# LE VINTI GIORNATE DELL'AGRICOLTVRA, ET DE' PIACERI DELLA VILLA DI M. AGOSTINO GALLO

*Di nuouo ristampate, & in molti luoghi ampliate.*

Con le Figure de gl'istrumenti pertinenti, & con due Tauole: vna della dichiaratione di molti vocaboli: & l'altra delle cose notabili.



IN TVRINO
*Appresso gl'heredi del Beuilacqua*, MDLXXX.

# AL SERENISS. ET MAGNANIMO PRENCIPE EMANVEL FILIBERTO DVCA DI SAVOIA.

## AGOSTINO GALLO.

*A poi che io intesi, Serenissimo Prencipe, con quanta benignità fosse da uostra Altezza accettata, & letta questa mia humil fatica, che presentai tosto che fu stampata ad alcuni principali Signori della Corte sua; Et ch'io fui medesimamente informato, che fra l'altre sue uirtú, ella prende grandissima dilettatione dell'Agricoltura, mi nacque subito un'ardente desiderio di consecrarle (come faccio al presente) questa nuoua mia edittione delle uinti Giornate; si per mostrarle qualche segno della diuotione mia uerso di lei, & di gratitudine per questo suo tanto fauore; & si ancora, perche dalla luce del suo glorioso nome possa essere illustrata questa mia oscura opera. La quale se non e degna per altro, di peruenire a cosi honorate mani, parmi almeno, che il suggetto di quella possa coprire gli altri suoi molti diffetti. Poi che lo studio dell'Agricoltura e tanto nobile, & tanto degno, che egli merita di essere amato, & pregiato (come fu sempre in ogni secolo) da ogni saggio & ualoroso Prencipe al par di qualunque arte, o scientia honorata. Conciosia, che se tutte le arti, & scientie sono state ritrouate*

acciochè o giouino al corpo, o dilettino all'animo, parmi, che questa dell'Agricoltura le comprenda separatamente tutte due: perciochè quanto alla prima, chi non sa che il Mondo perirebbe quando non si fosse essercitata di continuo, & con ogni diligentia, da noi mortali? Quanto poi alla seconda, qual è quello così rozo, che non se inuaghisca della tanta diuersità di herbe, di fronde, & di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili, che ella ci dona tuttauia, & con grandissimo contento nostro? Oltra che ci ua eleuando l'intelletto alle speculationi naturali, & soprannaturali tanto, che lo conduce alla consideratione di colui, dal quale la vita, i costumi, & le scienze, & la stessa Natura hanno dependentia. Di qui è, che si come l'huomo che non ha alcuno spirito di amore uerso quest'arte nobilissima, non pare ueramente huomo, poiche manca di quello, donde la uita, & la felicità humana deriuano; così chi se ne diletta sommamente, & ne hà più che mezana cognitione, può essere stimato in molte parti, più che huomo. Hora se la cognitione dell'Agricoltura è di così gran lode, & di così grande splendor nelle persone di grado priuato, quanto maggiormente sarà illustre, & diuina ne i Prencipi constituiti in dignità suprema? Non è adunque marauiglia, se uostra Altezza, come prudentissimo Prencipe, gradisce tanto questa così nobile, & così compiuta professione, dal quale diletta, si come la uita sua santamente possede quelle rare doti, che dal benigno Cielo in gratia le sono state concesse: così li stati suoi fortissimi, & copiosissimi d'ogni commodità, & giocondità diuengono ogn'hora più belli, & più abondanti di tutti quei doni che si possono desiderare. Et questo auiene, perche la Sauoia, il Piemonte, & gli altri stati si sforzano d'imitare il loro singolar Prencipe, come conceduto ad essi per gratia di Dio. Ilquale non solamente è adornato di ualore, & di scientia militare, ma etiandio di così eccellente studio, quanto ho mostrato

esser

esser quello della Agricoltura. Di quella ne fanno chiaro testimonio le sue molte uittorie, & le espugnationi de i luoghi inespugnabili in Francia, & altroue con tanta sua gloria, che hà oscurato quella de' piu grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da questo nasce la sicurezza, & la belezza de i suoi stati fedelissimi. Percioche dou'è copia di huomini ualorosi, guidati, & retti da Prencipe forte, giusto, magnanimo, & saggio; & dou'è abondantia di quelle cose, che sono il mantenimento de' popoli; quiui si può dire che sia la stabilità, & l'ornamento de gli stati. Le quali doni, & conditioni tanto sono particolari di uostra Altezza, de' suoi sudditi, & de' fortißimi paesi; che emulando ella con generosa concorrentia la gloria di quel grande, & perfetto Rè Ciro tanto celebrato da Xenofonte, uuol che i suoi popoli all'arte della guerra congiunta con lo splendore delle lettere, & allo studio dell'Agricoltura, siano inclinati; premiando, & eßaltando (come faceua il detto Rè) chi, o nell'una, o nell'altra acquisti eccellentia: Di maniera, che i paesi, & gli stati, per uirtù di uostra Altezza, usciti da quelle anguſtie, & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura seruitù de i Prencipi forestieri, gli haueano condotti si allegrano per eßere posti in somma felicità; & sperano di douer lunghissimamente godere la gran bontà del loro Prencipe con le altre molte uirtù, che non si partano mai dal diuin'animo di sua Altezza. La giustitia essemplarissima, la carita uerso i popoli, la protettione di tutte le ualorose persone, l'ardente amor che mostra a i professori delle scientie; & sopra tutte l'altre, quella uirtù, che non fù mai operata ne conosciuta da Ciro (la qual'è poi il fondamento de tutti gli Stati) la Religione Christiana, della quale uostra Altezza e talmente affettionata, anzi infiammata a conseruare, & ampliare ne i suoi popoli, ch'ella non

cessa mai di ridurre al uero culto, & alla ubidientia della Santa Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità & ambitione, han uoluto allontanarsene. Attione ueramente dignissima & santissima del Serenissimo, & Christianissimo Prencipe Emanuel Filiberto, il quale non solamente è meriteuolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Auoli; ma ancora e prontissimo, ad esponer la uita propria per defensione della Santissima, Fede come fecero essi. I quali, fra le lor gloriose imprese due uolte salua rono dalle mani de gli Infideli Rodi, & Constantinopoli: onde dal commune consenso de' Principi Christiani ottennero l'insegna di Christo cioè la Croce bianca in campo uermiglio, la quale da loro, in beneficio della Santa Fede, con molta felicità fu sempre spiegata. Oltra che da questa Christianissima difesa, ne nacque anco l'origine di quella Illustrissima schiera di Caualieri honorati della Annontiata, instituiti da Amadio Sesto per memoria di tanta Religione, col motto espressiuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queste tante uirtù, & gratie singolari hauute dalla cortese mano del supremo donatore Iddio, certo e che in uostra Altezza non restaua più che potersi desiderare in questo mondo per l'assoluta felicità sua, fuor che due cose, delle quali l'infinita sua bontà così ben l'ha poi prouista, & contentata. La prima è la santissima unione della Serenissima Madama Margherita di Valois con la persona sua; percioche se mai fu alcun secolo illustrato dal ualore, & dallo splendor delle gran Dame; il nostro da lei tanto riceue di gloria; che adombra quella de tutti i passati. Ne tanta è la grandezza di lei per esser figliuola del maggior Rè, che hauesse mai la Francia, sorella del piu bellicoso che conoscesse l'armi, & zia di quel che con la sua prudentia ha ripieno gli animi de gli huomini in questa tenera sua età di grande speranza; quanta per le uirtù di lei, che in ogni scientia, & in ogni facoltà

tà è giudiciosissima, & essercitatissima; per non dir di tante altre che unitamente in quel diuin' animo son' accolte. Et la seconda l'hauer moltiplicato cosi santa, & cosi famosa prole, con donar loro per particolar gratia il Serenissimo Carlo Amadio Principe di Piemonte per figliuolo, la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età e cosi sublime, che chiaramente lo uediamo il uiuo Ritratto, non pur dell'imagine, ma delle uirtù, & dello splendore de' Serenissimi suoi Progenitori. Laonde per concludere, Serenissimo Principe, non e marauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante uirtù, & di tanti splendori, mi son mosso a dedicar (come ho detto) à uostra Altezza questa opera mia: non perche io stimi che sia per apportarle diletto, o giouamento alcuno poiche e composta da cosi rozo Autore, & ripiena di quei documenti, che da lei sono conosciuti, & posti in prattica meglio, che non gli ho saputi spiegare; ma accioche la fatica mia sia inalzata, & illustrata dal fauor del suo alto, & chiaro nome là, doue non può da se medesima peruenire; & accioche ancora il mondo conosca che essendo la profession della Agricoltura abbracciata, stimata, & hauuta per molto cara da cosi alto Prencipe, racquisti quello splendore, che conseguì già dal primo Institutor, che fu il sommo Iddio, & dal primo operator che fu Adamo. Spero adunque sotto cosi gran Protettore, uedere a guisa di Fenice, rinouata questa antica, & benignissima Madre: La quale, allegrandosi de' esser ritornata in gratia dei suoi nobilissimi, & generosi figliuoli, secondo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tanto piu liberale da quiinnanzi, a farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molti anni a dietro, quasi sdegnata di cosi graue ingiuria fattale da' Signori, e dai Nobili, ella sia stata contra la natura sua parca troppo, & auara. In tanto non si sdegni l'Altezza uostra d'hauer un' altro Brescia

no (ma basso & humile) che la serua, & riuerisca così di lontano, com'ella si troua hauer presso di se l'Illustre Conte Pietro Auogadro, mio Signore, & uoloroso figliuolo di questa istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei interno a tutte le operationi ciuili, & à gl'importanti negotij, si di guerra, come di pace, de' quali (per esser nato di cosa antica, & illustre famiglia, che hora fiorisce piu che mai d'huomini strenui, & magnanimi) è sommamente informato, & possessore. Anzi con la benignità dell'animo suo, si pieghi ad accettar l'opera, & la seruitù mia: & tenermi nel numero di coloro, che piu desiderano, che'l Signor Iddio le doni lungo, & prospero corso di felicità, & di grandezza per la conseruatione sua, e di tutti i suoi stati. Di Venetia, il primo di Luglio. M. D. LXIX.

TAVO-

# TAVOLA

# DELLE COSE PIV NOTABILI COMPRESE NELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO

per ordine di Alfabetto.

Ca-

D

Giar

Lode

P



Pirle

Q

V

Z



IL FINE DELLA TAVOLA DELLE COSE NOTABILI

# TAVOLA DE I VOCABOLI CHE POTREBBONO ESSERE OSCVRI AD ALCVNI.

ARa e la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie, Antane, sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliare in linee.

BInaccie e quella, con la quale si conducono le vue nei tinacci.

Bosie sono le pionature sotili di legno che escono dalla piona, o pionino, o piolla.

Branca e quella quantità di herba, o di lino, o di altra cosa, che si riceue in mano.

CAneua detta da molti cantina:

Carretta di due rote e quella che con un paio di buoi, o con un cauallo conduce per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo e il fattore, il qual gouerna i campi, & i lauoratori.

Canezzo e lasta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla e quella terra arata fra dui solchi maestrali, detta da altri uanezza, o porca.

Coppo Per misurare i grani e il quarto a misura di una quarta.

Criuello e quello, col quale si nettano le biade & quello che e di ferro si crisella la terra.

Cuneo di ferro o di legno e quello che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

ERpice di tre legni di quattro braccia luno con dieci o undeci di ferro per ogni legno per trirare e minucciar benissimo la terra arata.

FIochello e simile alla fiocca o mestola con la quale si tagliano le biade detta altroue falce & falcino.

Frumentara e mescolanza di frumento e di segala.

GRATE di uua sono le graspe o graspi.

IVgero e la misura nostra della terra detta uolgarmente pio a Padoua campo a Mantoua biolco a Fiorenza tornatura & a Turino giornata.

LIuosa la semenza che produce il lino.

Lora e quel uaso che si pone sopra i uasel li per lo quale passa il uino che ui entra.

Lotta e quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre o quattro dita & largo un palmo ouero un piede.

MAssaro e quello che piglia a lauorare i campi & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno e quella con la quale si spezza i legni & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro e simile alla cazza ma e forato.

PAla di legno e quella con la quale si purgano le biade nel trarle contra al uento.

Podetto & podetino sono per potar le uiti & conciare gli alberi detto altroue pontato.

QVarta e la misura delle nostre biade ne uanno tre al lo staro Cremonese sei, al Venetiano noue al sacco Mantoano & dodici alla nostra soma.

RAnsioni sono i rami tronchi dei fraconi che sostentano le uiti acciochè i pampini possano attaccarsi di mano in mano secondo che uanno crescendo.

Redabolo di asse e da sparger le biade al Sole & per adunarle & essendo di ferro e per mouer le grasse del fondo dellacque correnti. Vogliono per lordinario esser lunghi un braccio & larghi quattro oncie fin a sei.

Ruoto e là humidita del fieno quando e posto di fresco sul fenile & anco quando per lo calor della stalla diuiene poi mussulente.

Rusia e quella parte del fieno troppo maturo male ordinato che auanza a gli animali.

SEdaccio e quello col quale si sedaccia la farina burattata.

Solchi maestrali sono quelli che sono tra una colla & lal tra acciochè le acque trascorrino & non restino sopra quelle.

TAuelle sono le scorze doue dentro giaccino i grani de i legumi dette da lori bacelli.

Tibiare e il fare andar fuora i grani dalle paglie.

Tine & tinacci sono uasi per farui bollir i uini.

Torcolo e machina grande per cauar i uini dalle uue & loglio dalle oliue

Traina e stromento di un asie grossa ma sottile dinanzi lunga braccia due & mezo & largo uno & mezzo col quale si conduce con un paio di buoi la terra mossa delle ripe per quattro o sei cauezzi dentro del campo & si fa quattro uolte piu opera che non fra con la carretta di due ruote.

ZOlla o globa cioe quella terra che si troua in pezzi duri & secchi dal sole.

# DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO, O PIO DI TERRA.

*Questa riga——————è la lungezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, & le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il braccio, & il cauezzo.*

*Il palmo, e lungo oncie sei.*

*Il braccio e lungo oncie dodici.*

*Il cauezzo e lungo bracia sei.*

*La tauola di terra e lunga dui cauezzi, & altrotanto larga.*

*La pertica di terra e lunga cauezzi vinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque, & larga quattro, la quale fa vinticinque tauole.*

*Il iugero, o pio nostro di terra e lungo cauezzi vinti, & altrotanto largo, ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fa quattro pertiche à venticinque tauole l'una, che sono cento tauole al iugero ò piò, come ho detto.*

Della misura de i nostri grani.

*La soma di frumento e quarte dodici. La quarta e quattro coppi. Et il coppo e quattro stopelli. La qual misura e poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libre di Genouesi, & di Venetia, ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.*

Del peso nostro.

*La nostra libra e di oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia e solomente oncie otto. Et il peso nostro e di vinticinque libre delle nostre.*

Della moneta nostra.

*Il nostro soldo e giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et cosi la libra e giusta con le sue:*

# ARGOMENTO DI TVTTA L'OPERA.

LA prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare,& come si hanno da ordinare,& lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi, e dello abbrucciarli.

La terza delle viti, e del modo di piantarle,& alleuarle.

La quarta del vendemiare,del fare i uini,del conseruarsi, di ridurre i guasti in buono essere,& delle canoue,o cantine.

La quinta del fare i giardini,del piantarli, & incalmarli con piu sorti di frutti,

La sesta de gli orticelli vaghi,& di utilità.

La settima aggiunta del gouernare i cedri,i limoni gli aranci, gli adami,& altre piante tali.

La ottaua del canape, de i guadi, della roza,del pergolino,del roso, della maggiorana,& del fare diuersi ogli.

La nona aggiunta di piu cose diuerse,o piu tosto strauaganti.

La decima di piu ricordi conuenienti all'Agricoltura,& all'habitare in uilla.

La undecima de i uitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle uacche,de i formaggi,& d'altre cose di latte,co i rimedi per le infirmità loro.

La duodecima delle pecore,delle capre, & dei lor parti con la cura delle infiirmità loro.

La decimaterza aggiunta de i caualli,& delle caualle di buona razza & del modo di guarire i lor mali.

La decima quarta aggiunta de gli Asini,& de i Muli.

La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.

La decima sesta aggiunta de i Caualieri,o Bachi, o Vermi della seta.

La decima settima aggiunta di quanto deue fare l'Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua,che e meglio habitar nella Villa,che nella Città.

La decima nona dell'uccellare,del cacciare,& d'altri spassi tali.

La uigesima essalta i piaceri della uilla,& l'Agricoltura,e i nobili Bresciani che lessercitano con buona intelligentia.

# AI LETTORI

## AGOSTINO GALLO.

VOI hauerete sin'hora veduto, benigni Lettori, nelle altre editioni dell'opera mia dell'Agricoltura, quanto sia stato solecito inuestigatore di tutti quei piu vtili secreti, che per beneficio vostro ho potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci a i desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste venti. Conciosia che nel Ragionamento solo delle Api, de i Caualieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, ò moderno Autore: Iquali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredeci Giornate, che altre volte publicai, i quali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella. * Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bonta d'Iddio donatrice di tutti i beni; & degnatiue d'amarmi, poi che sin hora non ho ricusato fatica alcuna, nè perdonato a qual si voglia spesa per giouare a tutti coloro, che si vorranno seruire di questa mia opera nello stato, ch'io la dono al Mondo.

State sani.

LA

# PROEMIO DI M. AGOSTINO GALLO.

## NOBILE BRESCIANO.

### *Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' Piaceri della Villa.*

*Vando io uò fra me stesso considerando quanto sia nobile & eccellente, & quanto gioconda & necessaria l'Agricoltura à noi mortali, molto mi marauiglio, onde nasca che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se reguardiamo l'antica sua origine che è il fondamento della nobiltà trouaremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo; quando, hauendolo creato a sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, accioche operasse (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse, nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. La onde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: accioche, oltre il viuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la piu antica, la piu giusta, & la piu vtile di tutte l'altre, per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la pratticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamare felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei; che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opera ad altre attioni; conoscendo per esperientia non esser'altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' lor gardini, & de' lor campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla, uedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'alta, trauagliosa, & pericolosa uita; & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamen*

te egli è pur cosa mirabile il vedere da una semenza vscir tanto numero di grani; da vna sottil verga, grossissimi alberi; & da vna meno inserto, saporosi frutti. Accresce poi piu oltre la marauiglia il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro; & quindi salendo più alto con la mente, scorger che colui, che semina, incalma, che adacqua, ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo; ma Iddio è quel solo che produce, accresce, moltiplica, & mantiene ogni cosa che ci nasce; & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per la qual cosa considerando io AGOSTINO Gallo, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustentatione dell' humano genere; & hauendone io da primi anni della giouentù, fino à settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza; ho pensato, per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri nobili, nella dilettevole villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si cauna del coltiuare la terra, laquale come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscer'anco, che'l Signor' Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil' animo in coltiuarla.

# LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO.

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vicenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarsi, & coltiuarli.

El Territorio Bresciano copioso di amene & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carraro; doue, come in vn ridutto pieno d'ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentill'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano, per godersi nei loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per visitare M. Gio. Battista Auogadro, fu all'hora non men dell'altre volte caramente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago giardino sotto un gran pergolato, & dopo alquanto di silentio, M. Vicenzo, ripigliando le parole, cominciò a dire:

Questo M. Vincēzo nō è il famoso, ma è quello che ha pochi pari nella Agricoltura.

Veramente, quanto piu io miro questa villa, & questo sito; & che considero lo stato uostro, M. Gio. Battista, tanto maggiormente ho da portarui una dolce inuidia, uedēdo massimamēte la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitando intorno all'Agricoltura, mercè della molta intelligentia che hauete di tal'arte. Ma considerando che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione; nō posso se nō pregarui che p vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle, vie che sono necessarie in cosi nobil professione, accioche p l'auenire, io faccia coltiuare i miei campi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

Gio.Bat. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione 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.

Vinc. Mi sarà adonque caro, se voi primamente mi ditete le condi tioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione; giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la piu importante di tutte l'altre.

Con qual'i dot: si debbe comprare vna possessione, & quelle cose che si debbono schifare.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico; che a comprare vna possessione, la prima, & piu importante cosa è, ch'ella sia pigiliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dotata d'ogni altra buona qualità, mancãdo di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia à comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione; conciossa che sempre egliè d'apprezzar piu la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspero, di duro, ò di fegaroso terreno, facilmente per quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò montani, o che participano dell'vno, & dell'altro; lodo che si accetti quella possessione che si troua vnita col colle, percioche, essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo di, & non verso Tramontana; rendera maggior copia di frutti, che non farà se tutta fusse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri arbori fruttiferi, sono le piu accommodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in villa, ò in altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini; per liquali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, abbandonata la istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol'essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrensi, & piu da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa; p le acque grosse bisogna continuamente spendere nel riparare; & co i tiranni tutto di si resta con molto danno. E ben vero che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, o d'altra acque nauigabili: percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla città; conciossa che l'entrate, per l'ordinario, sono di più valuta di quelle che si

trouano

trouano di lontano: Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte e vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò mele.

