17

Di quanto beneficio è un bel por-
tico. 17

Il danno, che riceuono i fieni
quando sono senza porti-
ci. 17

Delle acque di cisterne, e de' poz-
zi. 17

Delle acque de' fonti diuersi, de'
fiumi, de' laghi, e delle palu-
di. 17

Le parti, che debbe hauer l'agri-

coltore.	28	Che non si pigli il massaro se non ha licentia dal patrone.	21
Che'l buon agricoltore nò prende piu terreno di quel che sono le sue forze.	18	Che se li faccia i conti almeno due volte all'anno.	21
Quel che dice Magone circa alla casa della cittade.	18	Essempio de gli agricoltori Romani, e della terra sassinata da i rozzi contadini.	21
Che'l uero agricoltore non comanda ad altri quel, che egli può fare, ne mai tarda a far dimane quello, che hoggi può fare.	18	Quanto s'ingannano quei, che lavorano piu terra delle forze loro.	22
Altri belli ordini, che egli non manca a fare.	18	Quanto ben sarebbe, che ui fossero i Censori sopra i lavoratori della terra.	22
Le cose, che'l buon padre di famiglia offerua per farsi ben seruire.	19	Con quanto uantaggio può lavorar la terra il cittadino, che'l contadino.	22
Altre amorevolezze, che egli fa coi lavoratori, e seruitori.	19	Quanto importa a pagar bene un ualente bisfolco.	22
Quello che si debbe fare, per habuer' un buon massaro.	19	Le cose che si debbono dare ad un buon bisfolco, & al bonaro.	23
Errori de' patroni, che per contentendere coi massari, per ogni poca cosa, patiscono poi assai.	19	Il mal pagamento, che fanno i cattivi patroni a i lavoratori.	23
Quanto s'ingannano quei patroni, che uogliono arricchirsi co i massari poveri.	20	Come si debbono pigliare gli animali per lavorar la terra.	23
Gli honesti capitoli, che si debbono fare co i massari.	20	De' terreni diuersi conosciuti tra noi.	24
A conoscere se'l massaro uol mantener quello, che'l promette, o nò.	21	De' terreni uisini a i monti nostri.	24
Quanta disgratia è l'habuer' un massaro tristo.	21	De' terreni forti.	24
Che si pigli informatione del massaro prima, che'l si accetti.	21	De' terreni crudi, aspri, e durissimi.	24
		De' terreni sabbiosi.	24
		Le lodi de' terreni ladini, e casualini.	24
		Del comprar terreni buoni, e cattivi.	24

<i>Della natura de' colli, e quello, che se li debbe mettere secondo i loro siti.</i>	24	<i>Le regole, che si debbono osservare nel coltivare ben i campi.</i>	28
<i>Come si debbono coltivare i colli.</i>	25	<i>Del seminar la uccia, e uena insieme.</i>	29
<i>Che è bene a conciare i colli a banche.</i>	25	<i>Del seminar il trifoglio.</i>	29
<i>Quanta utilità sarebbe, quando si coltivasse i colli con intelligentia.</i>	26	<i>A pratore un campo per sempre, e dell'ingrassarlo a pinodi.</i>	30
<i>Che facendo i colli a banche, crescerebbono in misura un quarto di piu.</i>	26	<i>Di quanto beneficio è la poluere, che si raccoglie per le strade.</i>	30
<i>Le cose, che bisognano per coltivare ben la terra.</i>	26	<i>Altri modi per ingrassare i campi.</i>	31
<i>Che l'uero arare si fa con minor spesa, e con piu utilità, che ad arare con maggior spesa.</i>	27	<i>Di quanto utile sono le lupe ne i uasi correnti d'acqua.</i>	31
<i>La esperienza utile dell'arare bene, e con manco spendere.</i>	27	<i>Di quanto utile apporta il raccogliere le grasse per le strade.</i>	32
<i>A che modo si ara perfettamente.</i>	27	<i>Quanto sono industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.</i>	32
<i>Come si può arare a trauerso ne i nostri campi uignati.</i>	27	<i>Modi p uqualare ben i prati.</i>	32
<i>Che si come il uangar la terra, è migliore dell'arare; così il crinellarla auanza tutti.</i>	28	<i>Tre uie per distruggere le top-pine.</i>	32
<i>Quello ch' osserua il buon agricoltore nell'arare la diuersità de' terreni.</i>	28	<i>Modi per distruggere i uermi, che rodono le biade.</i>	33
		<i>Altri modi contra i uermi, e per ingrassare.</i>	34
		<i>None uie per ingrassare i campi.</i>	34