Vinc. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fù importantissima: Percioche, quanto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente di uengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo. Proverbio

Gio. Bat. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aere, doue si ha da far ragione di giorno in giorno con la morte, benche sia fertile; nè sterile, ancora che sia in buon aere; ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di venti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa sa veramente importantissima, perche chi non mira, & non considera ben bene questo, mai non diuerrà buon'Agricoltore.

Vinc. Stando che qui consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni; percioche non solo vene sono di mendiocri, di buoni, & di ottimi; ma anco di cattiui, di peggiori, & di pessimi.

Gio. Bat. Si ha da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti; come in piano, in colle, in monte, & in valle; & che ciascuna può hauer sei qualità di terreno; cioè grasso, & magro; rarò, & spesso; humido & seco, & che quanto più si trouano mescolate queste qualità tanto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti: i quali son da rifiutare sempre, come terreni, ingrati, maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quando per natura, & non p arte del ben coltiuare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori morbide, biade floride herbe, & ottimi frutti. A conoscere le diuersità de i terreni.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, o seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si veggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, fra le quali herbe non ve n'è poi alcuna che dia maggior inditio di bontà del trinfoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritonarlo subito nella medesima fossa, che calcandolo di man'in mano, secondo che si gitta dentro, se auanzerà fuori da poi che ella sarà piena, questo sarà perfetto da frumenti, ma se v'entrarà vgualmente tutta, sarà buono per viti, & pascoli, Et se per caso egli mancarà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar'vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente; percioche ritrouādola tenace, & grassa nel palparla cō la mano, visi atta-

carà come se fusse pece; & piu gittandola a terra, & nõ spargẽdosi quel terreno si farà conoscere con q̃ste due proue, ch'egli è di buona tẽpra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò; piglisi vna zolla in quella parte doue piu si sospetta, & pongasi in vn vaso d'acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si faccia passar quell'acqua per vn panno di lino, & si gusti da poi che sara diuenuta chiara; percioche quale sara il sapor suo, tale sarà anco quello del terreno.

Si possono non mẽ conoscere i terreni nel colore; benche sia cosa difficile a conoscerli tutti: non dimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancor'i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua: & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fussero lamiui, ò paludosi; perche in quel caso valereb beno poco. Vero è che io lodarei, à far'il saggio di pezzo in pezzo con la vanga, cauando in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni; & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) ò ghiara che padisca l'acqua: percioche ve n'è, che chiamiamo ghiarone, il quale a pena si può trappassare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d importanza, per esserui de'campi, che non pur si vedono cattiui, ò poco buoni nella superficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime. E tanto piu è vero questo, quanto che vi è gran differenza in bontà da un iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

Iugero, e la misura de i poderi, ò possessioni. Che è migliore la possessione adacquatora, che senz'acqua. Che si compri la possessione vnita. Di quei, che non vogliono cambiare i campi co i vicini.

Lodo poi, che piu tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, ben'vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Conciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & delle altre cose col soccorso della'ecqua, che hauer tai frutti ne i campi, che secano nel gran caldo.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita: percioche oltra, ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nella adacquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico, che si può meglio lauorare con un solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra vniti, che vinticinque che siano in diuersi pezzi, & lontani in piu contrade.

Vinc. Sempre ho desiderato di appezzare la mia di Pompeano. ma per mia mala sorte, mai nõ ho potuto far partito quanto si voglia largo a coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che

habbiano

habbiano voluto accommodarmi. De i quali, alcuni restano per sola da pocaggine, & altri accecati dalla inuidia.

Gio. bat. Seguitando pure come debbono essere le possessione belle da vedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti dico, che si quadrino di pezzo in pezzo nō piu lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, ò di vinticinque, facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albere. Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunge, grosse, & in quantita. Vero è che la salice non viene, nè si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido; & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che la possessione sia ben quadrata.

Che i campi habbiano intorno i fossi, & arborati piu tosto di salice, che di albara.

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano: & massimamente da Mezodì, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò 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: oltra che le foglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

Che non si pongano gli onizzi se nō attorno alli prati.

Vinc. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

Cio. bat. Perche, sel'campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezzo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte gia adacquata riceua altretanta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quanto è vile il fare i campi curti.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano essendo lunghi cento, cento cinquanta, & piu cauezzi? Iquali, se fussero in tre, ò quattro pezzi (cioè alla rata come ho detto) sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene, egli l'accetta sempre per buona madre; ma quanto piu la tiene adosso, tanto maggiormēte la pruoua per pessima matrigna. Percioche la troppa acqua sempre rende freddi, & sporchi, & duri tutti i terreni; & etiādio fa smarrire molto la grassa, menandola parte altroue, & parte cacciādola ogni hora piu sotto terra. Oltra che essendo il campo curto, nō solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa vn'altro lungo, ma ancora abassando di sopra, & di sotto le ripe, si conduce com-

Quanto dāno fa al campo la troppa acqua.

Il beneficio, che sente il campo curto nello adacquarsi.

modamente quella terra fin'a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cauezzi, mai le carrette non sono condutte a i luoghi, che sono in mezo; onde non è poi marauiglia se vi fà valle per laratro, che ne conduce via sempre, & mai non vene ritorna, & se le acque innondano quelle valli.

Il beneficio, che ha il capo curto nel carrettare.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento nõ ha se non due ripe, così facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperientia si vede, che passando laratro 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, ò quatro anni si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi son'attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate che vi entrano, quando però siano chiusi: doue lacqua hauesse da vscire; percioche ella le condurebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

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

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i campi curti, vi è ancora, che i buoni lauorano con men fatica, conciosia che non pur si allegrano sempre nel giungere così dall'un capo all'altro; ma riposano etiandio mentre che'l bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a far l'altro sequente solco.

Vinc. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi si lusinghi della villa di Pompeano, per adacquarsi tanto come si fa, ma delibero di ridurli q̃sto verno al modo che hauete diuisato.

Quanto bene è a leuar i vignali da i campi buoni.

Gio. Bat. Tanto piu vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, le quali vi rẽdono piu dãno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo nei campi buoni, & massimamente in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piãtassero un vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percio che, oltra che si cauerebbe maggior quantità di vna, & che il viuo sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco cõ maggior commodità, & si custodirebbe con piu facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggianole vue, & simil arbori. Et questa è la vera perfettione d'ogni vero Agricoltore (como ho detto) quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che piu gradisce per natura.

Il beneficio, c'hanno i campi scoperti.

Vinc. Non tanto ui prometto di cauar tutte le viti, & opij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormẽte haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso.

Gio. Bat. Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lungo, &

go, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

Vinc. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

Gio. Bat. Debbe il padre di famiglia fabricarsi lhabitatione, insito sano, & commoda ampiamente per lentrate della possessione, facendola guardare piu tosto verso Oriente, ó Mezodì, che verso Occidente, ò Tramontana, & massimamente quando queste parti non trapassano luna verso laltra; percioche se i venti, che entrano non potessero vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Leuante, & Mezodì per cagion del primo Sole, che gioua specialmẽte nel verno a scacciar'i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, & benefici, che appporta il casamento quãto più è prossimo & quello che si patisce quãto più è di lõtano.

Come il padre di famiglia debbe hauer l'habitatione accommodata per lui, & per la possessione.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo verno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco siano accommodati i casamenti de i massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la conditione loro; percioche essendo cosi, vi veniranno, & habitaranno sempre volentieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, ò tutto lanno, Lequali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le fenestre a Tramontana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i venti, resteranno sempre più sane dogni tempo: facẽdoui i volti, & non solari: atteso che saranno sempre più sicure dal fuoco; ma che vi siano piu 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, & pesaranno piu, che non farebbono senza buchi. Hauendo poi i fenili sopra tanto grandi, che habilmente vi si possano gouernare i fieni, le veccie, le stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de'bestiami: Oltra che desidero che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia; percioche non è proportione dallo strame asciutto a quello, che è bagnato; nè dal suspeso, a quella altro che è calcato ne i pagliari.

Che i casamenti siano accommodati per li massari, & altri.

Come vogliono esser le stalle, e i fenili.

Quanto bene è a poner la paglia al coperto.

Appresso stanno ben'i fenili a mezodì con lhauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale sia largo vndeci, o dodici braccia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel por-

bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de i migli, perche venendo le pioggie, come allhora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra che vi si possono tenere, & conseruare i tinacci, le benaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all' Agricoltura.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni, & altri strami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gli animali? Et per contrario il gran detrimento, che riceuono i fieni, quando ne sono priui, percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo innanzi; che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

Il danno, che riceuono i fieni quãdo sono senza portichi.

Vinc. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate anco delle acque che conuengono a diuersi siti.

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

Gio. Bat. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piouane, poi che sono le piu leggieri, le migliori, & le piu sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, ne alle stalle, o porcili, & altri luogi doue gli animali possano loro nocere co'l piscio (se non fussero molto profondi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, ne offese le genti dalle pioggie nel cauare lacqua. Vero è che quanto piu queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di verno fredde, & dogni tempo crude.

Delle acque de i fonti diuersi, dei fiumi, de i laghi, & delle paludi.

Vi sono poi quelle de i fonti correnti, le quali, fori che ordinariamente sono crude, sono però di state fresche, & di verno calde. Ma son tanto più buone quellaltre, che vengono da i monti, & quanto piu discendono da alto; perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de i laghi, de i fiumi, & daltre acque correnti; dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che di state sono calde, & di verno fredde. Resta, che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi; così sono pessime quellaltre, che non si muouono mai.

Vinc. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogni vno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che debbe far lhuomo per essercitar ben l'Agricoltura.

Gio.

Gio.Bat. Chi vuol farsi buono Agricoltore, debbei hauer prima il desiderio dimparar quellarte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continoua di conoscere la natura de'campi, che egli hà da coltiuare. Percioche questa cosa è di tanta importanza, che (come non mi satio di darla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche; dico che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze; percioche chiaramente si vede, che più rende, vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Le parti, che debbe hauer lagricoltore.

Che il buon agricoltore non pren da piu terreno di quel che sono le sue forze.

Ancora se puregli non vol vender la casa della città, come essorta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno non si parta da'suoi poderi, se non rarissime volte; dimorando massimamente al tempo del piantarli, dellacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrone non sa niente di quello, che vi fà bisogno, & che sempre si rimette al voler de'suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione; percioche non tanto acquistano de i secreti da quei, che sono valenti, quanto assai volte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti; poi che si vede, che il prouerbio non mentisce. Vn solo huomo nò, ma tutti gli huomini sì, sanno ogni cosa.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Prouerbio

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che osserua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi. Il quale primamente non comanda ad altri quelle cose dimportantia, che commodamente può far per se medesimo; nè mai tarda fin dimane, potendole fare hoggi; conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole; si per che il tempo che è tanto pretioso, continouamẽte passa: come anco, perche molte occasioni, che piu volte soprauengono contra i disegni, in terrompono tal cose.

Che lagricoltor non comandi ad altri quel, che puo far da se stesso, ne tardi fin di mane quel che hoggi puo fare.

Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose, che si hanno da fare il seguente giorno; che quando mancasse di questo bellordine, assai volte sarebbono operate confusamente.

Alcri belli ordini, che egli non mãca di fare.

Appresso non manca a leuare, nel far del giorno, & anco piu tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati: Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmente, & quali, vsano poca discretione; prouedendo sempre a questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non si debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de'buoni, benche costassero di più: così si debbe far quanto si può coi non buoni nel sopportarli mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauerne di migliori.

Vinc.

Vinc. Voi mi fate hora conoscer benessimo la pazzia di molti i quali per scacciare con colera i lauoratori, & i seruitori, & non trouar ne poi de i buoni, nè de i tristi, quando vi bisognano; entrano talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal auenturato lauoro.

Quel che il buon padre di famiglia osserua per farsi ben seruire.

Gio. Bat. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono; accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo lhanno seruito. Vsando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente a quei che sono poueri, & piu degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino che la cosa sia cara, ò che non sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & piu tosto per vn soldo manco del precio corrente, che un solo quattrino di più. Che per certo si ingannano grandemente, coloro che cercano di arricchirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano a bei ducati; come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per lhonore, ciascuno douerebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che essi seruono piu fedelmente, & non ve nè mancano a i tempi necessarij.

Altre amoreuolezze che egli fa co i seruitori, & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia da sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente a quelli, che e obligato; & mẽtre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessità, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa e la vera via per farsi seruire con amore, & nõ quellaltra di molti, che non pur discommodano simili persone per ogni cosarella quando mangiano ma piu volte ancora vi stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come passano piú di quello, che essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mandar attorno i seruitori quando pioue molto, o neuica, & spetialmente di notte, se non per cose importanti; ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono a proposito, li paga prima di ogni loro auanzo, & poi li da buona licentia.

Quel che si debbe fare per hauer vn buon massaro, & poi conseruarlo.

Vinc. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto che mi ragioniate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare con i massari.

Gio. Bat. Chi non vol coltiuare i suoi campi, debbe acquistarsi vn buon massaro, & farli buona compagnia; non mancando però a sollecitarlo, & massimamente nelle cose di importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, o che piglia qualche

che cosetta oltra la parte sua: Percioche per esperientia si vede, che coloro che vogliono contendere tutto di con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogni anno a cambiarli. Onde, il piu delle volte, pensandosi piu di trouarne di buoni, ò di men cattiui, si in ciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora piu di mal'in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto piu mutano lauoratori, tanto piu perdono il lor credito. Come ben si vede, che i buoni massari non vogliono i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che non li coltiuarebbono piu di un anno. Che a dir poi il vero, vi son'alcuni patroni tanto ciechi, che per volere vn careggio di piu, ò altra simil minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambieranno in vn tristo, per hauerla. Errore notabilissimo; conciosia che per guadagnare regalie per vn sol ducato, ne perderanno vintcinque & forse cinquanta dentrata. Onde se fussero circonspetti à capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & laltra ne starebbe bene.

Errori de i patroni che per contendere co i massari p poca cosa patiscono poi assai.

Quanto si ingannano gli patroni, che vogliono arrecchirsi co i massari pouori.

Vinc. Quai capitoli intendete voi che si facciano co i massari?

Gio. Bat. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle sementze, che conuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, agli arbori, a i prati, & alle altre cose, secōdo il lor bisogno. Specificādo sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & à che modo, & à che tempo, & quante volte all'anno, accioche piu chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

Gli honesti capitoli, che si debbon fare coi massari.

Poi si debbono obligare a zappare benissimo, nō solamēte i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiādio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel piu che possono: percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone piu di quattro, & se stessi altro tāto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lassare, massimamente color, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia; percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quādo sono riuoltate da i venti, ò delle pioggie. Et però non è gran marauiglia se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se gli hanno, sono mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto piu sono accompagnati di veccia, di quacciola, di loglio, & daltre cattiue herbe, tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato: di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra laltro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada

non

non rendono quell'vtile, che fanno due, & manco di grano netto: quei campi etiandio piu volte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

Vino. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia: nondimeno per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

Gio. Bat. Dapoi questi capitoli cosi honesti, & vtili, si oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno; & non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco a rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende: cominciando al Maggio, insino che hanno seminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindeci, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre facende necessarijssime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lo tardare da vna settimana all'altra, & da vn sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarii capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione: ma non giamai quegli altri, che solamente sono vtili al patrone, & dannosi sempre al massaro. Ilquale, per vedersi angariato, ò piu tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buon'animo quei campi; anzi, come tristo, sempre và chimerizzando da partirsi, quanto piu tosto può trouar miglior partito.

A conoscer se'l massaro vuol mantener quello, che promette, ò nò.

A conoscer poi se vn massaro ha da mantener quelle cose che promette, osserui il patrone nel legger li capitoli se egli contradice, ò nò, massimamente a i piu importanti. Percioche, si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, che'l pensa di fare con effetto, cosi promettendo di vno in vno senza difficultà, è da credere, che egli ha nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però sono male aueduti quelli patroni, ch'accettano cotali huomini: cõciosia che si pongono a pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

Quanta disgratia e l'hauere un massaro tristo.

Vinc. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauete detto. Percioche non sò la maggior disgratia d'vn patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non è si modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

Gio. Bat. Lodo ancora, che il patrone pigli informatione di quel

massaro

massaro che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da i vicini, & da altri che lo conoscono. Et ritrouandolo cattiuo lauoratore, & di mala natura; patisca piu tosto ogni interesse, che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno; se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro dhauerlo al tempo suo, senza litigare, come piu volte occorre.

Che si pigli informatione del massaro prima che si accetti.

Che non si pigli il massaro se non ha licentia dal patrone.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior'animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli dara occasione a quel massaro di non partirsi mai, ma di perseuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio: poi che vedrà, che li vien fatta buona compagnia dallamoreuol patrone. Et da quì si potrà dire quella sententia, che dice: Felice quella possessione, che è coltiuata da lauoratori nati in lei, percioche lamano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che se li faccia i conti almeno vna volta all'anno. Detto notando.

Vinc. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che non cintricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo, che faressimo anco questo con vtilità.

Gio. Bat. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purita, & diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il viuer felice, che faressimo, ella parimente produrebbe assai piu di quello che fa; per vedersi vn'altra volta accarezzata da i giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali, è talmente sdegnata, che non è marauiglia se non rende quei buoni ricolti, che soleua a quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere il doppio, & treppio di quello, che douerebbono fare; pensando i ciechi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati stanno sempre poueri, & se apportano danni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai la vtilità grande, che vscirebbe dalle tante possessioni, che hoggi sono cosi mal trattate.

Essempio de gli Agricoltori Romani & della terra assassinata da i nostri cõtadini.

Quanto bene sarebbe che vi fussero i Censori sopra i lauoratori della terra.

Vinc. Ogni hora vengo piu in cognitione, che voi coltiuate questa vostra possessione con maggiore vtilità di quel, che fanno infiniti massari.

Gio. Bat. Chi non sà che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio, di quel, che possono i tanti cõtadini

à i quali

Con quanto vantaggio può lauorar la terra il cittadino, che il contadino.

a i quali ò per pouertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico perche doue (per essempio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marcherti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorono alla giornata. Et è cosa marauigliosa che piu volentieri seruono a me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col danaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede a settimane, & a mesi; senza che il piu delle volte sono pagati cō robba p piu pretio di quel che vale, & della piu trista. Lasciando da canto le persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danno grande, quanti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai a pagarli al nouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta soldi, fra il costare di piu del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, piu volte ne pagano piu di cento. Et vi sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono per lor carreggiare ad altri, per lo morire de bestiami per sua cagione, per lo mal lauorare; per lo mal seminare; ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie intrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

Vine. Dapoiche mi fate certo di questa si grande vtilità, vi prego che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per bastiare i miei parenti suburbani.

Quanto importa à pagar bene il valente bifolco.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando a pagarlo bene, percioche da lui depende tutto quell'vtile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole a i buoi nel darli da mangiare, & bene con misura, ma eziandio li sceglierà la sera molto bene innanzi, che si coltiui nel buon letto fatto da lui con palia, ò con altri strami, & tantostina per tempo li netterà, & strezzierà benissimo, ò tal che li lauerà spesse volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli hauerà rispetto a non farli andare nel gran caldo, ne quando piue, ò neuica, se non per la gran necessità; ne anco li caricherà, ne farà per lungo viaggio; non battendoli se non rare volte, & con discrettione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzerà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno cessato di fiatare, & di sudare. Dandoli da poi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haue-

haueranno mangiato vna parte, li condurrà all'acqua, accioche beua no secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et nõ meno sarà diligente uel leuar per tempo; & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche fino a terza, ò poco più; & da poi vi ritornerà passate le uinti hore, & arerà fino alla Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete unhomo simile, pigliarete ancora un altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli: & anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo uiuer loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento; percioche mangiaranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

Vinc. Ditemi, quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del uiuere.

Gio. Bat. Primamente io dò al bifolco quindeci scudi ogni anno, & al bouaro dieci: Et per lo uiuere, dò a ciscuno some tre di farina, otto brente di uino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sapplate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligentia, perche ancora essi ueggono, che hanno buona compagnia da me, così nel uiuere, come nel pagarli liberamente.

*Le cose che si debbono dare ad un bifolco, & al bouaro.*

Vinc. Mi piace q̃sto bello ordine, che uoi tenete, & che trattate così ben questi uostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose, ò nõ li stentassero nel darli la lor mercede, ò non minacciassero di dar lor in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite, non gittarebbono a terra il coltiuar de i loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali; ui prego che mi diciate anco la sorte de i buoi, che io debba comperare.

*Il pagamento che fanno i cattiui patroni a i lauoratori.*

Gio. Bat. Vi consiglio che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi, ma che pigliate buoi mezani, giouani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mãtengono in ogni luogo, benche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle contrade uicine, ò nella propria terra; lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di più, che de i forestieri; atteso che non patiranno, come faranno quelli. Et se pur saranno di altri paesi, & giouani per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli piu tosto a buon fieno, che farli pascer herba; percioche non solo si manteneranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderanno

*Come si debbon pigliar gli animali per lauorar la terra.*

non poco più, conciosia che, per non pascolare i prati, racoglierete più somma di fieno, & migliore, che nō fareste se fussero pascolati. Auuertendo parimente à non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

Vinc. Poiche io ho inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de i terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quanta differentia vi vole nel coltiuarli, p farli produr quei frutti che meglio appetiscono.

De i terreni diuersi conosciuti tra noi.

Gio. Bat. Mi piace, che non mi dimādiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de i nostri petrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de i forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De i terreni vicini a i monti nostri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui alli monti nostri, i quali ordinariamente sono più tosto forti, che altramente; dico che abondano di vini, di frumenti, & di altri frutti. E ben vero, che quei di Franciacurta, & delle terre vicine, non sono in tutto così come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; riseruando però molte ville della Riuiera di Solò, che auāzano tutte le altre del paese.

De i terreni forti.

Poi parlando de i terreni forti, dico che producono frumenti assai quando vi va il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rēdite; ma se va piouoso, fanno molta paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti; dico che sono di poco valore; percioche, se non hanno le stagiōni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacquarli mai; perche la acqua vi sarebbe tanto veleno.

De i terreni che sono di poco valore.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, per giouare a simili terreni?

Come si può giouar a simili terreni

Gio. Bat. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si tritassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i vēti; & anco dal letame quanto più somma ve ne fusse dato.

Vinc. Che rimedio sareabe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta lacqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole: ouero come sono percossi, dalla secchezza, si fessano di tal sorte che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali?

Modi per ridur i terreni maligni a qualche grado buono.

Gio. Bat. Si aiutarebbeno questi terreni, quando si conducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nellarare

come

come se fusse tanto letame: Et se la prima volta nõ fusserò migliorati almeno in buona parte, fare il medesimo vna altra, volta, & vna altra, se tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si mollificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità, ma anchora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, ò ghiara minuta sotto vn braccio, (due come ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de i fossi non molto lontani l'vn dall'altro, & tanto alti, quanto bisognasse per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo, perche così si mescolarebbono insieme benissimo.

Vinc. Dubito che a far questa spesa, ella non fusse maggiore della vtilità, che si potesse hauere.

Gio. Bat. Anchora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i lor terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fussero conci al modo detto, nõ valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quãdo nõ si facessero queste spese, lodarei almeno che vi si piantassero de gli arbori piu tosto, che seminarui biade, ò prati; & spetialmente delle viti, spesse, quãdo fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Cottolengo, i quali quanto piu sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & piu importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a saper cauar quelle rendite piu vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la lor natura.

Vinc. Poscia che a voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

Gio. Bat. Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & i più magri de tutti gli altri terreni; percioche, quantunque se li diano grasse assai, non sono però così tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo a i terreni ladini, & casalini; dico, che benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore de tutti gli altri: De i quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da lauorare. Il quale, per esser quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & tante altre rendite: però non è marauiglia se in piu ville si vende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni, così si ingan-

Dei terreni sabbiosi.

Le lodi de i terreni ladini, & casalini.

nano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui, ancorche costi no poco pretio, atteso che quanto piu spendono, tanto piu si disperano per non vederui mai vn bel ricolto. Lodo bene a competare i cãpi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati; percioche in poco tempo si possono ridurre al pari de i migliori.

Vinc. Hora che mi hauete mostrato benissimo la natura de i terreni principali del nostro piano; mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de i colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura de i colli, & q̃l che ui si deue metter secõdo i loro siti.

Gio. Bat. Bisogna primamente, che io vi distingua le quattro parti de i nostri colli; & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altro quello dello Austro. Altro vuole quello, che è verso Oriente, & altra vuole quello dell'Occidẽte. Onde parlãdo prima del sito, che è verso Tramontãa; dico che il proprio suo è piantarlo di castagne, acciochè si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per fare altre cose necessarie; percioche da q̃sti si hauerà altra vtilità, che non si hauerebbe da altri arbori, ò da i pastoli al tempo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & mãco da seminarui grani; conciosia che si hauerebbe poco frutto. Et quãto alle tre altre parti; dico che vi si piantino delle oliue, & più tosto al Mezodì, che allo Occidente; ma meglio allo Oriente, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de i pomi granati, & de i fichi.

Vin. Considerando che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

Gio. Bat. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per vtilità è meglio piantarui de i pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, & fichi; perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo a piãtarui delle viti buone, & specialmẽte delle vernaccie gẽtili, & delle moscatelle; se però q̃i siti producono vue delicate, percioche quãto più sarãno buone, tãto meglior beuãde farãno.

Vinc. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle, l'arare, ò zappare, ouer vangare?

Come si debbõ coltiuar i colli.

Gio. Bat. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra compagnata di pietre assai; però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi; percioche lauorando ualentemente, vi faran produrre de i grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. E vero che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minor spesa;

ma.

ma quel fondo non restarebbe così ben concio, come farebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù e giù; ma solamente a trauerso, & con tal modo, che la acqua pluuiali nel discēdere, essendo ritenute da quei solchi, nō possano cōdurle grasse altroue.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasse in altre parti?

Gio. Bat. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a banche infila, secondo che i colli fussero più, & meno erti, & massimamente a q̄lli, che han sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcinà; facendo dētro delle finestre penetranti in quātità, ma non più larghe di vn palmo di mano in quadro, & lontane vna dalla altra per fila non meno di vn braccio, per piantarui poi de i cappari quando il terreno di sopra sia fatto vguale fine alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano in mano con bello ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccogliera ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra dietro, & dal Sole dinanzi, & senza di nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra di artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa; ma stando la grande vtilità, che renderebbon i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

Che è bene acconciar i colli a banche.

† Ma che q̄ le fila siano pero nell'ascendere, ò nel discēdere lontane almeno due ò tre braccia l'vna dall'altra.

Quanta vtilità sarebbe, quādo si coltiuassero i colli con intelligenza.

Vin. Non è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose cō diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non farebbono le vite, oliue, mādole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & all'vno, & l'altro modo si cauerebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebbe fare di ogni altro buon sito del piano.

Gio. Bat. Molto mi marauiglio, che nō siano pregiati i colli ben situati, assai piu di quel che sono. Percioche non pure ogni spirito gentile vi può goder la soauità delle aere, le amenità de i siti, la vaghezza delle prospettiue, & i tanti piaceri che vi si pigiano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi. ne capiscono quattro volte piu, che non fanno i luoghi piani, peroche, si come questi, piantādoli spessi si ombrano l'vn l'altro; così quegli altri si trouano (secōdo che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori a gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche come ho detto; che non essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi almen'un quinto di più? Che in uero appresso al la grand'utilità, che si cauarebbe, questo augmento pagarebbe quanta spesa ui fusse fatta.

Vinc. Non mi marauiglio dello accrescimēto che fan gli arbori in

tali siti nel numero; ma ben mistupisco di quel che dite, che gli argina ti, cioè fatti a banche, crescano in misura vn quinto di più.

Gio. Bat. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche, misurãdo lo spatio de i muri in piede, & de i terreni spianati, fa che cresce qlche ho detto, Et questo cel mostrano benissimo gli scalini di ogni scala, i quali misuraudoli in altezza, & larghezza, sono di piu, che non è misurar quella per drittura in lunghezza.

Tinc. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de i tanti mõti nostri; ma perche vi vorebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de i modi, che si ricercano a coltiuare ben'i campi.

Le cose che bisognano p coltiuar ben La terra.

Gio. Bat. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che il bifolco conosca bene la natura de i terreni, & fondi l'aratro quanto puo in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quãto 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 cha era di sopra; così quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che mai non fruttarebbe. Verò è, che non si può errare a pigliare sempre poca terra con l'aratro; percioche non solo quãto piu entrarà nella buona & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; ma anco con molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, ue ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco piu frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodici.

Che il vero arare si fa cõ minore spesa, & con più vtilità, che ud arar con maggior spesa.

La esperientia dell'arar bene, & con manco spesa.

Vinc. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene; percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de i buoi, & della semenza; ma si raccoglie ancora tanto con vinti iugeri di terra ben'arati che costino due mila ducati; quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quato millia.

Gio. Bat. Hora, si come vi ho detto, che l'arar ben importa à prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto piu si puote; così perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura, siano fondate le altre, quel piu, che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra della quale si seminano i grani; ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che il tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmẽte, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra, così venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono

Effetto notãdo dell'arar quando si seminano le biade.

addosso

addosso non men di vn palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente, come fanno quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari; percioche quãto piu tardano a nascere; tanto piu vi si guastano gli occhi, & sono roduti da gli animaletti sotterranei.

Vinc. Io non so chi potesse mai biasimare questi auertimenti, poi che questi tali coprono (per essempio) per tutto Settembre i grani cõ due ditta di terra nel seminarli sopra; & il primo giorno di Ottobre ui riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro.

Gio. Bat. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rombe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lũgo, & la quarta similmente per trauerso; così la vltima, che è la quinta, uolendo seminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante che egli erplica di aratura in aratura sempre per lungo, & per trauerso, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro; caua parimente le cattiue herbe co i rastelli di ferro, & le bruscia in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; non pur netta benissimo ogni campo sporco in tre, ò quattro arature, & erpicature; ma il frumento che nasce produce anco piu lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso, senza che le acque pluuiali non lo possono offendere; atteso che trapassano piu facilmente di sotto, le quali per contrario vi rimanerebbono addosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

A che modo si ara per fettamente.

Vinc. Questo modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non so come si potesse arare, & erpicare a trauerso in quelli, che sono vignati.

Gio. Bat. Che ha gli arbori, & viti che rispondano per drittura bẽ giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i vignali, quanto per lungo; leuando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza dãneggiarle.

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

Vin. Possiamo adunque assomigliare queste cinque arature, & erpicature al vangare a braccio per esser'il miglior coltiuare, che si possa fare.

Che si come il vangar la terra e miglior dell'arare. così il criuellar è auanza tutti.

Gio. Bat. Non è dubbio, che il uangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che l'arar'à qual si uoglia modo: ma sappiate, che egli è di altra perfettione il criuellarla co i criuelli di fil di rame, ò piu tosto di ferro; percioche non tanto ella si trita, & si netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per un palmo, &

quel più in altezza che si vole; che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo: perche considerando, che quella terra si troua come cenere, si può credere che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quelle altre, che sono a proposito, & che allhora si trouassero asciutte.

Vinc. Credo che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla primauera; & massimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

Quel che osserua il buono agricoltore nell'arar la diuersita de i terreni.

Gio. Bat. Seguitando pur quello che fà il buon'Agricoltore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che à talmente bagnato, che nell'ararlo resti pezzi grossi; & spetiaimente quei che sono molto forti, o duri, ò crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi non si possono ridur'in poluere, & manco riceuer in se la semenza per darle vigor di nascere, ò da produr'al tempo sicuro frutto. Et che mai nõ ara i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; vsa ogni diligẽtia anco nell'arar sempre tutti gli altri in quel migliore stato, che sia possibile.

Poi quando ara à canto delle viti, & di altri arbori, non trapassa gli impedimenti delle lor radici, cõ leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia con l'acceta, senza stracciarle a pericolo di spezzar lo aratro; & dãneggiar'i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano; conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogni hora più, fanno notabil danno alle seminate; si perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno, ch'elle occupano.

Vinc. Perche vi sono alcuni che dicono esser molti terreni, che quãto piu si arano, tanto piu diuengono magri, & fanno manco frutto; però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

Gio. Bat. Si ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E'ben vero, che se ne trouano alcuni pochi; che sono talmente leggieri, che quanto piu sono arati nel gran caldo, tanto piu sono trafiti dal Sole; onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però la esperientia ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto piu si arano gli altri a i tẽpi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Le regole, che si debbono.

Vinc. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

Gio. Bat. Parlandoui primamente delle nostre contrade, le quali

partici-

participano della natura di tutte le altre del paese, dico che quando vn campo ha fatto vn sol frumento, o altra biada grossa, & che sia per farne vn'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato la stipula piu tosto che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto, non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non tema i vermi, o che non sia molto forte, percioche piu ricolto renderanno cinque stara di semenza, che non faranno sette a seminarli tardi; come per prouerbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, cosi seminar tardamente inganna quasi sempre.

Osseruar nel coltiuar bene i campi.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fusse ben'arato, & grasso; dico che non si semini, perche produrrà assai manco di ogni altro che fusse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et di un altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguente resti voto; leuate fuori le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno; percioche sin'a quel tempo e il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso san Martino, sia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto da gran gelo, sia alla fin di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamotolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la istessa misura, che si fà del frumento.

Del seminar la veccia, & vena insieme.

Vinc. Non sarebbe meglio a ponerui piu veccia, per esser'anco miglior pastura della vena?

Gio. Bat. Ho detto di seminar queste due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel crescere ben'alta, benche la vena e poco men buona in tal caso, che la veccia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata; & come sarà secca, sarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'assai piu herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito dei fasoli, ouer del miglio intorno agli otto di Giugno. E' vero che seminandoui fasoli, quel terreno produrà l'anno seguente piu frumento, che non sarà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, cosi quello lingrassa.

Vinc. Adesso io conosco la gran dapoccaggine di tanti; che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, o migli; non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquele si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, o posa.

Gio.

Gio. Bat. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, o quattordici iugeri, che ella mi mantiene tutto lanno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, o biada.

Vinc. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien assai.

De' seminar il trifoglio.

Gio. Bat. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace piú a seminarlo da San Bartolomeo fin a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittando allhora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra le erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere cosi bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura.) Ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa di Agosto, & dei detti giorni di Settembre, e più alta al San Martino seguente, che non e quella della primauera, quando si tagliano le biade, non teme ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga prattica, benche fin'hora pochi mi habbiano imitato.

Vinc. Qual semẽza vi par migliore per seminar questo trifoglio, q̃lla che ha attorno la guscia, o quellaltra che n'e senza, & ben netta?

Che la semenza del trifoglio in guscia e migliore di quella e fatta fuori.

Gio. Bat. Non e dubbio, che quella della guscia e assai migliore, per hauer'i grani più viuaci, & perche vi presta aiuto nel farli nascere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, & per commodar i compratori, che la portano di lontano.

Vinc. Quanta somma dell'vna, o dellaltra semenza vi pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra?

Quanta semenza vi vuole per far produr del fieno assai.

Gio. Bat. A far che vn terreno ben netto di tal misure, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto piu se ne spargerà di manco, tanto piu ella nascerà rara, & le cattiue herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti, cosi non sono da lodar coloro, che la spargono abondante mente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

Vinc. Poscia che mi hauete mostrato chiaramente quanto importa

ta questo seminar di trifolio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar'vn campo per sempre.

Gio. Bat. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & da poi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungho, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni che hauete intese; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Luglio sia segata la stoppia per gli animali; & dapoi il fieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogni anno, & massimamente quando non vi e acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo; percioche questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, & piu abondante di herba.

Del pratar vn campo e sempre, & di ingrassarlo a piu modi

Vinc. Hauereste altri modi per giouar maggiormente a simili prati.

Gio. Bat. Per far che abondino di herbe, non vi e cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra, che costa mãco del puro di stalla, fa produr'anco assai piu pastura di ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, o piu tosto nel prato che si ha da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di uolta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & quello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano p metà, fin che vi e da crescere cotal materia. La quale si lascia cosi finche e dalle acque, & dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargẽdola al Gennaro, o al Febraro p lo prato, rẽde (come ho detto) assai piu herba, che nõ farebbe altro tãto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra piu alle radici di ogni herba, che nõ fa quel letame, il quale restando grosso, gioua manco a i prati, che ha gli aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi, come fa in questi.

Di quanto beneficio e la poluere. che si raccoglie per le strade.

Vinc. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell herba in copia, quando si spargesse cosi pura inanzi il verno?

Gio. Bat. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra, per iugero, spargendola come si fa lo sterco dei colombi; ma alle viti ancora, dandone vna pa-

lata

lata per gamba, quando si colmano all'Ottobre.

Vinc. Mi piace che ella sia così buona per le viti, poi che si sparagna il letame puro, ilquale e perfetto per li terreni aratorij; ma non sò come sia bene a darla alle biade, per esser sì potente nel far produr lherba.

Altri modi per ingrassar i campi.

Gio. Bat. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame; ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella nõ può fare, che nõ le sia di giouamento grande.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

Gio. Bat. Primamẽte vi sono buone le curature de gli adacquatori, & fossi loro, le quali siano però posate a mucchi per qualche mesi. Oltra che lodo a curar le strade nel verno, & lasciar quel fango a mucchio fin che si cõduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dellara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' columbi, le quali cose giouano tanto piu, quanto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle corer sopra giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono; fregando, & redabolando piu uolte a quel tẽpo i vasi maestrali co i 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. Facẽdo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro, ma nõ mai a i prati trifogliati, che si arano il secõdo anno per seminarui i lini, & frumẽti; percioche morirebbe ogni sorte di trofoglio. Auuertendo ancora a non far correre lacqua sopra i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continouare, percioche; quando mancasse quella, la cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quanto vtile son le lupe ne i vasi correnti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continuamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all Autunno, & carettarle alla Primauera per li prati, ò per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali che corrono di acqua tutto lanno, le quali siano longhe almeno vn cauezzo, & lontane vna dallaltra tre, o quattro.

Quanto vtile apporta il raccoglier le grasse per le strade.

Vinc. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tanti pouerini, che per la città nostra raccogliono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi, di contrada in contrada

rada, il quale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli, che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa che anco va crescendo ogni hora più per le ville.

Quanto sono industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.

Gio. Bat. Da quisi vede quanta e grande la industria, che si vsa tra noi nell accumular diuerse grasse, per le quali non e marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono piu ricolto di anno in anno, di quel che fan'i buoni di molti paesi.

Vinc. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vgualar i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui sta ben vgualè, & piano; maggiormente questo conuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

Modi per vgualar bene i prati.

Gio. Bat. Per abbassar, vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tāti quadretti, che siano lūghi, & larghi non più di vn braccio, & nō men grossi di quattro dita, iquali non solamente si leuano con tal modo, che nō si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con si bel ordine, che quella cotica non resta di produrre lherba, come di prima. Ma se il dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, o più tosto si ara, & si riduce l'vno & laltro in più mucchi, acciochè si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopo vn'anno si spargano al Decembre o al Gennaro, doue e più magro il fondo; per cioche vi produrranno per più anni, dellherba in copia. Et se per sorte quel dosso fusse alto assai, allhora si conduce quel terreno con la cotica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde e leuato, & anco vi si semina il trifoglio; spargendo ui dapoi del letame minuto, & non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, tanto, quanto sara condutto quel terreno nelle valli, atteso che l'una, & laltra parte si praterà piu facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmente doue giace lacqua; bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui allhora tanti bastoncelli, lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua; ponendoli lontani l'un dallaltro non più di due braccia con le cime di sopra dellacqua, come e grosso un dito, & non di più; acciochè leuandola via, o lasciandola smarrire, si uegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che ui bisogna, il quale sia condutto di luogo in luogo, fin che a pena si uedano.

Vinc. Perche poco mi uarrebbono questi secreti, se poi non sapessi proueder' alle topine, che tanto rouinano i prati, & lini, & i gardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe; però mi sarebbe caro se mi

mostra-

mostrasse qualche modo di poterle esterminare.

Tre uie per distruggere le topine.

Gio. Bat. Tre vie ci sono per pigliarle. La prima, e, che bisogna far le la guardia, quando comincia a comperar il Sole ne i luoghi doue han gittata vltimamente la terra, percioche in quellhora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi le attende, o badile, o vanga in quel gittar, che fanno, facilmente le leuarà fuori di quelle buche.

La seconda e, che doue han cauato di fresco si mandi lacqua; perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridurli sopra qualche dosso, onde allhora si amazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza e, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, alqual tempo vanno in amore, si deue porre in vn barile, o paniettro, la sera dopo l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno, accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte, onde quelle che la sentiranno (per hauer l'udito perfettissimo) caminando al modo loro, entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarla. Et quante piu ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno, ne pur'vna potrà vscire per esser quel vaso di dentro liscio.

Vinc. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non vi preghi anco di un'altra, benche sia difficile. Et questa e la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopo che sono nate sin che si tagliano; ilche e di altro dolore, che non e la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore alli sventurati Agricoltori.

Gio. Bat. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animaletti, i quali sono la rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie: Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come piu volte si e fatto delle fansogne che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbruciate: Ma perche vi e poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco, che posson far'i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi per distruggere i vermi che rodono le biade.