GIORNATA SECONDA.

<i>TRATTATO dell'herba medica.</i>	36	<i>marciscano.</i>	38
<i>Trattato de' fieni.</i>	38	<i>Trattato del brusciare i prati, che sono a proposito.</i>	39
<i>A conseruare i fieni, che non si</i>		<i>Trattato de' risi.</i>	40

T A B O L A

Del seminare sotto, o sopra le biade	41	Del seminare la ueccia	48
Quanti pochi grani nascono del le biade seminate.	42	Del frumento marzuolo, segala marzuola, e scandella.	48
La cagione perche nascono si po che biade.	42	Del seminare i fasoli.	48
Vie per far nascere le biade quel piu, che sia possibile.	43	Trattato del seminare i lini, e dell'ordinarli.	49
Trattato de' frumenti,	44	Qual lino è migliore per filare, e la facilità di biancheggiare i resi.	50
Del miglio spargolo, e de' manzari.	44	De' lini inuernicci.	50
Trattato del miglio nano.	45	Discorsi delle colle larghe, e de' massari, che danneggiano i patroni con le strette.	50
Come si debbono seminare, e nodrire i migli.	45	Le cose, che fa il fedel massaro, & Trattato della Luna, e delle cose, che bisognano fare essendo noua, e ueccia.	51
Del seminar il panica, o miglio.	46	Del fortificare molto gli arbori deboli.	53
Del seminare le meliche.	46	Come si può tagliare il frumento, mal maturo, quanto il maturo.	53
Che'l frumento rosso si può così seminare ne i terreni ottimi di Febraro, quanto all'autunno.	47	Come debbon' essere i granari per conseruar le biade.	54
Del seminar le faue, e del conseruarle.	47	Come si ristaura il frumento, che comincia a patire, o far barbelli.	55
Del seminare i ceci.	48		
Del seminare la cicercchia.	48		
Del seminare la nena.	48		
Del seminare i lupini.	48		

GIORNATA TERZA.

Q UANTO è dissimile l'arbor della uite a tutti Perche Dio fece così l'arbore della uite.	56	Quanto è perfetto il bulaccio per far germogliare le radici alle uiti.	58
Quai terreni sono cattiuu per piantare uiti, e quali sono buoni.	56	Quanto ben piantano uiti i Bergamaschi.	59
Trattato del piantar le uiti.	57	Modi p' alleuar presto le uiti, & Errori di molti nell'alleuare le uiti.	60

Del

T A V O L A.

<i>Del piantare i pendoli intorno a i campi con le uiti.</i>	61	<i>Come s'incalma la uite a festolo.</i>	64
<i>A fare un uinaio di uiti, per piantare poi ogni anno in quantitate.</i>	61	<i>Come s'incalma la uite con la trinella gallica.</i>	64
<i>Ricordi necessari per beneficio delle uiti.</i>	62	<i>Come s'incalma la uite sotto terra.</i>	64
<i>I molti errori, che si commettono nel potar le uiti.</i>	63	<i>Piu grasse, che si posson dare alle uiti.</i>	65
<i>Di quanto beneficio sarebbe se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltivati.</i>	63	<i>Quai arbori stanno ben' appresso alle uiti.</i>	65
<i>Del potar le uiti de' colli</i>	63	<i>La natura di piu uue, che si possono piantare tra noi.</i>	66
		<i>Singularità dell' uua marina.</i>	68
		<i>Dell' anno del bisesto.</i>	69

GIORNATA QUARTA.