Primamente si sà che fra i vermi, che rodono le nostre biade, i piu dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco men di un mediocre dito: Iquali, per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra; ma, quanto piu cresce il caldo, tanto piu approssimano alla superficie. Et però si distruggono con piu facilità nel gran caldo, che di altro tempo. Bisogna adunque, che

l'Agri-

l'Agricoltore fondi allhora l'aratro, & ari sottilmente; percioche, si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; cosi nella seconda, & più nella terza, pochi saranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'a vn tempo arare, & amazzarli; però sarà bene hauere vna persona, che lo seguiti con vn canestro, & metterli dentro viui, o morti, secondo, che laratro li scoprirà, per darli poi alle galline, lequali diuerranno grasse, & faranno de gli oui assai. Basta che, chi farà ben questo, vedrà, che in due, o tre arature, non ve ne resteranno se non pochissimi.

Ancora si possono amazzare a vn altro modo ne i campi, che si adacquano, che saranno rotti con laratro di Giugno, o di Luglio, & e, che essendo ben arso quel terren dal Sole, vi si ponga dopo nona adosso lacqua; ma con si fatto modo, che ella vada lentamente di mano in mano per tutto il campo, & si lascia suso fin tanto (& non piu) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi si annegaranno, & saranno beccati da gli vcelli, o si potranno raccogliere con le mani, o pale, o con altri stromenti, ma si distruggeranno i lucertori, musoni; sorzi, topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

Vinc. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano dei lupini per ingrassar i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animaletti, o almen per farli ritirare al basso.

Gio. Bat. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma non gia in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir i vermi. E ben vero, che per quel anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini esser amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, e di altra vtilità il seminare i fasoli, subito, che il frumento, & stipula son leuati fuori; percioche non vi và se non due quarte il iugero, & de i lupini cinque o sei; Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tẽpo, rẽdono due, & tre some per iugero; oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli, senza segarli altramẽte, sotto terra con laratro, & seminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i vermi si nodrirãno in quelli (per non esser amari) pero non molesteranno il frumento.

Altr imodi contra i uermi, & per ingrassar li campi.

Vinc. Mi piace questa inuentione dei fasoli; percioche, appresso quello che voi dite, si fa anco se non vna aratura per seminarli.

Gio. Bat. Vi e ancora vn altro rimedio, che si come, doue e stato il miglio, seminandoui il frumento, o altra biada, questi animaletti non vi dannegiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festu-

chi.

chi, & peduzzi che vi restano sotterrati dall'aratro, dapo che il miglio è leuato del campo, & segato il miglatizzo; così si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto. Che voltandolo poi sotto terra con lo aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

Vinc. Se hanete etiandio de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

Dieci modi per ingrassar i campi.

Gio. Bat. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, è a lasciarlo posare almeno vn'anno, o due, ma ararlo più volte di verno, & di state, fin che si semini di biada.

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi inanzi del verno (abbassandole uerso i fossi almen due uangate) & nel buttar quel terreno a modo di un argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu ricolta che non farà qual si uoglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori, & poi ararlo un'altra uolta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio anco dopo San Bernardino, per seminarui allhora i fasoli, & dapoi un'altra uolta quando si seminarà il frumento, o altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia piu tosto fatto di fresco, che uecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare; & sotterarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal sole, & da i uenti; percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è che il produce piu copia di herbe, che non fa il letame uecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benche da noi Bresciani la lunga prattica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continuo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni; percioche ui giouarà, come se ella fusse letame.

Il sesto è, brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abondanza empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà tutto in poco tempo, & beneficiarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sara sparsa.

Il settimo è, lo spargerui della calcina, la quale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo è, lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro,

mitro, quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (come ho detto) il dare sopra le biade dopo san Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de i lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta, & senauro; & sotterrare qual si voglia cosa con laratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser lhora tarda, & perche mi pare che habbiamo ragionato assai.

Vinc. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per essere a noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dellingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici: Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto; percioche è daltro beneficio al nostro paese (il quale per natura è così sterile) a consumarle sotto a gli animali; compartendole poi bene stercorate a i campi, che brusciarle, come si faceuano gia più anni; atteso che allhora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia va crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io son per domandarui.

Gio. Bat. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quegli altri giorni che voi designarete.

IL FINE DELLA PRIMA GIORNATA.

# LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta dell'herba Medica, & dell'altre cose vtili all'Agricoltura.*

GRANDEMENTE desioso M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro, non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato, lo ritrouo nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda a Tramontana, & a rimpetto del gran pergolato che lo diuide: Onde salutatisi prima lun laltro, & postisi a sedere, dopo che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son attorno; il Maggio, per non perder tempo cominciò a dire. Hora che ci ritrouamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, ne il modo di alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

Gio. Bat. Voi non poteuate chiedermi cosa piu grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana a gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente a lei, rende frutto talmente per vinti, & trenta anni, che (come dice anco Columela) vn iugero Romano, per lordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli: & massimamente quando è accommodato dacqua per adacquarlo, ò essendone priuo, chel sia almeno de' migliori, & ben grasso. Percioche quanto più sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri i seguenti.

Vinc. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in piu luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, il quale è dottato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

Gio. Bat. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata a Napoli; a Volterra, a

ra, a Scandiano, finalmente è giunta in grembo dalcuni nostri cittadini, che la essaltano; & specialmente il nobile M. Herculano, Agricoltor molto raro.

Vinc. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla; & per farla nascere benissimo?

Gio. Bat. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma non si può fallare a seminarla in tutti quei campi, che producono bellino, arandoli, ò più tosto vangandoli per Luna vecchia, & in tempo asciutto, accioche lherbe muoiano. Ma 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, & ben'erpicato per lungo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano ben mortificate dal caldo, & dal gelo: Et passato S. Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & sotterrato subito con latro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo si sparga la semenza mescolate col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, ilquale morirà talmente; che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potran'hauer luogo di nascere, come haurebbon fatto, quando non vi fusse stato il panico. Auertendo però che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semenza non nascerebbe se non con difficultà; & anco quando non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette.

Vinc. Quanta semēza ci vuole a seminar questa si buona pastura?

Gio. Bat. Vi bisognano almeno tre once per tauola, che fanno vincicinque libre al iugero; ma chi ne desse anco di più, sarebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce dherba; oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se non con difficultà: Non mancādo però a seminarla per Luna nuoua, & nellhora tarda, percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà cō facilità, & seminādola nel caldo creparebbe quasi sempre.

Poi essendoui acqua. bisogna la prima volta adacquarla piāpiano perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe: in parte: Et māco bisogna adacquarla dopo Settēbre in sino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tāta secchezza l'Ottobre, & al prīcipio d'Aprile, che sarebbe bene à bagnarla, ma leggiermēte. Auē

ga che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

Vinc. Vorrei sapere ancora quando è da segare, & come si debbe ordinare.

Gio. Bat. Si taglia la prima volta ogn'anno intorno a gli otto del la luna; percioche, per lordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma non si lasci mai talherba à mucchio più dun giorno, & medesimamẽte quella del trifoglio; percioche, come stà tli più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quellaltra, che si troua sotto, la quale piu non rinasce. Et però non solamente stà bene à farla seccare più tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi.* Aduertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che nõ si può tenere il primo anno (per esser debile) ma gli altri si, tenendola seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non vi vuole manco tempo; Benche quella parte fa anco facilmente dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmẽte secchi, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cio è quando sono diuenuti gialli. Et perche le herbe medesime, ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tanto a segar le prime) le quali facilmente si piegano, & qualche volta van'a terra, però bisogna vsar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello ben tagliẽte, tutte quelle cime che hanno i cornicelli. & ponerle di mano in mano ne i sacchi, & votarli nellara ben netta, facendole seccare, & battere; & da poi, leuato via quel pagliuzzo, si criuellerà con criuel minuto tal semenza, & i non ben rotti cornicelli si tornarãno a battere tante volte fin che restino ben disfatti. Sedacciando poi quanto sarà passato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro cõ la bulla, la quale nel venir' a cima, sia leuata di volta in volta cõ la mano, fin che la semẽza resti ben monda. Ma perche nõ si può cauar tutta la semẽza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a seruarla, & darla sopra alla semẽza, che serà primamẽte sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme: Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà mãco di cento libre di semẽza per iugero, & due carra di pastura tagliata cõ la falce; laquale nõ sarà inferiore al fieno fuori che sarà piu matura.

Vinc. Credete voi, che questa herba sia cosi buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

Gio.

Gio. Bat. Anzi che ordinariamente la mangiano piu volentieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi ch'è tagliata; percioche potrebbono patire per la troppa morbidezza, ch'è in lei, quando la mangiassero fresca, & non passa. Ma dandola al modo detto, non scalda, ne offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mantiene sani e gagliardi.

Vinc. Hora che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni. Tratato de' fieni

Gio. Bat. Essendo possibile, dico che si taglino per Luna nuoua; percioche quei prati produrranno piu facilmente lherba, che non farebbono quando è vecchia; tagliãdoli anco piu tosto teneri; che troppo maturi; conciosia che restano piu saporiti, & ingrassano piu gli animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano piu presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle cassine, ritrouando le herbe alte da pascere, i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai la quale non è buona da altro che di farne letto.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle andane solamente che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quella herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo, che le vacche, & altre bestie la mangiano mala mẽte quãdo è secca oltra che sempre nel peso resta nõ poco leggiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che han da mangiar'i caualli, & buoi che lauorano; atteso che darà loro piu forza, & li farà manco lubricare; & quellaltro che han da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percio che lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quanto sia poi a quel che dite di conseruar'i fieni che non si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta per ogni luogo non men dun braccio; percioche non tanto li cõseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmẽte à se, che niuna particella di quei fieni perira, & questa è la vera via del troncar'il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si troua vn poco muffolente, ò alquanto humido, per lo ruotto ò per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente. A conseruar i fieni che non si marciscano.

Vinc. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han piu volte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi di farli arare.

Gio. Bat. Non faceste mai arare simili prati; che se pur non vi piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

Vinc. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

Trattato del bruscia re i prati, che sono a proposito.

Gio. Bat. Non ogni prato (benche tristo) è buono da brusciare, come i ghiarosi, ò gessosi, ò cretosi, & quelli che nõ hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han da brusciare gli aridi & che producono poca herba, ò che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stanno insieme come se fussero tãte pelli di pecore. Et questo si fa nel gran caldo cominciando all'Aprile fin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarui il meglio, & dapoi la segala, ò frumentata, & non frumento per li due primi anni; perche andarebbe à terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secõdo la possanza di quel terreno, conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia che sopportano per otto, & dieci anni continoui, miglio, & segala, frumentata, ò frumento.

Poi abrusciarli, bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglienti, & ben fatti per simil effetto, tagliano la cotica del prato in lotte, lunghe vn braccio, & mezo, & larghe non piu di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come sarebbono dodici braccia per quadro, la tagliano per dritto dun capo allaltro; & dapoi vnaltra simile tagliata lontana da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio e mezo, & drizzandole in piedi di mano in mano, sin che son finiti tutti quei dieci, ò dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per trauerso, & lontani lun dallaltro non meno dun braccio è mezo. Le quali lotte, oltra, che restano lunghe vn braccio è mezo, & larghe vno, le tagliano, & leuano, & conciano (dandole col piede, & riuolgendole à dietro) di vna in vna a fila verso il sole in piedi, & aperte; dico con tanta agilità, & prestezza, chegli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci di ben dal sole, le brusciano comodandole però prima di mano in mano a guisa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dare il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lot-

di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, & poi dellaltre scempie con lherba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trouerso, per inuoltar meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio in cerchio, ogni hora più, fin che han finito dinuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innaci sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel conciare il fuoco, ò lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra a i detti fornelli per lo fuoco; che ascende in sù. Et brusciati che sono, li lasciano raffreddare, per sei, o sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli, percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttarà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Ne altro vi fanno, aspettando solamente che pioua vna acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra; arandola bassa, non pigliandone con laratro più di quattro dita, quando si è per seminare il miglio intorno a gli otto di Giugno; & non accaderà zapparlo per quattro, & più anni; atteso che non vi veniranno herbe cattiue, ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che tallhor fusse nato troppo spesso, & seminare all'Ottobre, & non più presto della segata ò frumentata, come ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

Vinc. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

Gio. Bat. Ordinariamente si spendono dodici lire, ò poco piu; ma è spesa fatta per vna sola volta.

Vinc. Bonche il grand'vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vnaltra via, che non si spendesse tanto?

Gio. Bat. Vi son'alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con laratro, & poi le partono, & conciano pur'in fornelli al modo detto. A i quali, auenga che paia, che non auanzino molto, per andarui piu legna nel brusciarle; nondimeno oltra 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: laratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio, onde, essendo ben brusciato, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta, tanto, che è cosa molto marauigliosa.

Vinc. Non credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, & perche non produrrebbono herba alcuna?

Gio. Bat. Non tanto vi venirebbe fioridamente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio chella auanzarebbe ogni altra grassa pur'assai.

Vinc. Perche si vede anco lutilità grande, che riesce a seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in bono stato, mi sarà caro, che mi diciate i modi che osseruano.

Trattato de i risi.

Gio. Bat. Seminando ne i campi detti, tanto piu ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de i deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono bene vguali, ò almen nō sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile cō quatro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nellacqua vn giorno, accioche nasca piu presto, anzi vi sono alcuni che la pongono dentro essendo ne i fasci, & la lasciano cosi, fin che quei grani germogliano, & dapoi li seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per traueso, spessi, & lontani lun da laltro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con lacqua, che di luogo in luogo li mostra a qual modo vi vanno fatti tutti quelli, che vi bisognano. Et oltra chegli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vgualmente tutti, fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che vi dirò) fin che son maturi i risi. Et ancor non manca a sollecitarla spesso, vedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedēdo sempre a quanto fa bisogno. Ma quando si immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che non vede, che il Sole lhabbia mortificato; & come vede che egli è per far la spica (sapendo anco che allhora fiorisce, & produce tutto ad vn tēpo il grano) subito raddoppia lacqua per assicurarlo, che non sia nebbiato, come piu volte auiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, puo star sicuro di raccogliere le dieci, le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giouamento a quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che vi erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continuoui, vi si può seminar del fromento, ò frumentata, che sempre vi veniranno belli.

Vera-

Veramente se questo frutto non cagionasse cosi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa; percioche si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, ò con quella solamente per far'il pane con maggior vtilità.

Vinc. Qual vsanza vi par migliore circa'il seminar le biade, sopra terra, ò volgerle sotto con l'aratro?

Gio. Bat. Non tanto son'alcuni che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & à i tempi tardi, ò temporiti; ma i più seminano secondo le loro vsanze, le quali possono esser cosi cattiue, come buone. Verò è, che quanto piu si semina per tempo, tanto piu si debbe seminar sopra; si perche i grani nascono piu facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma; & si anco perche operano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno sei, & sette a seminarle tardamente. Ma se'l seminar si tarda finche sopragiunga il freddo, all'hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro cosi leggiermente, che non sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, il quale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fallano grandemente coloro, che hauendo seminato sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non piu di due dita, come poi compar'il freddo seminando sotto (come allhora sta bene) ve ne volgono adosso piu d'un palmo, onde non è marauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepulti: Et tanto piu occorrere questo, quanto piu si tarda a seminarli.

Del seminar sotto, ò sopra le biade.

Vinc. Quante quarte di bel frumento credete voi che nascano di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

Gio Bat. A punto io aspettaua, che voi mi domandaste q̄sta cosa tanto necessaria; poiche tutto il mondo non si auuede d'vn si grande danno, ch'egli patisce tuttauia per nō seminar le biade, come dourebbe fare, le quali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lōtane l'una dall'altra quasi vn palmo, & piu ancora, secōdo che è arato grosso q̄l terreno. Il qual errore non pur cagiona, che fra quelle non si veggono se non pochi, ò niuni grani; ma fa che quei primamēte seminati sparsi, corrono insieme; onde p ritrouarsi soffocati l'un dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce cosi poca parte, come fa.

Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.

Vinc.

Vinc. A che modo mi mostrate, che non nascono tutti, ò almeno maggior parte?

Gio. Bat. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due e meza; che vie ne a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto bisognarebbe ancho che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, & nō facendone piu di due e meza, è chiaro che non nasce più della meta; così producono vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe fare quādo nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce piu della quarta parte. Ma quando le spiche rēdono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe du cento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le duce e meza dette, si vede che non nasce se nō l'ottaua parte: Che è poi quando la maggior parte de grani che nascono, figliolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & nō passando le due sue some e meza, è cosa certa, che nō nasce se nō di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & piu spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere.

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

Gio. Bat. Certamente non prouiene da gli vccelli che alle volte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti che rodono gli altri sotto terra, percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quādo il grano, è riuoltato sotto dall'aratro gli vcelli nol possono beccare, & manco roder'i vermi quādo è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che nō vene sono. Et però la maggior colpa di q̄sto, è sempre di q̄l bifolco che ara, & semina: Percioche, volēdo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumēto bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto cō l'aratro, lo fa correr'a fila secōdo, che và arādo; come bē si vede, che nascēdo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte frà vn solco, & l'altro quante sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamēte auiene quando si semina il frumento dopo, che è arata la terra, pcio che spargendolo sopra le arature che non si trouano piane, ma a coste re, & vallete fatte per drittura dall'aratro; & q̄lla parte che cade nelle vallete, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra

La cagione perche nascano si poiche biade.

ra più leuata subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera che, erpicando dapoi non solamente si coprono quegli istesi grani, che si ritrouano vniti in linee, ma trouandone qualch un su l'alto, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia adosso à tutti gli altri.

Vinc. In qual modo si debbon'adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fà il lino, & non a righe dritte?

Via per far nascerle biade, quel più che ha possibile.

Gio Bat. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, & spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semēza ritornare ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure a trouerso; stando vna persona da vn lato, & un'altra all'incontro, accioche sia ben restellata. E vero che son migliori i rastelli coi denti di ferro, che quei di legno, percioche ficcano i grani meglio nella terra, & maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Vin. Chi osseruasse ben queste cose non tanto non si suffocarebbono i grani l'vn l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non so quāto sarebbe bene a restellare nei terreni molto forti; atteso che nel tirare i rastelli a se, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali: I quali come si trouano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

Gio. Bat. A qsto è riparo; pcioche cominciādo a restellar ne i solchi maestrali, & tirara se la terra fin'a mezo delle colle, & non piu; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si voteranno & si alzeranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi fa bisogno.

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

Gio. Bat. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel riuolger sotto non possa farle correre a mucchio in fila, come sempre fà, erpicādo, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne in tetreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite, conciosia che non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che fassero almeno vn terzo di più arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono restellare se non malamente per li tanti

ti festuchi, che vi sarebbono. E ben verò che a seminar gli altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, nõ solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto ō l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo.

Vinc. Che rimedio vi sarebe etandio, per far nascer le biade presto, vedendo che quanto piu tardano tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da vermi, ò distrutte da gli eccessiui freddi.

Gio. Bat. Non bisogna seminar i grani, se prima non sono stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che siano talmẽte asciutti, che corrano bẽ nel seminarili: Percioche a questo modo, si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, p non esser buoni da nascere, ò almeno da figliuolare, & valersene in altri modi, come sarebbe, farli macinare per cauarli quella poca farina, & semola che vi fusse; ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli. Seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, ò quatro giorni, * Auuertendo all'errore che fanno tutti quelli, che spargono i grani a trauerso di due; & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco con quella che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla, Et però per schifar questo danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di colla in colla; & non gittarli ne i solchi, se non quei pochi che a caso vi saltano; percioche, oltra che vi anderà manco semẽza, non si suffocherà ne anche parte alcuna.*

Vinc. Vi prego ancora che mi diciate, qual sorte di frumento hauete per migliore da seminar'in questo paese.

Di più frumenti, e sue qualità.

Gio. Bat. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Macca Triuisana, & il toscello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & corezzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, ben che il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunno per cagion de' tempi contrarij. Il quale pesa bene, ma è minuto piu de gli altri, & non figliola se non pochissimo. Et pero io lodo a seminare il corezzuolo perche vien facilmente per ogni campo, & fa piu bel pane di tutti gli altri, E vero, che'l proprio è di seminarlo piu tosto nei terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo piu il rosso, percioche produce piu paglia, piu grano, & sta piu forte in piedi, & piu saldo alle nebbie, & alle brine che non fa il corezzuolo. Et oltre che vien piu grande, è piu bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili; ha non meno bella vista per esser grosso, & lustro, & anco pesa piu d'ogni altro quasi sempre vn peso per soma. Ha vn contrario solamente, che la sua scorza è alquanto piu grossetta, & non fa

il pane

il pane molto bianco.

Vinc. Vorrei saper le particolarità, che si debbon'osseruare intorno al uero seminar de'grani.

Gio.Bat. Primamente non si semini ne i terreni magri il frumēto & segala nati ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi, & andando a coltiuare i magri, portano con seco il frumento raccolto da questi, per seminarlo in questi altri. Del vero seminare il frumento & altri grani.

Poi fallano etiandio che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno, & più quando passano il secōdo, & il terzo; percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamente fallano quanto più si tarda a cauarli della paglia, conciosia, che alle volte si scaldano talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei che non seminano i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gli altri saluatichi: percioche non è poi merauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono suffochati dalle cattiue herbe. Che p verità è di tanta importantia a seminarli buoni & netti, che se fusse possibile, si douerebbono a grano a grano sciegliere tutti i migliori.

Parimente non tanto si dourebbon seminare solamente quei grani che fussero nati in vn sol terreno, & non mescolati cō altri nati in diuersi luoghi; ma ancora quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltor'eccellente per lo grande vtile che ne seguirebbe) si dourebbon seminarli che fussero vsciti da più spiche nate da un sol grano Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior vtilità: cosi si debbe pigliar sempre, miglior semenze; le quali siano anco atte ne i terreni doue si seminano; perche, mancando di questo, non è marauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

Vinc. Dapoi che mi hauete detto più di q̄l che io aspettaua, vi p̄go anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più vtile da seminare.

Gio.Bat. 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 fan gli altri. Et però si semina p l'ordinario nei cāpi che non si adacquano, il quale p̄duce mediocre ricolto, se è bē ordinato. Del miglio spargolo.

Quanto poi di quei che nō vēgono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del māzaro, le quali sono simili di gambe alte di māze grandi, di grani belli, & suol render ne i cāpi buoni, le sei, le sette, & le otto some il iugero; ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sēpre si è vsata p̄duce le foglie, & le guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere. La qual non vien beccata cosi dalle passare, come quell'altra, per nō esser conosciuta da loro quando è matura; atteso che la pare sempre verde. Ma essendo il De' migli manzari.

cam-

campo ben netto, ben grasso, ben'accommodato d'acqua, & atto a produr'il miglio nano; dico, che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gli altri, & matura più tosto di quindeci, & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per non star tanto sotto a i mali tempi, come fan gli altri) non teme ne anco i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si gode in queste, pur che'l senta il caldo. Oltra, che per esser così basso, non è offeso da i venti, da gli vccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente sono veduti. E uero ch'egli gradisce di esser'adacquato più fiate, quando non pioue assai, & di esser raro, percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle: Et però non è marauiglia se alle volte nei campi buoni, produce le dieci, & le dodeci some il iugero: Et anco se'l scaccia il miglio moro; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più stretto di foglia, che'l nano; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & dar lo da beccar'a i polli.

Trattato del miglio nano.

Vinc. Mentre che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti, che potrebono commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser così basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto a porlo ne'lor terreni. Ignoranti che sono, non considerando la grand' vtilità del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fa assai più fattione a i buoi, a iugero per iugero, che non fa ogni altra sorte; poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella lor'ignorantia, vi prego che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Gio. Bat. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcandoli dapoi con l'erpichetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada, ri calcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, ligiouarebbe maggiomente, perche quanto più sono calcati, tanto più tardano a nascere, per lo germogliar'vtile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di cio, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

Come si debbono seminar & nodrire i migli.

Vinc. Non credete voi; che si farebbe ben'a metter questa semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra.

Gio. Bat. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua; ma anco le altre da ogni tēpo; percioche sempre nascerebbono più sicuramente, & più presto. * Et però fallano grandemente colo-

coloro, che se non vogliono fare questo officio, seminino almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi lo voltino subito sotto terra con l'aratro, perche non sarà percosso cosi dal sole, come vien fatto a quello, che si sparge sopra la terra arata. *

Vinc. Che vie si debbon'osseruare, per zappar ben questi migli?

Gio Bat. Perche l'antico prouerbio dice. Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto piú tosto è fuor di terra, percioche nõ pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (laquale mentre che viue, li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allegarsi subito. Le quali, quanto piu si dilatano, tanto più diuengono potenti per produrre le foglie, in grandir le gambe, & far de' grani in copia. Et percioche, quanto piu si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humor tende a farlo crescer in altezza, & non a giouar alle radici, che sono deboli per hauer attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappar i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & miche, benche patiscano manco, per non esser cosi delicati, come sono i migli.

Prouerbio

Vinc. Adesso io conosco benissimo la cagione, per la quale i tristi massari raccogliono si pochi migli; percioche quando douerebbon hauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar cosi) è ben'assai, se all'hora cominciano a zapparli la prima.

Gio. Bat. Mi piace che voi conosciate la rouina di si fatte genti: che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che dodouerebbono, non meno son mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

Vinc. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

Gio. Bat. I valenti Agricoltori mai non li seminano di Maggio; conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli vccelli, senza che non producono tanto frutto, quanto fan quegli altri seminati da gli otto di Giugno, fin'a gli otto di Luglio: Percioche si come quei giorni sono il fiore per seminar'i migli; cosi quanto più participano delle rugiade d'Agosto tanto maggiormente abondano di grani in copia. Et questo per esperientia si vede, che mai il miglio non granisce bene, se prima non ha la rugiada lunga, & temperata; laquale allhora è perfetta, per esser le notti piu lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, sta bene a seminarli di Maggio; percioche tardano a maturare.

Vinc.

Vinc. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio.

Del seminare il panico, ò miglio.

Gio. Bat. Quando il campo è buono, ben netto, ben grasso, ben'ordinato, & acconcio d'acqua per adacquarlo, lodo piu tosto a seminarui il miglio, che'l panico; percioche nō magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo pōga nei terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue nō si adacqua; perche essendo per natura caldo, vi vien piu facilmente, che nō fa il miglio.

Vinc. Oltra che in Franciacurta si seminano panichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fasoli, & della melica.

Gio. Bat. Non lodo gia la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouar alle viti spesse, quādo è diuenuta grāde, per difenderle dal gran caldo. Ma a seminar la per vtilità, non è meglio che porla nei campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche nō mancando loro il caldo, renderà piu frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

Vinc. Seminui pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' campi, conciosia che io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno; & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, ò vena, ò veccie, che anco raccoglierò dapoi piu frumento.

Del seminar le meliche.

Gio. Bat. Non solamente è bene a seminar piu tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo; ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini; oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

Vinc. Come, si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Che'l frumento rosso si può così seminare ne i terreni ottimi di Febraro quanto all'Autunno.

Gio. Bat. Non dirò che q̄sto frumēto rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo, ma ho ben veduto a seminarlo dopo S. Antonio, sin per tutto Febraro ne i terreni morbidi, & particolarmēte nella contrada de' Liuelli della spianata di Brescia, p nō esser ben'ordinati quei campi innanzi il verno; onde, con la solita semenza, nasceua, & figliolaua talmente, ch'egli rēdeua di piu, che nō faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et benche questo frumento nō uenga in quei tempi se non ne i terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per notare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autūno. Che veramēte sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati; & però nō è marauiglia se alle volte raccogliono a pena la semēza.

Vinc.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancor il tempo più commodo per seminar le faue.

Gio. Bat. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la natura loro, & il valore de i terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio a seminar le faue da vn tempo proportionato più che da vn altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino linuerniccie al principio di Ottobre, più tosto, che le communi alla primauera; percioche non tanto quelle veniranno più per tempo, che quest'altre, che si raccogliono di Giugno; ma renderanno anco più frutto, & resteranno più grosse de' grani. Ma essendo i campi leggieri, o deboli; e bene a seminarui le communi, o le altre più minute che rendono maggior somma, seminando queste due sorti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Gennaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando e nuoua; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra. Del vero seminar le faue.

Vinc. Lodate voi coloro, che seminano le faue a quel tempo nella prima aratura, & non nella terza o quarta, come fan quegli altri all'autunno?

Gio. Bat. Non e dubbio ch'egli e meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola; rompendoli però inanzi il verno, acciochè si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori non attendono alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne tesse di più, che non verrebbeno belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani; ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quella aratura, se non dopo i dieci giorni di Gennaro, o poco più, onde per non esserui stato tempo da posare quei terreni, tra l'vna; & laltra, come vi vorrebbe per maturarli bene, non e marauiglia se rendono poco ricolto.

Vinc. Per essere vtile questo capitolo a l'vna, & laltra parte, i patroni dourebbono porlo a i massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quellaltra cosa.

Gio. Bat. Nō solamente farebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piātassero le faue alla prima vera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mātouani, i quali ne piantano a vintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco menche la metà della semēza. Basta che a seminar queste faue ne i luoghi buoni, ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se il tempo non và al contrario,) & lo anno se Del piantar le faue.

guente del frumento in quantità; percioche elle ingrassano maggiormente la terra, che non fa ogni altro legume.

Vinc. Hauereste voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

Del conseruar le faue.

Gio. Bat. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, o teghe, farle ben seccare subito; percioche, quanto piu sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tanto piu tardano quegli animaletti a venirui dentro. Ma a sicurarsi che non vi nascono, non e poi meglio, che a separar i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar i neri a frangere (per esser i piu duri da cuocer in minestra) o farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi ponerli sopra vna tauola, & fregarli talmente di mano in mano con le mani ben onte doglio doliua, finche tutti restino onti: percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie dogni tempo.

*Sono le faue verdi, & secche dilettevoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, e sono sempre di cattiua digestione.*

Vinc. Poi che ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli altri grani, che van seminati di Febraro, di Marzo, & di Maggio.

Del seminar i ceceri.

Gio. Bat. Parlandoui primamente de i ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente, ne i campi ben letamati, & ben ordinati: Che essendo asciutti, o leggieri, o di colle, tanto piu restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, pche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol esser grossa, per fruttar piu, e anco bene a ponerla nellacqua almen per vna notte; si perche nascono piu facilmente i grani: & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen in parte quella salsuggine. Et però non e maraniglia se piouendo, quellacqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano.

*Sono i ceci per natura calidi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera: onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, pronoca il menstruo, commoue lorina, & rischiara la voce.*

Del seminare la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, e buona per cuocer in minestra, & migliore della segala per mescolar col miglio nel far del pane. Et perche e offesa da i vermicelli della faua, però sia cauata per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare. Ma meglio e frangerla; percioche e anco buona da mangiare in pane, & in minestra, come di prima. *Questo grano*

*fuori*

*fuori, ch'egli e buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno e poi ventoso & di poco sapore.*

Medesimamente seminar la lenticchia, dico che bisogna letamar molto bene il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben ordinati, ma cuocendola in minestra, non e mai bnoua se non e accompagnata con grasso assai di carne, o con loglio buono. *Et oltra ch'ella e sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauenteuoli, & cagiona altri danni all'huomo,* Del seminar la lenticchia.

Vinc. Sempre mi fu esoso questo legume per piu cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suegliati.

Gio. Bat. Seguendo pur a i grani, che si seminano ne detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dellarare, del letamare, & dellordinare il terreno. E ben vero ch'ella non si zappa, come si fanno tutti gli altri legumi, quanto piu tosto son fuor di terra. Del seminar la vena.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre a tutti i semi; & alle piante. Del seminar i lupini.

Vinc. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi & p appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccoglierli al suo tẽpo, & spagerli per ingrassare i campi, non solamente mi hanno giouato intorno de i frumenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, piu vtile, che non è stato il valore di ogni legume.

Gio. Bat. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouer'a cõpagnarla con la vena per pastura de gli animali, dico che si può seminar di Febraro, o di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno inãzi il verno, & al fin di Genaro ararlo bene vn'altra volta; & caricatolo dapoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri piu largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina di Ottobre sola, per mãgiarla mescolata con altri grani in pane. Del seminar la veccia.

Poi chi vol seminar frumẽto marzuolo, ò segala marzuola, ouer scãdella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò s. Antonio, accioche allhora siano preparati & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani. Del seminar frumento marzuolo, segala marzuola, & scãdella.

Parimente chi vol seminare i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. Er però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò piu tosto al Febraro, & chi facesse questo dopò san Martino, farebbe anco Del seminar fasoli.

meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile; & al fin di Maggio, essendo ben letamato seminarli, & dapoi volgerli sotto con laratro, ma che siano primamẽte stati nellacqua, atteso che nascono meglio: si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, si raccogliono i cornicelli le tre, & quattro volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli più de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmente a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

Vinc. Stando che mi hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini da tali tempi, pero desidero, che mi ragionate dei modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato del seminare i lini, & dell'ordinarli.

Gio. Bat. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruarono nel seminar i lini, & particolarmente doue erano state le rape, con zapparli, quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro: dico che habbiamo grand'obligo a quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando primamente a spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin di Agosto: letamando il detto prato auanti Natale, o poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguente fin'al Settembre ararlo dopo mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco laratro, percioche il proprio del lino e di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, le quali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dellaratro, che vien a esser molto spungosa; onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli e bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi dì di Febraro, o ne i primi di Marzo a spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben zappate, ben vgualate, ben erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & piu pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono a proposito. Et anco e bel vedere, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto nei solchi maestrali, le chiudette, o argini della istessa terra, nõ molto lontane l'vna dallaltra, accioche quellacqua si lieui sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita q̃l lino, come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tẽpo, nõ meno come comincia a colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, acciochenel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo nõ vi siano tale immonditie. Sẽza che egli vsa ogni diligẽtia nel cauarlo mẽtre ch'egli e in perfettione, & nel cõ-

durlo

durlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda a farla fuori, tanto più i sorici la mangiano, & rodono il lino; oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammollirlo, come sono di Agosto, & più di Luglio Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi; ma quando e duro, non lo caua sin dopo tre dì, & tre notti; facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso, andarebbe in niẽte ne lo spadolarlo. Et cauato dellacqua ben lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, o quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto e stato dentro, coprendola con le assi caricate di pietre, o di altro peso. Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di brancà in brancà, fin ch'egli e ben secco, & dapo raccolto in mazzi legati in vimini, lo conduce a casa. Onde, come egli e ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che il lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stà così serrato insieme.

Vinc. Qual lino e migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più sorti?

Gio. Bat. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) e il migliore, per esser molle di seta; così quanto e piu lungo, tanto piu e grosso, & piu aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i resi con maggior facilità bianchissimi & sottilissimi. I quali hauendo prima scelto il lino, senza semenza, piu sottile piu bianco, & piu bello, lo fanno star nellacqua corrente cinque, o sei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in massa, o pila; percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien bianchissimo, con minor'artificio di quellaltro, ch'e stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

Qual lino e migliore per filare, & la facilità di biancheggiare i resi.

Vinc. Perche mi hauete detto piu di quello che aspettaua, mi sarà grato, se mi direte ancora i modi, che si conuengano a far'i lini inuernici, auenga che tra noi se ne seminino se non pochissimi.

Gio. Bat. A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura lestate; & letamato quel campo, si semina dal principio di Settembre sin'al fine; dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che piu, & meno e grasso quel terreno. Et questo lino vien'in assai copia, quando nõ e danneggiato da gli eccessiui freddi, o

Del lino inuernicio.

di alcuni venti speciali che soffiano di Primauera. Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai manco dell'altre. E vero ch'egli viene piu alto, & piu grosso di gamba, & di semenza, che non fa l'altro, la quale produce anco piu oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose, che si fanno all'altro lino.

Vinc. Per qual cagione dite voi, che si faccino le colle così larghe per seminarui i nostri lini?

Discorsi delle colle larghe, & dei massari che danneggiano i patroni con farle strette.

Gio. Bat. 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, & biade (quando pero i campi non vi son in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili dei massari (parlando solo dei cattiui, & non dei buoni) questo n'e vno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni siano sani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbono farli di otto & dieci solchi con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due, danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cento di buone biade; per hauer fatte le colle piccole, & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto che hauerebbe di quaranta fatti con ragione, o poco più. Ne per questo patisce quel massaro; percioche caua di biada alla portione, che ha gittata in terra, & anchor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua si vede la sua malignità, che per risparmiare vn terzo di semenza, & vn terzo di arature, non pur'egli non ha conscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade piu facilmente (per esser le colle così strette) & nella acquar quei campi; non facendoui altro, che lasciar correre lacqua fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'vna, a laltra parte.

Vinc. Sono tanto manifesti questi ingarmi, che non vi vorrebbe altro, che bandire dalla patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero eglino i campi buoni a cento scudi, & piu il iugero (come costano) non sarebbono queste manigolderie.

Le cose che fa il fedel massaro.

Gio. Bat. Sappiate pur, che il fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza; percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per nō farui tanti colmi: Nō per questo resta di adacquarle benissimo; atteso che innanzi che vi ponga lacqua adosso, ha prima cōcio le chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giugēdo lacqua di vna in vna, e forza, che si inalzi, & inon

di

di ogni larga colla: Et oltra che egli non manca a stringerla, & volgerla con ogni diligentia per farla andar pian piano insino che vede esser giunta allaltro capo; la leua anco, & la conduce sopra le altre colle, che vi sono a canto: Et con questo bell ordine, va rimouendo, & rimettendo lacqua di luogo in luogo, fin che e bene adacquato il campo. Per tanto possiamo conchiudere, che non vi e proportione dalleccellente Agricoltore al misero massaro, perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia; ma etiandio scalua gli arbori, pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini, & fa tutte le cose importanti ne i buon giorni della Luna.

Vinc. Come intendete che si debbano fare le cose dell Agricoltura per conto dei beneficij della Luna?

Gio. Bat. Non aspettate che io vi dica quelle regole che dice il gran Poeta Mantoano, che si debbon osseruare nell Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, o di stelle fisse: Percioche oltra, che sono cose da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore; sarebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui solamente della Luna, la quale per esser più prossima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fa i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico che essendo nuoua, serue benissimo al piantar gli arbori, al seminar le herbe al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor a i letami, che si danno a simil cose; percioche non minor vigore ella presta a questi nell immorbidire, che a gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Quel che si debbe saper circha la Luna nuoua, & Luna vecchia.

Vinc. A confirmatione di questo, non pur habbiamo lessempio nel tagliarsi le ungie, i capelli, & la barba; ma anco pel contrario nell' ammazzar i porci, & altri animali. Percioche amazzandoli per Luna scemante quanto piu si tarda a mangiarli cosi salati, tanto piu fuoco vi vole a cuocerli. Et però non e marauiglia se vn salciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli amazzo, ne li compro per alleuare, se nō sono nati in Luna crescente; pcioche malamēte crescerebbono, & verrebbono di cōueniente peso. Ma poi che mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quelle altre che uanno fatte quando e vecchia.

Gio. Bat. Si come e ben a potar le viti magre per Luna nuoua, cosi siano potate le morbide quando e vecchia; pcioche produranno assai più vua, che a potarle quando cresce, per attendere allhora a farle immorbidare sol di foglie & di pampini. Et potandole nello scemare,

ogn'hora più restringe il legno, il quale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi: percioche produranno sempre frutti assai: Et essendo possibile, e ben'a vendemiare per Luna scemante, percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati, i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade; conciosia che si conseruano le farine lungo tempo. Verò e, che il pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) e ben a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmente che a quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili; & specialmente intorno a i vintisette dì, & più tosto la sera, che la mattina, percioche, si come di notte l'humore rēde andare in cima dell'arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & l'altro appresso al fine; dico che quello della crescente mai non restarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui, debilitandosi a poco a poco, finche del tutto sarà rotto, & fracassato: Et l'altro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole: & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente serà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primauera.

Vinc. Che remedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli, i quali assai volte per necessità si tagliano per metter'in opera, ben che si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori debili.

Gio. Bat. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima sin'alle radici per la troppa aquosità, che la natura lor tira a se con grande auidità della terra, però chi vol seruirsene lungo tempo, li tagli da quel lato, onde vā tagliati, vn poco piu della meta appress'al fine della Luna & li lasci così in piede p vn giorno, o dui; & poi li finischi di tagliare: Percioche stādo così mezi tagliati, in q̄l tēpo venira fuor tutta lacqua che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar'vna rouere, o castagna (per esser dei più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer'onizzo (che son dei più deboli) & lasciarli al modo detto, vedrà

drà quanta copia di acqua vscira fuor di questi teneri, a rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridutti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi cosi al Sole, al vento, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opera; mettendoui però sotto de'legni, ò pietre, accioche non siano dāneggiati dalla terra Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati, percioche si induriranno in quel tempo, come si hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opera al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

Vinc. Per hauer inteso le cose, che si debbono fare in Luna nuoua; & quelle che van fatte quando è vecchia, desidero sapere ancora la cagion di quegli effetti, che ella fa essendo nelluno & laltro stato.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa non appartenga a gli Agricoltori, ne a me, ma solamente a gli Astrologi, o a i Filosofi naturali, non dimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrer sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adūque, lasciando che la Luna faccia in manco di vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che la sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto mācolo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, ò manchi il lume (eccetto quādo ecclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Il quale, secondo va crescendo, & mancando, ha parimēte piu, & men forza di mouer lhumore delle cose naturali a fare i suoi effetti: Percioche, quanto piu egli cresce, tanto piu il detto humore abonda, & si diffonde alle parti esteriori: per contrario quanto piu manca, tanto piu il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Alquale effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nelquale la Luna sta sopra della terra; & quādo il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minore il detto spatio di tempo. La onde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli albori, nella secōda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfondra; cosi la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare; nel terzo a maturare, & nell'vltimo a conseruare.