T R A T T A T O del uen demiar le uue.	70	<i>ni.</i>	80
<i>Trattato del far bollir' i uini.</i>	71	<i>A ridurre i uini guasti in aceto bianco.</i>	83
<i>A fare uini bianchi di uue nere.</i>	72	<i>Altro modo per far' aceto d'ogni tempo di uino guasto.</i>	83
<i>Trattato per fare piu forte di uini.</i>	74	<i>A far uenir bē forte l'aceto.</i>	83
<i>A dar buon sapor al uino</i>	78	<i>A ridur' il uino guasto in uino buono.</i>	83
<i>Come si debbon far le caneuue.</i>	79	<i>A sanare il uino quando comincia patire.</i>	83
<i>Quel che fan' i Tedeschi alle caneuue, e uaselli.</i>	79	<i>Sei modi per cauare la muffa a i uaselli.</i>	84
<i>Le buone proprietà del uino.</i>	79	<i>A cauare la muffa al uino, e nō al uasello.</i>	85
<i>Alcuni ricordi per beneficio del uino.</i>	79	<i>A rischiarar' il uin torbido.</i>	85
<i>Otto secreti per conseruare i uini.</i>			

GIORNATA QUINTA.

C O M E debbe esser' il sito d'un giardino.	86	<i>Del ferrare i giardini.</i>	87
		<i>Quel che debbe produr' il fondo</i>	

del giardino	87	De' peri bergamotti	95
Altri ricordi per beneficio de' giardini	87	De' peri garauelli	95
Modi per piattare i giardini	88	De' peri bazauereschi, e buoni Christiani	95
Perche si piantano piu tosto peri, che pomi, e per contrario	88	De' peri garzignuoli	95
Che i peri sono piu delicati de' pomi, e di piu pretio	88	De' peri muschiati	95
Trattato per piantare gli arbori fruttiferi	89	De' peri citronati	95
Che gli arbori d'armella sono migliori per incalmare, che i saluatici	90	Delle pirlle arancie dell'Autunno	95
I benefci che uogliono gli arbori fruttiferi	90	De' peri di spina	95
Dell'incalmare gli arbori fruttiferi	91	Alcuni modi per conseruare i peri	95
Che si puo incalmare in tutti i mesi, ma in alcuni giorni particolari	91	De' pomi dolciani, e di san Pietro	96
Come si debbono pigliare la calme, & il modo di portarle di lontano	92	Del pomo rosso grosso	96
Dell'incalmare a fessolo	92	De' pomi paradisi	96
Dell'incalmare a coronetta	92	De' pomi rugginzati	96
Dell'incalmare a cannello	93	De' pomi calamani	96
Dell'incalmare a scudetto	93	De' pomi pupini	96
Lode dall'incalmare	94	De' pomi rostaoli	96
De' peri moscatelli piccioli	94	De' pomi appioli	96
De' peri caualeri, e ghiaccinoli	94	Delle rari doti del pomo corgno	96
De' peri cigognini	94	Delle ciregie, e calami	97
De' peri signorili	94	Delle marene alte, e basse	97
De' peri da Grumello	94	Delle marinelle, e marasche	97
De' peri moscatelli grossi	94	Delle brogne damaschine	97
De' peri turcheschi	94	Delle brogne, e de' brognoni	97
Delle pirlle arancie d'Agosto	94	Delle brogne mirabolane	97
		Delle brogne catelane	97
		Delle armoniache	98
		De gli albercocoli	98
		De gli albergesa	98
		De' perschi, e come si possono conseruare	98
		De' fichi	99
		De' pomi granati	100
		De' mori neri, e bianchi	100

T A V O L A.

<i>Come si semina ogni somma di mori bianchi.</i>	101	<i>Della mandola.</i>	102
<i>Della terza sorte di mori.</i>		<i>Della auellana, e nicciuola.</i>	
	101.		103.
<i>Dell'incalmare i mori bianchi de' neri.</i>	102	<i>Trattato delle castagne.</i>	103
<i>Trattato delle noci.</i>	102	<i>Trattato delle uliue.</i>	104
		<i>Del confettar le uliue.</i>	105
		<i>Del fare l'olio delicato.</i>	106

GIORNATA SESTA.

L <i>E lodi degli borti.</i>	107	<i>Della scbieria.</i>	112
<i>Trattato del fare gli borti belli.</i>	108	<i>Del cerbolo.</i>	112
<i>Dell'horto, e peschiera e fontana di Magn. Cōti di Barco.</i>	109	<i>Della bugolossa</i>	112
<i>Della fontana de' nobili Cazza ghi.</i>	109	<i>Della maiorana.</i>	112
<i>Trattato delle herbe gentili, cominciando della lattuca.</i>	109	<i>Del basilico.</i>	112
<i>Della indiuiua.</i>	110	<i>Della mortella.</i>	112
<i>Del dragone.</i>	110	<i>Delle uiole.</i>	112
<i>Della citrona.</i>	110	<i>De' garofani.</i>	112
<i>Della citronella.</i>	110	<i>De' uerzi.</i>	113
<i>Dell'herba stella.</i>	110	<i>De' capucci.</i>	113
<i>Della ricola, & Acetosa.</i>	110	<i>Delle rapi.</i>	113
<i>Della boragine.</i>	110	<i>Del rouaiotto.</i>	114
<i>Del petrosimolo.</i>	110	<i>Della fana brouentana.</i>	114
<i>Della portulaca.</i>	111	<i>De' porri.</i>	114
<i>Del radicchio.</i>	111	<i>Dell'aglio.</i>	114
<i>Della cicorea.</i>	111	<i>Delle scalogne.</i>	114
<i>De' porrini.</i>	111	<i>Delle cipolle.</i>	115
<i>Della betonica.</i>	111	<i>De' cocumeri.</i>	115
<i>Della menta.</i>	111	<i>Del mellone.</i>	115
<i>Del piliziolo.</i>	111	<i>Delle zucche.</i>	115
<i>Dell'herbe bianche.</i>	111	<i>De' gniferi, o carotte.</i>	116
<i>Delle spinaccie.</i>	112	<i>Delle pastinache.</i>	116
<i>Delle biede.</i>	112	<i>De' ramolacci.</i>	116
		<i>De' rauanelli.</i>	116
		<i>Del finocchio.</i>	116
		<i>Dell'herba buona.</i>	117
		<i>Della ruta.</i>	117

TAVOLA.

Dell' assentio.	117	Trattato de gli artichiocchi.	120
Dell' apio.	118	Delle maiole.	121
Dell' aneto.	118	De' cresspini.	122
Della salvia.	118	Della lauanda.	122
Del rosmarino.	118	Delle rose, e sue qualitatadi.	122
Trattato de gli asparagi.	119	De' gigli.	123

GIORNATA SETTIMA.