Come si può conoscere il valore della Luna.

Vinc. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differentia che è, quādo si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, essere vgualmente quando è illuminata nel

secondo,

secondo, & che il primo morbidisce tanto, quanto il terzo ristringe, ui prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conseruare i frumẽti dalle tarme.

Come si può così tagliare il frumento mal maturo quãto il maturo,

Cio. Bat. Innanzi che io vi dica questo; mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, le quali si tagliarebbono volentieri per hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbono poi hauere, se fussero licentiati; ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte non è matura senza farli due volte; si potrebbe tagliare in quel mesimo tempo. Si tagli adunque così il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche, mentre che i metitori andaranno tagliando, & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & nõ manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal sole: Et come è sparito, siano drizzate in piedi, & lassate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto: Facendo questo sera, & mattina; finche saranno diuenute mature: Ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per conseruar le biade.

Poi quanto a conseruare il frumento; dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a Mezodì, ò da Oriente, a Occidẽte; percioche se i venti non posson correre, & trappassare dall'vn lato all'altro, è dubbio, che nel gran caldo non patisca molto, Vero e, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hanno di ogni tempo solamente le finestre verso tramontana, perche q̃l vento tiene sempre fresco tutti i frumenti: Senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, accioche i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote; si faccia fuori il frumento dalle cose; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi marauiglia se quei frumenti abondano di barbelli, & conseguentemẽte 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 poi che nõ si fa questo, come si faccua innanzi alle tante presenti carestie (per essere hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel piu ardente sole, & poi così caldo sia criuellato, & portato di mano in mano, sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia: spruzzando di buono aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si hà da mettere il frumento in vn mus-

Regole per conseruar i frumenti.

chio,

chio,& non meno attorno a quello,& 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 quattro di miglio bene ordinato; percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato p più anni dalle tarme,& nō si potra 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,& sicuri, però faro fine, poi che per adesso, habbiamo ragionato a sufficientia.

Vinc. Innanzi che ci leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento, nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

Gio. Bat. Primamente douete sapere, che mai non vi entrano, se non dopo pochi giorni, che egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, ò produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara a farlo bene spoluerare col criuello,& poi di mano in mano distenderlo benissimo,& cosi sparso, lasciarlo allo ardente Sole insino che è passato lhora di vespro; & riportarlo dapoi cosi caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio piu alto, che si può. Percioche quanto piu si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà,& ammazzarà tutta q̄lla generatione: Oltra che in tre, ò quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che piu non patirà cotal rouina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

A ristaurare il frumēto barbellato.

Vinc. Si come mi sono piaciuti i primi duo rimedij contra questi animaletti; cosi mi è stato caro questo altro, perche non haurò piu quel tanto danno, che piu volte ho patito. Resta solo che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto vi sarà grato.

Gio. Bat. Anzi mi sarà gratissimo, & però vi aspettarò molto volontieri.

## IL FINE DELLA SECONDA GIORNATA.

# LA TETZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

## *Intorno al piantare, & alleuare le Viti in poco tempo.*

Venuto il terzo giorno M. Vincenzo andò nellhora solita a casa dello Auogadro; & trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda à tramõtana, & per mezo di vn diritto viale accompagnato da due belle siepi di sanguini, ilquale diuide il giardino delle case de i suoi lauoratori; dopo le loro salutationi, fu pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo, sin'in capo sotto di vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accommodata di freschezza, & di seggi attorno, si posero a sedere. Et dopo che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, che essi godeuano da quelle diuerse verdure, & del dolcissimo cantar de i tanti vccelli, che tutta via vi erano: il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi Messer Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose vi ho richiesto, vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

Quãto e dissimile lo arbore della vite a tutti gli altri arbori.

Gio. Bat. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i Giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetio che è di legno, & atta a brusciare come loro. Percioche si vede primamente, ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nella asta, nelle braccia, ne i maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella drittura, & nel colore; di maniera, che non so qual'arbore non sia più bello assai di questo. Seza che, nõ solamẽte è dissimile p nõ potere stare in piede, se nõ è ben sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co'i frutti; cosi per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei co i frutti, ò senza non essendo appogiati a i legni, ò a canne, ò tirati per longo, ò vero che rampichino sopra gli arbori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi, tendono all'andar al basso, & per terra.

Vine.

Vinc. A quello che voi dite esser questo arbore così languido, così debole, & così difforme, debbiamo credere, che il Signore Iddio lo facesse così, accioche non fusse buon per altro, che per produrre vn licore tanto pretioso, & tanto necessario, quanto è a noi mortali: Percioche quando fussero altramente, non è dubbio che ne sarebbono consumati tanti che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di ql che sono.

Perche Dio fece l'arbore della vita difsimile à gli altri.

Gio. Bat. Che è poi della dissomiliãza del loro frutto a cõparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti di vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han piu numero di grani diuersissimi, & di tal sapore, che non vi è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, che essa vite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

Vinc. Benche vi haurei da domandare più cose circa alla natura di queste vite, nondimeno mi contento che più tosto mi mostriate prima i terreni, che sono da schifare nel piantarla, & poi gli altri che sono buoni per lei.

Gio. Bat. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de i colli, percioche non vi frutarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare nei terreni maligni, & specialmente ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi; percioche i vini vi venirebbono cattiui, & facilmente si guastarebbono; ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le sertili ne i magri; & nõ meno ne i freddi ò humidi quelle che hãno poca midolla, & i gran isodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre che ne hanno assai, & i grani molli. Nõ ponẽdone sorte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grãdissima quãtità; percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo, & di verno per lo eccessiuo freddo, ma essendone sino alla radici, non tanto giouarãno loro nel tenerle fresche lo estate, ma faranno etiandio che i vini saran migliori: Non piantãdo viti in valli profonde, ancorche producessero delle vue in copia: percioche, nõ potendosi maturare, farebbono vini garbissimi, & di poco valore: Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne põga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vol piantare viti, debbe scegliere delle migliori; & volendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente; percioche, stãdo che le gentili producono curti pampini, & le grosse lunghi, non solamente fa bene a metter queste piu lontane luna dallaltra, che non voglion esser poste le gentili; ma ancora hà maggior commodità nel vẽdemiar

Quai terreni sono cattiui, & quai sono buoni per piantar viti.

Dello scegliere le viti, & come vanno piantate.

demiar le vue, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia che egli può diuisare nel fare i vini secondo che le sorti si trouarāno di vna, in vna & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle, può cominciar ad ordinare quelle che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro; cosa che non vien fatto cosi, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso, ve ne sono assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi vi siano, che pensino ad vn tanto danno.

Regole per pigliar, & p piantare le viti.

Ancora chi vol piantar viti, debbe considerare la qualità delle aere, & del sito; percioche essendo da Mezodì: pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che il vol piantare. Et se il sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte; & se vuol piantare in luogo alto, pigli non meno in maderi in sito alto; & se a basso; in basso: Et cosi piantādoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sēpre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osseruando questo bello ordine, quei maderi pigliaranno piu facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla primauera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto allo Ottobre, quanto al Febraro. Ma perche le viti gradiscono piu i luoghi caldi, che i freddi; & piu i secchi, che gli humidi; & anco piu lo aere sereno, che le piogge; però non si piantino ne i terreni che hanno la acqua prossima alla superficie loro, ma ne anco stan bene ne gli altri che si adacquano: percioche oltra, che non producono buoni vini, & facilmente si guastano; elle parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che son offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne i luoghi asciutti, & anco piu tosto nei colli, che ne i piani: Et auenga che questi ordinariamente abondino piu di vino; tuttauia quelli lo fan migliore, per essere maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto piu è grasso, & piu potente di fondo, tanto piu abonda di vini, ma nō buono; cosi quanto piu si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Che meglio e zappar le viti, che a lo dimanale.

Appresso, perche migliore vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti piu volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cābio di zappare, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare: però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata.

Altri ricordi importāti per le vi

Vinc. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che co-

cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le viti cosi facilmente al modo vostro.

Gio. Bat. Perche principalmente si debbe piantar viti, che facciano delle vue assai, vi ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midola; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto che nō temono cosi la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar viti che vi dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche di vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno a le gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i piu grossi, che siano tondi, spessi di occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de graspi tagliati, che vi saran restati) & non mai de gli altri, percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili; ne pigliarete di quelli che sono alla gamba, ò alle braccia; per non essere spessi di occhi, & manco di quegli altri che sono prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna, & doppo mezo di al tardi, & piantandoli anco quanto piu tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso voi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nella acqua, & li piantarete quanto piu tosto; facendo il simile (quanto allacqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Ancora per esser cosa naturale, che alcun'arbore non può mai crescere, se non è aiutato, & quanto piu sono deboli, tanto piu la verga patisce, però bisogna far loro tre prouisioni, che quando cominciano a germogliare, possano facilmete trapassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& non buche) larghi vn braccio e mezo, & alti altro tanto, all'Ottobre volendo piantare al Febraro seguente ma piãtando inanzi al verno li farete all'Agosto; percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diuerranno come cenere; facendoli trapassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acqua, che entraranno, discorrano sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli nō meno con laratro (per manco spesa) fin che si può fondare, & poi finēdoli cō la vāga, gittādo il terrē migliore da lun lato, & il resto dallaltro: ma q̄sto lontano dalla ripa non meno di vn braccio, accioche nel piantare i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono; spianādoui etiandio tutto il resto, benche fusse magro, perche col tempo si farà buono.

Modo vtilissimo p piantare le viti.

Et atti adunque i fossatelli a questo modo, voi coprirete il fondo di pietre nō piu grosse di vn pane; percioche non solo le radici delle viti

vi staranno nel gran caldo fresche, & le acque piouane, & le adacquanti; ouer le risorgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riusciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tardaranno di anno in anno a germogliare; cosa in vero vtilissima, poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno; come fanno molte fiate quando escono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra, che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore spesa, potrete metterui de i ricci di castagne, ò meligazzi, ò piu tosto de gli spini di rouere, & di questi in quantità, percioche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano commodamente in lunghezza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che non si vegga cosa alcuna. Et farete ben queste cose piantarete per Luna crescente le viti, & opij, ouero, altri arbori; & ponerete i maderi lontani l'vn dallaltro quasi vn palmo; accioche si possa zappare framezo: Iquali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio, ò per manco spesa con le vinaccie, ò guscie di vua, ouero col bullaccio chiamato locco da molti, che si caua dalle biade quando si fanno fuori della paglia; & è perfettissimo, se il si troua ben marcio di vn'anno, ò di due, conciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni, quelle viti si caricano di vua. Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogni anno in qualche luogo separato, allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fà) per seruirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

Quanto e perfetto il bulaccio p far germogliar le radici alle viti.

Vinc. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte lho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranzi, & altri arbori delicati, quando si piantano senza radici, & venir quelli in poco tempo belissimi.

Gio. Bat. Poi non piantarete più di dui, o tre maderi appresso allo arbore; percioche quanto più sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di q̃l terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, & laltro; ma lontani l'vn da l'altro mezo braccio, ò poco più; atteso che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete a gli altri principali; stando che quando si zappano questi, per lordinario si zappa anco q̃llo spatio, che è fra l'vn'opio, & laltro. I quali maderi superflui; come haueranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi faranno più tosto della vua, che li sbarbati: Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & piu lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra; percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più nume

ro

ro di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trose intere co i maderi intrecciati lequali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le uiti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi altro tanto, & poi vi pongon'i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo adosso d'anno in anno, finche sieno spianati quei fossi in tre, ò quattro anni; cosa molto gioueuole a quelle viti; si per cagion di quel terreno così poluroso, & così grasso, & si anco per lo Sole, che ui penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra; non mancando etiandio a nettarli, a zapparli, & ordinarli di paleti, ò frusconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno; di maniera che quando cominciano a tirar quelle uiti: non solamẽte producono ogni anno più gran quantità di vua; ma si mantengono anco belle à centinara d'anni. Quanto ben piantano uite i Bergamaschi.

Vinc. Benche i Bergamaschi generalmente siano in questo più da lodare de Bresciani; nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

Gio. Bat. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli sarãno lunghi un dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondãdo poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori, facendo q̃sto al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, ò madirolo sarà inuiato a farsi lungo; perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraro seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano una medesima verga. Modi Per al leuare presto le uiti.

Ancora non mãcarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quatro volte il primo & altri anni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraro fin per tutt'Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin p̃ tutt'Agosto, accioche nõ siano traffitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormẽte cõ laratro innãzi il uerno (se tãto si può fare p̃ minore, spesa) & aprir le ancor fuori con quello alla Primauera zappandole, & nettãdole all'hora benissimo, cõ tagliare uia tutte le radici, che sarãno sopra terra; ma lungi vn poco dalla gamba; p̃cioche patirebbe quando si tagliasse ro ben sotto, & massimamente chi facesse q̃sto al Maggio, o nel gran caldo: Ponendoui appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli

E tron

troncati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma perche queste uiti hauranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessarij, & grandetti, per sostentarle secondo il solito. Et come que dui occhi saranno lunghi un dito, gittarete uia il men bello; ma se la gamba sarà potente, lasciareteli tutti dui; tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che ui germogliasse: Et tagliando anco uia quel legnetto che auanzarà di sopra, accioche (come ho detto) quello, & la gamba diuentino una medesima asta.

Appresso, perche le dette uiti hauranno compiuti tre anni al Febraro pur susseguente, essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar'uno, ò dui maderi per gamba secondo che seran potenti; & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abondaranno le forze loro. Et questa è la uera uia per alleuar tosto ogni uigna, ma non già quella altra, che generalmente si osserua per tutto il Bresciano: pcioche coloro fallano in due cose.

Errori di molti nello alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato la uite, non solamente per dui ò tre anni non le fanno altro che lasciarla andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figlioli, ò rami ui nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano a se lhumore, che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata uite; & non contenti di questo, la tagliano il quinto, & alle uolte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più uolte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tempo cento gambe frà due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliandone a migliaia nel nuouo legno, io son certissimo, che pur'una sola non perirà: Come di ciò si può far giuditio nel tagliar'un piantone di salice ben fronduto di tre anni, ò quatro. Che tagliandolo in quei rami, si fa che non perirà; ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nellhasta) gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Ma pensate, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare a non ferir le uiti nelle parti da basso (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la verga loro?

Vinc. Perche si vede, che per lordinario, nellalleuar le viti, sono talmente dannegiate da buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò mordicate, ò solamente che sentano il fiato loro, tardano assai inanzi che ritornino nel primo stato: però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa mascdittione?

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste viti nouelle con

cō lacqua pura che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de buoi, & vacche, & di altri animali piccioli, v'assicuro che nō vi si approssimarāno p la gran puzza, che abboriscono di quellacqua. Et però hauendone voi in vn vaso, bagnerete di gamba in gamba q̄lle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie; facēdo questo al tardi, accioche per lo fresco ella si incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Secreto che non siano pasciute le viti nouelle.

Vinc. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescēdo tutta uia quei pampini sin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de gli altri, i quali per non esser bagnati, non duorebbono n'anche patir in modo alcuno.

Gio. Bat. Anchorche i primi pāpini puzzino talmēte in q̄lla parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli altramente nō perdino se non poco quel puzzore, nondimeno per assicurarsi che non siano dānegiati secondo il solito, lodo che si bagnino vn'altra uolta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamente questo quanto più vi fosse piouuto sopra.

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

Gio. Bat. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vno & mezo, & altro tanto alte, accioche possiate piātare due, & tre gambe di viti con larbore separatamente luna dallaltra almen un palmo. Senza che quanto più haranno intorno del terreno mosso, tanto maggiormente verranno belle. Ma non mācarete a metter dentro di quelle cose, che hò detto de' fossatelli per maggior beneficio delle uiti, & arbori, che si pianterāno, facendole lontane l'una dallaltra, più, & meno secōdo la sorte delle uue, & de' terreni, percioche piātando uua gētile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, ò daltra natura simile, non passarete sei, ò sette braccia; ma piātādo questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, ò di dieci. Essendo uua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana luna dallaltra.

Come vogliono essere le buche per piantar le viti.

Vinc. Per qual cagione hauete uoi fatto tanti pēdoli, ò stropelleti di salice attorno i uostri cāpi arati, col farandare sopra i loro cerchi tāte belle uiti, che pendono con si bellordine allo in giù cariche di uua?

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

Gio. Bat. Vedēdo il gran dāno, che dauano a i miei cāpi gli onizzi con lombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle uiti, & piātoni di salice p incalmarli poi come ho fatto da i quali nō tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & piu cauarò per lauenir di stroppe, & stropelli che ho uēduti a questo Febraro; ma spero che le uiti, che ui rampicano sopra daranno il uino, che mi

bisogna per la famiglia.

Vinc. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellere, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese; ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pender'intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno delle biade, ò d'altri frutti.

A fare un viuaio di viti per piãtarne poi ogni anno in quantità.

Gio.Bat. Dapoi che dite d'inuentioni, voglio mostrarvene vn'altra per far'un viuaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderarete di piantare, & vendere. Voi adunque diuisarete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro non piu di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza che vi ho detto: & poste anco dentro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponendoli lontane l'vna dall'altra non meno d'un piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette; & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, acciochè possano rampicar'i lor maderi sopra a i ranfioni non più lunghi d'un palmo: Et come hauranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba, crescendoli poi di anno in anno secõdo che verranno potenti; sotterandoli non piu d'un piede, & per lunghezza non piu di braccia tre.

Poi essendo le uiti p drittura da Tramontana a Mezodi, li volgerete la prima volta cõ le cime da Occidente, & li troncarete talmẽte, che non auanzino sopra terra se nõ dui occhi per madero; accõmodandoli con tal misura, che si possano zappare, & infrasconare, & che l'una cima nõ impedisca l'altra: Cioè sotterãdo il primo madero lontano dalla gãba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamẽte vno, il quinto due, & il sesto tre; & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero nõ occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra nõ impedirà l'altra; anzi si vedrãno distinte l'una dall'altra infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrarete anco piu spessi sin'al doppio; lascian doui però sempre da gli speroni, che producano maderi per l'anno seguẽte, che se ben saranno lontane le cime vn piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come naurete infrasconato le gãbe grãdi, acciochè vi possano rampicar'i maderi, che si volgerãno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri; zapparete le cime prouanate con le gãbe a'suoi tempi; & poi all'altro Febraro cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidẽte, i quali (per hauer compiuti diui anni) saranno talmente grandi, & barbati, che piãtandoli altroue, & non man-

candoli

tandoli delle cose necessarie, vi darãno dell'vua in capo di dui anni; p cioche quando li leuarete per piantarli, seranno piu belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o sei, ò piu maderi p gamba. Osseruãdo poi a questi, & a gli altri che volgerete, & cauarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto i primi, percioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come sarãno in prosperità, vi rẽderanno ogni anno almeno mille cinquecento piãte, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'vna, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

Vinc. Che cosa si debbe far'alle viti per hauer delle vue in copia.

Gio.Bat. Fra le cose che vi potrei dir intorno a questo solamente, ne dirò cinque, per esser'anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti piu volte all'anno cominciando quando si aprono fuori al Febraro in fin che si colmano all Ottobre; facendo questo nello scemar la Luna percioche si seccano piu facilmente l'herbe. Ricordi necessari per beneficio delle viti.

La seconda, che tagliate all'hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra, al modo detto; & le nettiate di ogni gramigna, & d'altre herbe che fussero appresso alle gambe, che fussero nel vaso, o spatio tra l'vn'arbore, & l'altro.

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

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciarui quei soli che son più belli, & necessarij per tirare l anno seguente, & per fare de gli speroni, come vene vogliono per tener basse le viti; percioche a questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre a farli altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han produtto vua; perche essendo sterili, non stà bene che tirino a se quell'humore, che debbe andar'a gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi, che hãno l'vua, accioche qell humore, che tuttauia tẽde ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormente l'vua; oltra che la fersa nõ potra offenderla come spesse volte fa, laquale per, la souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & nõ a beneficiar l'vua.

Vinc. Qual tempo giudicate voi esser migliore per potar le viti, la Primauera, o l'Autunno?

Trattato del potar le viti.