T RATTATO de' massari, che ingannano i lor pa- troni.	123	saro.	127
Danno del patrone, e non del massaro.	124	Che mai i patroni non credano a i massari, se non sono piu che da bene.	127
Danno del patrone, e non del massaro.	124	Che non si faccia spesa, se la uti- lità non è maggiore; e che al- le volte lo spender poco rende piu che lo spender' assai.	127
Danno del patrone con utile del massaro.	124	Trattato della cura de' buoi, e della stalla.	128
Danno del patrone con utile del massaro.	124	De' caualli.	129
Danno del patrone con utile del massaro.	125	Come uogliono essere i buoi.	129
Danno del patrone con utile del massaro.	125	Del tenere i cani.	130
Danno del patrone con utile del massaro.	126	De' gatti.	130
Danno del patrone, & in parte del massaro.	126	Trattato de gli stromenti neces- sari all' agricoltura.	130
Danno del patrone, & in parte del massaro.	126	Che i uomeri siano di acciale fi- no.	133
Danno del patrone, & in parte del massaro.	127	Partito per lo ferraro, e p li bifol chi intorno a i uomeri.	133
Danno del patrone, & in parte del massaro.	127	Come debbon' esser gli erpici.	134
Danno del patrone, e del mas- saro.	127	Che si tenga una erpicetta senza denti.	134
Danno del patrone, e del mas- saro.	127	Modo che seruano quei da Roma do nel fare i prati.	134
Danno del patrone, e del mas- saro.	127	Che si tégano duoi ritoli per far fuori le biade, e che è meglio il carriolo.	135

T A V O L A.

<i>Che si habbia una bennaccia per le uue, e uini.</i>	135	<i>dia.</i>	139
<i>Che si habbiano delle tine, o tinacci per fare i uini.</i>	135	<i>De' paueri nostrani.</i>	140
<i>Che i tinacci quadri sono migliori de gli altri.</i>	135	<i>Del tener delle ocche.</i>	140
<i>Che i tinacci di quadrello non sono buoni.</i>	135	<i>Dell'alleuare, e tenere delle anitre.</i>	141
<i>Che si habbiano piu forti di botti, e d'altri uasi.</i>	136	<i>Dell'alleuare, e tenere delle anitre Indiane.</i>	141
<i>Che si tengano piu pese, quartte, coppi, cauezzi, et altre cose per l'agricoltura, e fabriche.</i>	136	<i>Della terza sorte di anitre utili.</i>	141
<i>Che è ben' a tener delle uacche.</i>	136	<i>Trattato delle colombarie.</i>	141
<i>Che si debbe hauere de' porci, e come si possono pascer.</i>	137	<i>De' colombi casalinghi.</i>	143
<i>Quali galline si debbono tenere.</i>	137	<i>Trattato delle peschiere.</i>	143
<i>Come debbe essere il pollaro.</i>	138	<i>Del tagliare gli arbori.</i>	144
<i>Altri ricordi per li polli.</i>	138	<i>Del piantare gli arbori troncati.</i>	144
<i>A far governare i pollicini da un cappon.</i>	138	<i>Trattato delle are per batter le biade.</i>	145
<i>Come si possono hauer de' pollicini per tempo.</i>	138	<i>Discorsi per conoscere il buono e cattino ricolto.</i>	145
<i>Le qualità, che debbe hauer il gallo con piu doti sue.</i>	139	<i>Di quanto danno sono le molte pioggie.</i>	145
<i>Trattato de' galli, e galline d'In</i>		<i>I segni, che si ueggono innanzi le pioggie, quando è duro il tempo.</i>	146
		<i>Ricordi del uendere le biade.</i>	146
		<i>Altri ricordi per le biade, e linose.</i>	146
		<i>Ricordi del uendere i fieni.</i>	146

GIORNATA OTTAVA.

Q UAL sia stata la uita di Messer Gio: Battista, e qual è la presente.	148	<i>mai a i fursanti, e gabba dei.</i>	149
<i>Effempio di uera amicitia.</i>	148	<i>Di quelli, che tiranneggiano i paueri nelle uille.</i>	149
<i>La pietà, che si debbe usare a i buoni contadini paueri, e non</i>		<i>Le belle doti del Borgo di Poncarale.</i>	149

T A V O L A.

<i>La quantità de gli armenti, che ni mangiano i fieni.</i>	150	<i>Le cattive opere d'alcuni della cittade.</i>	154
<i>Effetti molto diletteuoli del pe- scare.</i>	150	<i>Alcune cose abominuoli della cittade.</i>	155
<i>Altri spassi del pescare d'alcune Matrone.</i>	151	<i>Le cagioni per le quali si doue- rebbe habitare in uilla.</i>	155
<i>Che non ui è comparatione dal pesce fresco all'altro.</i>	151	<i>Delli spassi, che ui si godono in compagnia.</i>	155
<i>Delle commodità del Borgo.</i>	152	<i>Le belle doti di Poncarale</i>	156
<i>Che i giorni sono piu lunghi in uilla, che nella cittade.</i>	152	<i>Le allegrie della uilla, e che la città ne resta priua.</i>	156
<i>Che contento è ueder gli effetti diuini dell'aurora, e Sole.</i>	152	<i>Che gli uccelli della città can- tano per timore, e quei della uilla con amore.</i>	156
<i>Che quei della Città non possono ueder le cose dell'aurora, e Sole.</i>	152	<i>I grandi personaggi, che sem- pre hanno habitato in uil- la.</i>	157
<i>Le lodi del monte di Ciliuerghe, e suoi patroni.</i>	153	<i>Che la città non è quella, che so- leua essere.</i>	157
<i>Altra libertà, e quella della uil- la nell'uscire, & entrare, che della cittade.</i>	153	<i>A che modo M. Gio: Battista di- spensa il tempo.</i>	157
<i>Alcune seruitù della cittade, e la libertà della uilla.</i>	153	<i>Del sincero ballare.</i>	158
<i>Le cattive usanze delle uane don- ne.</i>	154	<i>Delle stupende cose del gentil Gauaccio.</i>	159
<i>Sententia contra le male don- ne.</i>	154	<i>D'una caccia generale.</i>	160
		<i>Quanto è ricca, & illustre la famiglia Martinenga.</i>	161

G I O R N A T A N O N A.

<i>L O D E del sito del Bor- go.</i>	161.	<i>te.</i>	164
<i>Le stupende cose d'un marauig- lioso pesce.</i>	162	<i>Lode della casa Gambaresca, e del Conte Giouan France- sco.</i>	164
<i>Dell'uccellare col can di re- te.</i>	164	<i>Del pigliare i quagliotti con la cantarella.</i>	165
<i>Le stupende cose d'un can di re-</i>		<i>Quanto sono pregiati i quagliot</i>	

ti in Venetia.	166	Della buona mercantia del Ga-	
Del combatter i quagliotti in		naccio.	175
Napoli.	166	Delle stupende cose dello smer-	
Di una burla fatta al buon Ga-		lino.	176
naccio.	166	Caso notado d'una allodola.	177
Del pigliar le quaglie con la		Vn bel trastullo, che octorse al	
strusa.	166	Signor Valerio Orsino.	177
Del pigliar le quaglie con la		Del gentilissimo treppo del Ber-	
piombina.	167	gondio.	178
Dell'uccellare cō gli sparauieri, e		Casi strani della allodola, e smer	
de' loro casi tristi, e felici.	167	lino.	178
Come debbe esser' un sparauiero,		Dell'uccellare col terzuolo.	178
un cane, & un cavallo.	169	Effetti singolari d'una cagna.	
Della caccia delle lepri.	169	178.	
Lode della caccia de' sagliu-		La natura delle pernici timoro-	
si.	169	se.	179
Il gran ualore d'alcuni caccia-		Dell'uccellare cō lo scbioppo, e ba	
tori de' monti, de' colli, e delle		lestra.	179
ualli.	170	Dell'uccellare co i falconi.	179
Le case, che occorrono nella cac-		Quel che fanno i Signori nell'uc	
cia del piano.	170	cellare i falconi.	180
De gli eccellenti cacciatori della		Il proceder del falcone nell'ama	
campagna.	171	zar l'uccello.	180
Della natura diuersa delle le-		Il fiero combattere del falcone,	
pri.	171	& aerone.	181
Dell'uccellare cō la ciuetta.	172	Il nome di piu falconi.	182
Che gli ucellini presi sono un'ef		I trastuli della Quaresima.	182
sempio a noi.	172	La uita degli otiosi della Citta-	
Del pigliare i tordi col zuffolo a		de.	183
piu modi.	172	Le lodi del Curato del Bor-	
Del pigliare le cerlude con le pa-		go.	183
reti.	174	D'un mal Curato, e d'un caso	
Del pigliare diuersi uccelli nel		sporcbissimo.	184
gran freddo.	174	Essempio d'un Curato castiga-	
Dell'uccellare col dugo, e delle		to.	184
sue marauiglie.	174	Tirannie d'alcuni cittadini.	184
De' uari effetti de gli uccelli in-		Sententia contra d'ogni cattiuo	
niscbiati.	175	huomo.	184