Gio. Bat. Voi sceglierete, & potarete le uiti magre (essendo possibile) nel'apparir la Luna di Gennaro, sin'a i quindici dí; ma quanto più fussero morbide, tanto più tardarete uerso il fine; percioche per esperientia si uede, che questa fa produr piu uua d'ogni altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, ò vicini a quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, & producono etiandio maggior quantità di vua, & migliore: Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla Primauera, ò d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, ò che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, ò nuuolo; che sempre è bon tempo: potandole però sempre innãzi che comincino a far segni di gittar fuori cosa alcuna; percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero piu allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi; quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua: perche questa è la vera via di mortificar la ferza, la quale per la troppa morbidazza distrugge le vue. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi, poi che quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono abondar'ogn'hora piu quelle di pampini, & foglie; cosi quell'altro fa bene, che non solamente vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma vedendo che sono di assai numero, li tira co i palida i lati delle gambe tutti quelli, che sono di piu dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser pratico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; massimamente quanto piu si facesse questo de gli altri anni.

Del potar le viti de' colli.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspetto nel conciar le viti giouani differentemẽte da quel che si fan le altre sorti, percioche, si come a quelle che han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar piu numero di maderi per fruttare lanno seguente; alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diuerranno potenti.

Parimente quaudo trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracida, laquale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) nõ mãcarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche mãdero,

dero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta, vno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmẽte imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti, leuano via quei maderoli miseri, che si trouano sotto, o appẽsso a i belli, che sono p produr dell'vua in copia; ma non seguitaste mai q̃gli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti con lasciarui assaissimi maderi, che non son'a proposito, & leuano via q̃lli che dourebbono restare, ò almeno farli in speroni: Sẽza che più volte lasciarãno un braccio di vite trascorso, p hauer dui, ò tre bei maderi, onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, ò che la pouera uite uadi di mal in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare piu di dui occhi per sperone. Molti errori che si cõmettono nel potare le viti.

Veramente, se le pouere uiti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, & che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di uillani ignoranti, si fornirebbono le centinara di galere: Castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono anche imparare, & manco confessare i lor'errori.

Vinc. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopre alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor subditi, & con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle uiti. Di quanto beneficio sarrebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.

Gio. Bat. Quanto poi a potar le viti, le tirarete giù da gli arbori quãdo pioue, ò che sono humide; percioche non si rõpono, ma si ben quãdo il tempo è asciutto, ò molto arido. Dilettãdoui sempre d'hauer ferri ben taglienti, & sottili, perche taglierete benissimo ogni cosa, & cõ poca fatica; non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che uadi leuato, onde non è poi marauiglia, se quelle uiti sono rouinate da i uermi, che vi entrano, & se essi acquistano nome d'esser ualenti per far ranfioni in copia, per attaccarui botazzi, & fiasconi.

Vinc. Aspetto parimente che mi diciate, come si possono incalmar le viti sterili, ò vecchie, ò che facciano cattiuo frutto.

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

Vinc. Ho più uolte ueduto ad incalmare a fessolo, trocando la gãba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo

Come s'incalma la vite a fetiolo.

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

Come s'incalma le viti con la triuella gallica.

Gio.Bat. Questa è simile a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, la quale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero. Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso insino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncandolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio; Facendo questo dal Marzo fin mezo Aprile; hauendo riguardo sempre a i siti, & a i tempi. Verò è, che questo non mi è riuscito nelle mie viti quì, benche siano cresciuti i pampini vn braccio cōciosia, che l'humore del l'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati; nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli, per esser'asciutti, & nō humidi, come sono i nostri, campi; ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita; perche quell'humore vscirebbe da questo taglio & non dal buco della calma. Ma vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Auttor'alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque un madero de'più belli, de'più lunghi, & de'più bassi che siano nella verga della vite, il quale, senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima doue è tondo, & grossetto; & lo lasciarete talmente lungo, che arriui sotto terra almen un palmo; & fessatolo per mezo non piu d'un dito lungo, con sottigliar dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar' in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & cōforme a quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati a modo d'un conio lungo, quanto è la detta fessura, lo cōmetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno; ma solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stroppello fesso, come se voleste legar'una scoppetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre uiti, & che vi si possa zappar'atorno. Et spianata che hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è, che

Come s'incalma la vite sotto terra.

forse

forse sarebbe meglio, in cambio del fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti dui per mezo, come pur sarebbe vn dito lungo, & tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin'alla midolla: Et leuata via quella meta tagliata a ciascuno li commetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restarāno più vguali in questa legatura, che nell altra prima. Ma innāzi che sterpiate la vite vecchia, lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, la quale potrete tirare dopo dui anni, & la vite vecchia di cōtinuo sin che la cauarete. Et questo è il vero modo dincalmare ogni vite, si perche non si perde niente del frutto; & si anco perche la calma diuien potente presto, per lhumore chella riceue dalla gamba di quella vite. Cosa che nō auiene cosi alle calme del fessolo, & della gallica, le quali durano pochi anni, per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si và struggendo per lhumore che corre sempre nelle tenere calme. le quali crescono talmente, che vēgono assai piu grosse del trōcone loro, senza che molte fiate cadono, ò si scauezzano il primo anno, per cagion de gli animali de i vēti, ò p altre disgratie: & quellaltre rarissime volte, ò non mai pericolano, per esser'incalmate sotto terra.

Vinc. Hora che resto satisfatto di questo bel secreto, desidero non meno, che mi mostriate con quanti modi si posson ingrassar le viti magre.

Gio. Bat. Primamēte s'ingrassano col letame vecchio; ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco mē dun palmo; percioche quāto più le fusse vicino, tāto più le nocerebbe col suo calore. Piu grasse che si puo sono dare alle vitti.

Poi, per manco spesa, sono buone le guscie delluua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auanzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' caualieri seruato, per darlo all' Autunno. come allhora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Nō meno è buona la poluere de' prati brusciati; & q̄lla delle lane verghegiate, & il calcinaccio minuto accōmodato col letame vecchio.

Appresso è buono il bulaccio bē marcio, che tāto vi ho lodato, & lo sterco (pur ben marcio) de i polli, de' colōbi, & daltri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pelliciari, de' calzolari, & la segatura, ò limatura de' corni. Ma sappiate che queste grasse si dourebbono piu tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto delluua, & non alle grandi: percioche a queste è dal tro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

Vinc. Quali arbori sono più a proposito, per piātare appresso alle viti

viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stan bene appresso al le viti.

Gio. Bat. Secondo lusanza nostra, si hà per migliori gli opij di tutti gli altri arbori; percioche durano piu lungo tempo, & producono piu minuta foglia, & piu picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi montuosi, sassosi, gierosi, aridi, ò magrissimi, stà ben piantarli de' frassini; percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, benche durino manco assai, & siano sottoposti a gelare quando gelano le loro viti; nondimeno sono da apprezzare; conciosiache i serpenti non si prossimano mai tanto quanto giugne la ombra loro. Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auãti che quegli escano fuor di terra, ne mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccia le ciregie saluatiche, atteso che non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli oimi conciosia che vẽgono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici che rouinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci, & delle pioppe; ne ancor mi piacciono le salici; percioche le viti producono poca vua, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vol piantare, le faccia in pendoli, per le cose dette.

Vinc. Quali viti sono migliori tra noi, per far dell'vue assai?

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

Gio. Bat. Lodo primamente che si piantino quelle che producono le vue cropelle nere, morbide, per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte laltre vue nere, e bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere; percioche non fallano a produr frutto assai. Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebiane bianche, ò con le cropelle dette, perche altrimenti nõ farebbono vin saporito, ne potẽte, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere grosse di grano: percioche abondano di vue, che fanno viuo assai; benche sia debole, & fumoso; ma migliore accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno ardendo bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre anco ad alcune altre, facendoui cosi. *

Appresso lodo le vue marzamine, che fann'i graspi lũghi, & i grani grossi, p abondar di vino gentile, che tiẽ dellamabile, ma carico di colore, il quale si accommoda con ogni altro, pur che non sia insipido. Parimente è cosa vtile a piantar delle voltoline; percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore, si può beuer anco semplice, & accõpagnato. Et queste viti sono chiama

te

te voltoline; percioche il vino loro si volta più fiate allanno; parendo guasto, auenga che in vn dì, ò dui ritorni, & duri piu lungo tempo dogni altro.

Tra queste sorti, non vi è vua migliore delle cropelle Veronesi, le quali non tanto producono sempre dell vua in quantità, ma fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la fersa, nè il gran caldo. Et oltra che per cadere le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni, il Sole le fà più facilmente maturare; di maniera che è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender da i maderi così spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le più vtili, dirouui delle bianche, che producono del frutto assai, & il vino buono.

Vinc. Et questo mi sarà grato.

Gio. Bat. Io lodo piantare le viti trebiane, che fanno i graspi grandi, & i grani grossi: percioche abondano di vino, ma potente, & con fumo, & spetialmente se si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quante più sono ben percosse dal Sole: come la pratica cel mostra in più paesi. Et oltra che sono buone le schiaue bianche da piantare, le quali maturano innanzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi coi grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile dogni altro bianco; ma perche tardano a maturare, non è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vnanno. Ma taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

Vinc. Hauendo voi detto dell'vue che si piantano ne i campi, aspetto che mi parliate ancor di quelle, che conuengono nei giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

Gio. Bat. Lodo primamente le vernaccie; percioche sono ottime verdi, & secche, & per far beuande delicate, le quali possono star'al pari delle maluasie, & daltre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per essere perfette da mangiare, & far vino tanto migliore, quãto che quell vue sono trafitte dal Sole, ò poste ne i colli da buona parte. E ben vero che le nere sono piu delicate da mangiare, ma dubito chel vino nõ sia così buono. Et si piãtino anco delle aliane, p esser le prime che maturano, & che son delicate

cate alla fine di Luglio; & anco piu tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vsano tranoi eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benche tardino a maturare: fanno pero bel vedere, per hauer'i graspi lũghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per piu mesi: Ma più lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; cõcio sia che sono piu delicate delle nere, & si cõseruano piu lungo tempo.

La singularità della vua marina.

Fra le tante vite, che sin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quanto la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmente. Et questa vua, oltra che è singolare per non hauere i vinaccioli, quer'accini, ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che piu volte è concessa a gli amalati, non ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricare il corpo, per acconciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili; & non meno ne i pesci, negli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar la vite; percioche si come laltre si tengono basse quando si potano, altramente andarebbono in niente; questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo piu coloro che tirano simili viti intorno alle case, ò alle corti, ouer che le fan rampicare sopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

Vinc. Mi marauiglio di 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 verda, spendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, la quale non è cosi saporita com'è questa nelle cose che si cuocono; benche sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

Gio. Bat. Mi piace che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, i quali potrebbono prualersi di molte cose che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate s'è cosa buona a piãtare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi lanno del bisesto, stando che molti credono, che nõ fruttarebbono se nõ vnanno, & laltro nò: Tenẽdo anco, che molte dõne & altri animali disperdano, & che gli oui couati dalle galline, & daltri vccelli vadino la più parte a male. Sẽza che vi sono alcuni huomini, che hã q̃stanno p tãto

sfor-

fortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie per ricca, & bella & ben creata che fusse (mentre che dura) ma ne anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & manco si porrebbono a far lunghi viaggi, solcare il mare, cominciar fabriche, ò altra honorata impresa; tenendo sempre, di non hauer mai allegrezza alcuna.

Gio. Bat. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl' influssi celesti, ma solamente dallordine humano, come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel che haueua statuito Numa Pompilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti sapienti, di stabilire lanno à giorni trecẽto sessantacinque, come sempre si è osseruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, il quale è detto bisesto; percioche in talanno due volte si dice, *sexto Calendas Martij*, per esser tanto nominato sexto il vigesimoquinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma. Che se quellanno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni à vinticinque, ciascun di loro sarebbe morto *sexto calendas Martij*. Et veramente se questordine non fusse, ogni centannni trascorrerebbono vinticinque dì: Onde si come il Natale di nostro Signore viene nel fine del verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo questo ordine auanza ogni altro de gli antichi Greci, Egitij, Caldei, & daltre nationi che diuersamente regolarono gli anni, secõdo le loro opinioni; come di ciò narrano Herodoto, Scruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quellanno non può esser cosa che osti al piantare, allincalmare, ne a fare qual si voglia cosa necessaria. Dell'anno del bisesto.

Vinc. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono à vendemiare le vue; & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, ò acerbe, ò mature mediocremente.

Gio. Bat. Per adesso io non posso parlarui di queste cose; percioche mi conuiene andare in luogo importante: Ma ritornando qui di mane allhora solita, vi ragionerò di queste, & daltre cose secondo che mi richiederete.

Vinc. Io mi rimetto à voi di quanto vi pare, & piace.

IL FINE DELLA TERZA GIORNATA.

# LA QAVRTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno al vendemiare, & fare i vini, & conseruarli, con altre cose à ciò pertinenti.*

AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per vn miglio, & inuitato à desinar seco per lo seguente giorno, non pure non mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in vn luogo opaco, & fresco, per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino; doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri dissi à voi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aspetto che hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

Trattato del vendemiare le vue.

Gio. Bat. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori che può; Et perciò non manca a spiccar le vue mediocremente mature; percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fann'i vini garbissimi; così essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnate; ma anco dopò che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Il quale per non esser piouuto final San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di si dilicati vini, che mai non fù si gran ricolto à tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, ò vinti dì della Luna; percioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Pari-

Parimente vsa ogni diligentia nel separar luua agreste, la nebbiata, la tempestata, & la secca, ò marcia dalla buona; & non men'a non lasciarui non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze, ma ancora che le tine, ò altri vasselli doue hanno a bollire, sian ben nette di tutte limmonditie: percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbono guastare i vini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca à sciegliere tutte le vue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando più di due sorti delle gentili insieme; come sarebbe vna saporita con vna dolce, & la bianca, potente con laltra debile, & carica di colore; ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de i vini per la famiglia, ò per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le vue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte allaere; percioche migliorano assai se non vi pioue sopra, per cagion del Sole, & della rugiada che le affinano; & anco della terra che le caua ogni cattiuo humore; lasciādole poi nelle tine non men di due giorni, ò tre innanzi che le faccia pestare, accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

Vinc. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bolir de i vini. Trattato del far bollire i vini.

Gio.Bat. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità delle vue, de' paesi, de i terreni che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo; & daltre qualità, è impossibile a dar'un solordine che sia vniuersale. Et però non è marauiglia dalle tante vsanze, che tuttauia si costumano dalluna Prouincia allaltra, dallun paese allaltro, dalluna terra allaltra, & dalluna casa allaltra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir uinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, ò sei.

Vinc. Qual cagione vi moue à farli bollire così poco.

Gio.Bat. Voi douete sapere, che quanto più bollono i uini, tanto più diuengano duri, grossi, insipidi, & alle uolte prossimi allaceto, & simili nel colore allin chiostro: I quali sono dabhorrire dogni tempo; si perche nel bere sono come medicine; & si anco perche offuscano l'intelleto, empiono le uene, lagano i membri, affogano il fegato, e fatiano talmente ognuno; & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, ne digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar'i uini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali; percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dellaequa, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuiene alla maggior parte de gli altri detti.

Vinc. Quātunque i uini pieni piaccino al uolgo, nondimeno i tra spa-

sparenti furno sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellenti fisici.

Gio. Bat. Per vnaltra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medesima vua ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, ò cinque giorni, dourebbeno dar almeno brente vinti di vino, & bollendo quellaltra i vinticinque, ò trenta; è certo che non passarebbe diciotto, & forse manco quando sia bollita con gran calore: Et questo, si vede ne i paesi doue si fan bollir i vini col fuoco per saluarli; percioche sessanta brente non restaranno più di quarantacinque. Qualch'vn potrebbe dire, che questo non è a proposito, stando che il vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quellaltro con gran forza di fuoco. Et io dico, che eglie più verisimile che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni habbiano a scemar la decima parte, che quelli che bollono al fuoco la quinta, ò quarta; poiche bollono a quarti dhore, & non i tanti giorni?

Vinc. Qual modo vi pare meglio per conseruare i vini, il farli bollir poco, ò il bollire assai.

Gio. Bat. Lopenione mia fù sempre che i vini si conseruino, non per bollir i vinti, ò trenta di, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperientia io ho veduto, che a bollire i vini fin che cessano, che per questo non si mantengano più de gli altri. E ben vero, che quanto più son lasciati nelle tine dapoi che son venuti freddi; tanto più sono per durare. Ne questo auiene, perche habbino bollito assai, ma solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridutto quei vini quasi conformi allaceto. Che se fusse vero, che si conseruassero per bollire fin che cessano, & non più; non pure gli Antichi lhauerebbono detto, ma non haurebbono lasciati anco i tanti remedij; come hanno fatto per saluarli.

Quel che fece Francesi intorno al bollire i vini.

Parimente, se questo fusse vero, lo stato de Milano che si diletta di ben bere più dogni altra natione, non haurebbe mai abbandonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir solamente tre, ò quattro, come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel florido paese. Che par esser vsanza de' Francesi di nō bere se non vini claretti (i quali chiamano cosi, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritrouando alla venuta loro questi altro tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore; non poteuano patire a beuerli cosi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo che questa via era assai migliore della vsata prima da essi, hanno poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto: Senza

che

che medesimamente hà fatto il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche ueggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bollir niente, ò poco, i quali si mantengono nella lor bontà a vintine danni? Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & altre Prouincie assai, che potrei nominre? Ma che bisogna cercare testimonij così lontani, poiche tanti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i i suoi campi) già più anni non fanno bollir niente quei vini, che vogliono conseruare facendo torchiar le vue subito, che sono condutte percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che a bollir nelle tine.

Vinc. Ditemi, vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

Gio. Bat. A far perfetti questi che noi chiamamo vini cisioli, ò sforzati, per esser di vue nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie fin che sono ben pestate, & poi inuasellarli più netti, che si può; benche si possono anco torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle, conciosia che vien fuor'il vin migliore; facendo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia: Ma chi vuole, riempie più volte al giorno quei vaselli del medesimo vino, riseruato per questo in altro vaso; finche cessa di gittar fuor limmondicie dal buco di cima, * Vero è che a tramutarli vna, ò due volte, mentre che bollono & leuar la fece che si troua sul fondo, restano più amabili, che a star fin al San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno,) fin al Marzo, * Et questi vini restano piccanti, p più mesi, & alquāto dolci quando le vue non siano mal mature; oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in vaselli netti. * Ma a farli ben dolci lanno seguente, & che restino così dolci, & piocanti tutto lanno si mette nel vasello il terzo di mosto dolce; fatto al modo detto di vue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuouo. *

A fare vini bianchi ouero neri.

Poi molti tengono che crescano vna brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine; & anco per nō esser roduta da i legni, & guscie di quelle graspe. Et vero che alcuni dicono non digerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il cōtrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più diuengono

gentili:& più crescono in bontà quando e passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in uasselli ben netti doppo mezo Nouembre, o almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati dalla feccia, che haueranno in fondo & che si conseruino lungo tempo.

Vinc. Che rimedio hauete uoi per conseruare anco gli altri uini?

Gio. Bat. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ue ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi diro ben'alcuni ordini per giouar a gl'altri, che alle uolte si guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le uue con quelle osseruationi che ui ho detto, ma ritorno a dire che facciate lauar talmẽte le tine che non ui resti bruttezza alcuna; percioche, come il uino bolle sporco, non e marauiglia, se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le uue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche non ui pioua dentro, ne ui aggiunga il Sole, il quale le daneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il uino diuien migliore quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i uini tanti giorni, & non manco, questo non so determinare per le cagioni, che hauete udite; nondimeno per mia openione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

Alcune regole per beneficio dei uini.

Vinc. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo e, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

Gio. B. Et io dico, che se questa usanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, & molti de'nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai uolte sono chiari solamente al Natale: I quali restano si piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue oltra che sono di cosi rubicondo colore, che brillano i bicchieri. Effetti, per certo, d'inuitare a beuerli, (come si dice) insin'a i morti. Et pero se questi uini riescono cosi diletteuoli, quanto meno sono da uituperare quegli altri, che li cauano un poco men che chiari? E ben uero, che a leuar questi uini fuor de'uasselli, perdono la uirtù del piccare; ma chi li uuol condur'altroue, bisogna prima romperli benissimo con un bastone sin'in fondo, & poi condurli, & inuasellarli cosi torbidi; percioche, in quatro giorni saranno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la quale e quella che li da il sapor medesimo del mordere.

Rimedio che i uini restino piccant nel trasmutarsi.

Vinc. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che uoi tenete nel far'i uini diuersi di sapore, di colore, di potentia: & l'arte di farli garbi, piccanti, saporiti, & dolci, o almeno che ne habbiano una uena.

Gio. Bat. Douendoui parlar di queste cose, dico primamente che

molti

molti pestano dopo la prima sera le vue nelle tine co i piedi, o con le stanghe almeno due o tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuassellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del vino & lo pongono in una benaccia fin che han ben pesta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro; facendo questo non meno di due, o tre sere pur'alternatamente; percioche per esperientia si vede, che non tanto egli diuien migliore, & di più bel colore, ma vi si caua etiandio il cagnoue (come noi diciamo) di morbidezza.