GIORNATA DECIMA.

L ETTERA di M. Lodo- nico Moro Dottore. 186	Che entrata cauano i nostri Si- gnori dal Bresciano. 192
Dell'amore, e lodi dell'agricol- tura. 189	I molti testimoni della fama de' Bresciani. 192
Della natura de' cattini maf- sari. 190	Lode della nostra Patria circa all'agricoltura. 192
Lucile che si ha nel lauorare le proprie possessioni. 190	Quanto è benedetta, e santa l'a- gricoltura. 192
Che Columella lodarebbe per buoni molti agricoltori Bre- sciani. 190	Che i santi padri si dilettarono dell'agricoltura, e quanto Dio l'ha honorata. 192
Che'l Bresciano per natura, non è fertile piu di sedeci l'ano. 190.	Quanto fu diletteuole, & ho- norata dagli antichi l'agri- cultura. 193
Con quanta arte si coltinano i siti difficili del nostro paese. 191.	Che meglio farebbono i mercan- ti a darsi all'agricoltura. 193.
Di quanta rouina si uide per la gran peste del 147. 191	Dell'infelicità de' soldati. 193
Che quando nasce un Bresciano, nasce anco un'agricoltore. 191.	De' ciechi cortegiani ecclesia- stici. 193
Le doti donate da Iddio a noi Bre- sciani. 191	De' fascinati alchimisti. 194
I duoi principali beni tempora- li, che ci rende il nostro pae- se. 191	De' contenti che rende l'agricol- tura. 195
Che'l Bresciano raccoglie piu co- se, che non faceua la terra di promessa. 192	Le commodità, che si hanno da i giardini, e dalle api. 195
	La satisfattione, che si ha del- le cose uaghe, & amene del- la uilla. 196
	Versi del cittadino, che habita in uilla. 196

DELLA ECONOMICA.

DELLA VILLA. 197

C OME si può far bel pa- ne. 197	Che si tengano buoni uini. 198
	Altre cose assai, che si habbia- no

T A V O L A.

no in casa.	198	carne cotta.	199
Per fare buona composta d'ogni tempo.	198	Modi per honorare gli amici all'improvviso.	200
Cose assai che si può cödire.	198	Per far sapore delicato di oui freschi.	200
A fare cotognata alla Genovesa.	198	A quanti modi si possono cuocer gli oui freschi.	200
Per conseruare ogni carne la state.	199	Altre cose per honorar gli amici.	201
Altro modo per conseruare la			

I L F I N E.



R E G I S T R O.

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z,
 A A B B C C D D E E F F G G H H I I K K L L M M N N O O
 P P Q Q R R S S T T V V X X Y Y Z Z, A A A B B B
 C C C D D D E E E F F F G G G H H H I I I.

Tutti sono duerni, eccetto A, et III, che sono terni.

I N B R E S C I A,

A P P R E S S O L O D O V I C O

D I S A B B I O.

M D L X I I I I.



2500.-

July 84