Vinc. Tanto piu mi e cara questa cosa, quanto che le mie uiti di Pompeiano, pducano vini molto morbidi, si p l'adacquare cosi spesso i campi come si fanno; & si anco per lo terreno ch'e troppo grasso.

Gio. Bat. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per essempio, che si pone tanta somma di vua buona in vna tina, che renda quattro carra, & come serà bollita dui, o tre giorni bisognera cauar tutto il vino & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma ben pesta co i piedi: Et come serà venuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosiache sarà anco perfetto, & bē piccante. Et si come cauato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua: & poi empirla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'vua, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che il vino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & resterà racente. Et quello che dico di una tina che renda quattro carra di uino (essendo di più, o di meno) ui si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uua.

Trattato per far piu sorte di uini.

Poi uolendo uoi fare uini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gl'altri) dico posto che hauerete le uue ne le tine, gittarete dentro l'acqua secondo la natura loro, che essendo buone non ui uorrebbe men del quarto, o quinto d'acqua, benche non fa crescer tanto il uino, quāta e stata posta dentro; conciosia che una parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, o quatro giorni, lo inuasellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quando ui piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che ui restano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte del'vua che fu posta in quella tina. Et passati tre, o quattro giorni, inuasellarete quel uino che sarà sano da bere cosi, & per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato, si ponga in una tina di uua ben matura, la quale sia stata in terra almeno cinque, o sei giorni, & lasciatolo dentro un giorno, si cauarà perfetto & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire per fare uino, che sarà di utilità,

come fusse quattro volte tanto, & dileteuole; ma bisogna cauarne ogni dì finche serà finito. Sgranarete adunque quella quantità di vua, che vi piacerà; osseruando sempre che per ogni diece brente d'vua, ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito con vn copertorio d'assi fatto a posta, accioche così calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre porui sopra cosa alcuna; ma solo coprire il buco di cima col cocone: Che se cauarete quel vino dopo vn giorno, o dui lo trouarete molto dilettevole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cauaranno, empiano il fiasco, o altro vaso d'acqua netta, & la gittino sopra quei grani, & che poi cauino il vino. Il quale si domanda beuanda dei poueretti; poiche con poca spesa, rende assai, & non se ne beue se non poco per morder la lingua come fà. Oltra che vi potrete giunger qualche volta del vino, per conseruar piu il sapore, & colore, & farà buon'il vino fatto con aqua.

Ancora vogliovi mostrare vn'altro modo vtile. Che essendo cauato il vino dalla tina, uoi leuarete via subito i graspi asciutti, che saranno in cima de gli altri, & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'vua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, o dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel vino dopo quattro giorni, che serà gentil di sapore, & sano; & anco si conseruara per più mesi la sua bontà in quelle graspe, se restaranno ben coperte.

Appresso vogliovi mostrar'vn'altro vino dilettevole con acqua. Che ponendo voi in vna tina brente sessanta d'vua ben matura, lasciaretela dentro cinque, o sei giorni senza farle cosa alcuna; & dapoi cauarete il vin che venirà fuori, & ponerete in vna benaccia, o altro vaso; pestando subito quell'vua co i piedi, & gittandoui sopra vinti brente d'acqua, & più & meno; secondo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi vn'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo; & dapoi tre, o quattro giorni, inuasellarete lo tutto, che sarà molto delicato.

Vin. Hora che questi sette modi sono per fare vini utili, vorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

Gio. Bat. Innanzi che vi dica ẹsto, vogliovi mostrar come potrete far i vini sẽza fumosità alcuna, bẽche siano d'vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassero più uolte. Dico che giũta l'vua a casa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponẽdo quel uino in una tina, o piu tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma perche farà della schiuma assai per otto, o dieci giorni, nõ mãcarete á letarla col mescolo forato più uolte, fin che cessara; & poi

cauaretelo cō tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo; & così linuasellarete, percioche restara talmente senza fiumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le vue nere, che hauessero del mor bido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanro sia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento pesi d vua buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, li metterete sopra trenta pesi dacqua; compartendola in cinque, ò sei mattine con la cazza intorno a i graspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutto il vino, ilqual sara chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire, ponerete trenta brente duua ben ma tura nella tina; & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni innāzi, che la pestiate, & pestata benissimo, metterete sopra cinque, ò sei bre nte dacqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quellacqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopo vintiquattro hore, cauarete quel vino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro secreto voglioui dire, benche sia d'vn poco più fa tica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brente d'vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brente d'acqua, & la cauarete la sera del mercordì seguente, ponendola così vinata in vna benaccia, ò altro vaso, accio che possa essalare. Poi il gioue dì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra volta le cauarete la sera seguente del venerdì; ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, & cauandola anco la dominica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso. Et poi vltimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente, trarrete subito sopra la medesima acqua vinata; lasciandola dentro sino al mercordì, laquale cauandola tutta, haurete vn vin chiaro, & molto delicato.

Vine. Dapoi che io ho inteso, come si fanno questi vini, desidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci senz'acqua.

Gio.Bat. Il primo modo è, che voi pigliate (per essempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici, ò vinti giorni sopra la paglia, ò sopra le assi; & pestatala ben co i piedi nella tina, gittarete sopra dodeci brente di bon vino nuouo, & ben chiaro; & passate dieci, ò dodici hore, inuasellarete tutto quello che venirà fuori, ilquale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantita d'vua che vi parerà, la quale sia buona ben matura, & asciutta; & postala non rotta nella tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, cal-

candosi ben'insieme, renda del vin assai, ilqual inuasellarete tanto quãto venirà abilmente, & resterà dolce lungo tempo, rompendo dapoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopo tre, ò quattro giorni, cauarete quel vino, che serà anco diletteuole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, ò assi al Sole; & postala nella tina senza romperla, dopoi dui giorni ponerete sopra cinque, ò sei brente di vin nuouo, chiaro, buono, & non carico di colore; & passate vintiquatro hore, cauarete tutto quello, che potra venire, & in vasellarete. Et fatto questo, romperete alquanto la detta vua, & poi gittarete sopra altrotanto vino simil al primo, ilquale inuasellarete dopo vintiquattro hore. Rompendo ancora vn poco più la detta vua, & poi metterete sopra altrotanto del medesimo vino, lasciandolo, & cauandolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino; il quale lasciarete dentro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi haurete in quattro volte vinticinque, ò trenta brente di vino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, il quale potrete in vasellarlo tutto insieme, & separatamente, per hauerne di più sorti.

Il quarto modo, pigliarete otto, ò dieci brente secondo che vi piacerà d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empierete vna botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata & ben chiusa (posta cosi piena nellacqua talmente, chella si bagni tutta appresso a quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindeci & piu giorni ancora, secondo che quel vino sara potente; & poi condurrete quel vasello cosi pieno nella caneua, ilquale vi dara vn uino bianco (ben che sia d'uue nere) che restera dolce tutto lanno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete delluua buona, ben matura, & bene scelta, & tagliarete uia ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guasti, ò non maturi, con le forfette; & cosi mondi, li ponerete di mano in mano senza romperli in una benaccia, che sia sopra d'un carro all'ombra sotto a un portico, & la mandarate di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel vino, che uenira abilmente, il quale restarà tutto lanno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quelluua, che ui dara ancor'un uino alquanto dolce, & piccante assai.

Il sesto modo p far uin dolce, & buono, uoi ponerete delluua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tãto caldo, che la si gonfij, & gonfiata

ta la cauarete; mettendouene poi dellaltra secondo che vorete far del vino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindeci giorni sarà più & men dolce, secondo la qualità dell'vua, che vi haurete posta. Ma il suo proprio è di poner ogni cinque brente di viuo, vna di detta vua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto lanno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, ò più sacchetti di tela, ò piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'vn braccio l'vno, fatto a modo d'vno scartoccio; cioè acuti in fondo con vn cerchio di legno in cima cucito atorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accommodata vna scala sopra dui caualletti, alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per glinterualli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponendoui poi sotto vna cannaletta di due assi larghe vn palmo ben commesse, la quale sia lunga quanto e lo spatio di quei sacchetti, & stia in coltello alquanto di sotto, accioche, riceuendo il vino, cada in vn mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accommodato ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto vi potrà stare. Il quale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro fin che vscirà ben chiaro; & allhora non li farete altro, sin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori, i quali (lauati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo: hauendo però inuasellato primamente tutto il vino, che sarà vscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità, che haurete disegnato. Il qual vino non sara cosi opilatiuo, nè mal sano, come sono gli altri dolci, che si inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo voglioui mostrare, & nō più, col quale potrete d'vn sol vino satisfare a ciascuno, & specialmēte quādo farete qualche conuito, come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà parimēte assai, & poco dolce, secōdo che voi vorrete, & cauato sempre da vna istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei conuitati nō si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quātità di grani di uua buona, ben matura, & nō pesti, come starebbono in vna botte secōdo il disegno vostro; la quale sia benissimo cerchiata; & empiutala di q̄i grani sino a vn palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando poi il cocone cō una stanga verso il solaro, o volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non dificilmēte. Et come sentirete che nō bollano, pigliarete vn vasello di dolcissima vernaccia, & tenereteło appresso della botte: Ordinando poi a colo-

no, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lodiano così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco vn poco di vernaccia, & da poi lempiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quel altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce dogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

Vinc. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo ultimo; percioche mi pare simile all'usanza de' perfidi hosti, i quali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersita di uini.

Gio.Bat. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente uin cotto (ch'è spesso come inchiostro) ò mele per addolcire il uino, & aceto per farlo piccante: Cose, per uerità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

A dar buon sapor'a i vini.

Vinc. Vorei saper ancora qualche secreto, per dar bon'odore, ò sapore al uino, come piu uolte ne ho beuuto in Roma, & ī altri luoghi.

Gio.Bat. Più cose potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più uole mi sono riuscite con satisfatione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo in uasellato, chiaro, ui pongo de i fiori di sambuco secchi quell'anno allombra, in un sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi. acciochè i fiori non escano fuori, & che il uino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma ligatelo talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel uino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando ui pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fate col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il uin nuouo; che, benche non fusse chiaro, diuerra in dui giorni lucido, & molto saporito.

Vinc. Per non occorrermi di domandarui altro intorno a i uini, ui prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene:

Come si debbon far le canoue, ò cantine.

Gio.Bat. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre uerso tramōtana; percioche questo uēto nō mai nuoce, anzi gioua loro nel grā caldo. Et si come ogni canoua sta ben sotto terra col uolto sopra, nō meno uuol essere oscura, fredda, asciutta, & cō le muraglie grosse. Poi non pur'è bene ch'ella sia luntana dal Sole, dalle fornaci, dalle stufe, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fetore, o di calore; ma

ancora

ancora da tutti strepiti che potessero far tremar'i vini. Et per tãto sono da lodare gli alemani, conciosia che tẽgono l'estate bẽ chiose le canoue, accioche non vi entri il caldo, nè sorte alcuna di aere; ilquale non manco lo stimano per nemico del vino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto vn solo spiracolo picciolo per sborro solamente: siano poi sotto terra, o di sopra; di maniera, che cauano il vino sempre con la lucerna: Vsanza per certo, non tanto sicura per conseruare ogni vino, ma per beuer lo fresco nel gran caldo, & uel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hãno vino, ogni giorno vna volta, & più se il caldo monta, che paiono tanti specchi. Et q̃sto fanno, percioche quella humidità rifresca il vino, & fa che nõ sia offesso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. Et però nõ è marauiglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco guastano p tenersi cosi poluerosi, & sporchi i uaselli: cõciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, de colõbi, & di altri animali, che mai non haurei beuutto di quel vino, bẽche fusse delicato. La onde, si come eglino sono da comendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouer cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasmare noi, per tenerle alle volte piu lorde, che non sono le stalle.

Quel che fanno i Tedeschi alle canoue, & vaselli.

Vinc. Veramente voi fate veder la gran negligentia, che noi vsiamo in questa cosi pretiosa gioia; conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

Gio. Bat. Per più ragioni è d'apprezzar grandamẽte questo benedetto licore: Percioche (come dicon'i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue de ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù, non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da investigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende lira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fà perder la vita con l'honore insieme*

Le buone proprietà del vino.

Vinc. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimẽte, che mi diciate ciò che debbo far a vini inuasellati, per coseruarli nella lor bontà.

Gio. Bat. Lodo primamẽte, che nell'inuassellare i vini nuoui, lascia

te

Alcuni ricordi per benefico del vino.

te tutti quei uasselli co i buchi aperti in cima, & li riēpiate di altro vino ogni giorno, finche hauran cessato di bollire, chiudēdoli dapoi co i coconi, & non mouēdoli sin che trasmutarete essi uini a suoi tempi; sia al san Martino, come alcuni pochi fanno, ò al Marzo seguēte, quādo fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano quando fiorisce l'vna) & subito ch'è fatta la Luna; percioche, stando fin ch'è sceman, te (parlādo de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai ma ne gli altri è meglio tramutarli p Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutar'i grādi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

Vinc. Credete che sia cosa necessaria a tramutar tutti i vini nuoui?

Gio. Bat. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio ch'e ben a tramutarli, & specialmente quei che sono cauati da vigne grasse per natura, ò per essere state adacquate, o letamate, percioche sempre fanno ne i vasselli piu feccia de gli altri.

Vinc. Non credete anco che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte che si troua nel mezo del vasello, che quella tra che sia in cima, ò sul fondo?

Quanto e diuerso il vino in vn medesimo vasello.

Gio. Bat. Non solamente è sempre miglior quel vino ch'e nel mezo di ogni vasello pieno; ma ancora se pigliasse questa parte, & nō l'altre, sarebbe piu atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'e piu di sotto, & del vino quello ch'e di mezo.

Poi seguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, ch'e più in fondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, cōmouendoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore; che ui fusse entrato. Tenendo parimente vna spina o spinello presso al fondo di ogni vasello a quel tempo, & cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se gli giona assai.

Vinc. Vorrei che mi diceste ancora quei secreti, che potete sapere, per conseruar'i vini d'ogni tempo.

Dieci secreti per conseruare i vini.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben pestata, & sceda ciata in tāti scartoccini, quante brente di vino siete per conciare, & per ciascuna che inuaselarete, gittaretele dentro la poluere d'uno scartoccino; facendo così di mano, in mano, fin che hauerete finito. Ma se il vino fusse debole, o fatto con acqua; ponereteui vn'oncia e mezza per breuta.

Il secondo modo è, che uolendone conciar brente dodici, pigliare

retene vna del medesimo,& postoui dentro oncie dodici di allume,lo farete bolire al fuoco ; & lo schiumarete di continuo sino che hauerà fatto,quattro ò cinque bolli;& come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le vndici brēte, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste q̄sto innāzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto,facendolo poi andar'vn pezzo attorno,& per ogni lato, Et come sarà fredda ogni cosa empirete,il vasello di quel vino,che si mātenirà benissimo per la compositione,che sara entrata nella feccia secca & nel legno del vasello. Cosa che non può far male a quei che beuerā quel vino,come si tiene che fa,quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è , che nel conciare vn vasello di brente dodici bene asciuto,pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale comune;osseruando poi i medesimi modi,come ho detto. Ma meglio farete se vi ponerete oncie sei di sale,& di allume.

Il quarto modo è , che volendo voi acconciar dodici brente di vino,quando l'haurete tramutato,pigliarete oncie otto di sale , & quattro di solfe pestati separatamente,& gittatoli sopra,chiuderete subito il vasello , accioche non essali da niun luogo. Et dopo quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è,che essendo il vasello di dodici brente pieno di vino tramutato , pigliarete otto , o dieci pugni di pietrine di tortente ben lauate , & posteleui dentro , ponerete vna scudella di terra votta col fondo in suso sopra il cocone;chiudendola benissimo attorno cō la creta,perche volendo essalar'il fumo di quel vino , & non potendo vscire,ritornera per lo vasello,& cōseruara il detto vino, come se fusse acquauita.

Il sesto modo ( poiche ho detto acquauita ) è, che volendo voi conciare dodici brente di vino tramutato , vi ponerete dentro tre oncie p̄ brenta di acquauita di quattro cotte , la quale non tanto lo conseruara,ma ancora gli accrescera il sapore.

Il settimo modo è,che essendo il vino debole,pigliaretene vna di q̄l medesimo,& lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale; & bollito, & bene schiumato che l'haurete,lo ponerete cosi bollente nel vasello asciuto,bē chiuso,& bē coconato, & poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo.Et come sara raffreddato, & empiuto quel vasello ; vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte.Et questa ricetta , oltra ch'è potēte per cōseruar'ogni vino,è anco sana , & di buō sapore. L'ottauo modo è che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato, pigliarete due libre di argēto viuo,ī un'ampolletta di uetro, che sia ben chiusa cō cera rossa, o uerde ; & metteretene ancor'in torno al collo,come sarebbe un dito,e poi fareteui un capello di carta pecorina

laqua-

la quale si attacchi a quella cera, cō legarla ben attorno cō lo spago, acciochè non vi entri il vino; & dapoi la mādarete a mezo del vaselo, & la legarete al buco del cocone, acciochè nō cadesse al fondo. Auuertēdo, che secondo che il vasello si anderà votando calarete anco di mano in mano l'impolletta facēdo la stare quasi sempre a mezo del vino che vi si troua. Et se vorrete cōseruarne maggior quātità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brēta. Ne bisogna restare per dire che il costi vn mocenico la libra, percioche sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo conserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quando tramutarete i vini; vi metterete sopra almeno quatr'oncie di oglio cōmune per brēta, il quale stara in cima come se fusse un pāno che lo coprisse, & non lascierà entrarui l'aere, ne altra cosa nociua; & non lo cauarete fin ch'el vino non sarà ridutto in poco. ponendo luno, & laltro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio con vna caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nelle boccale di vetro: percioche rimanera in quei colli lunghi, & il vin in fondo. Onde votandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sara buon p gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei once p brēta. Auuertendo pero che sei vasseli fussero più largi, ò più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso ch'el vino sarebbe anco piu largo in cima, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vini, si vede che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo licore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo, è che pigliarete il solfo bē distrutto cō fuoco lento, oncie trēta, garofani oncie vna, incenso vn'altra, & mele ghetta due poi vn quarto d'ōcia di cinamomo, vn altro di pepe lūgo, & vn'altro di gēgero bianco, con cinque noci moscate, Et pestate bē queste cose insieme le mescolarete cō quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lēto, sin che sarāno dileguate, & incorporate insieme pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tōdezza a modo d'un marcello d'argēto i quali in uoltarete, cō moia di ferro ad vno ad vno nella cōpositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano, ī mano sin che l'haurano riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di q̄lli anelli, & gl'ifilzarete cō vna catena da cani, ò filo di rame, & poi mādarete ogni cosa in quel vasello, bē netto, & ben'asciuto: ma che non tocchi il fondo; tenendo lastro capo in mano, acciochè non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con vn candelino, ò

con

con altra cosa; chiudendo subito il buco di cima con vn straccio talmente, ch'el fumo non essali per modo alcuno, & dopo vn miserere, leuare te la catena; chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lora dentro, intorniata però di tela, ò di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata; gittandoui poi il vino co i sedelli, ò secchie l'vn dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di mezaaccioche non essali niente quel vasello. Et leuata la detta ora chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino, benche sentite per otto, ò dieci giorni alquanto di ql la compositione. Ma ch'il conciasse quando si inuasella chiaro da mosto restarebbe senza odor' alcuno. Et questa ricetta è potente per conseruar'ogni vino, ancor che fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che il solfo offenda nel beuerlo, poiche per natura è sano; ma solamẽte scarica il colore. Et vi si aggiungono quell'altre cose, per sminuir' al solfo quel tufo, che ha del proprio suo odore, * Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Batt. Nazario; il quale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati con l'acqua vita a modo di salsa, imbrata le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto od ore, & non preuale il solfo col suo. *

Vinc. Come ricuperate voi i vini guasti?

Gio. Bat. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno vi sono diuerse qualità di vini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, ò che mordono alquanto la linqua. Onde quãto a i marci dico, che se sono molto deboli, non ui si faccia altro, che trarli via, accioche nõ marciscano i vasselli; ma se sono potẽti di fumo, ò che habbiano corpo, si vẽdino a quei dell'acquauita, ò più tosto si caccino in aceto; perche se ne cauarà maggior pretio. Et però quãdo hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che nõ habbiano hauuto acqua, le tornarete p metà in due tine; & nel trarle dẽtro, le separarete di modo, ch'elle restino ben sospese. Et scaldate insieme p quattro giorni, ponerete in vna di quelle tine tanto vino guasto quãto vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato vintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina; lasciãdolo medesimamẽte cosi per vintiquattro hore, & ritornãdolo ancor' vn'altra volta nella prima tina per lo detto tẽpo, Facẽdo similmente ogni vintiquattro hore, fin ch'egli sarà diuenuto bẽ biãco, & acetito. Et benche non fusse molto forte, non restarete di inuasellarlo; perche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dellaltro aceto di simili vini, continouarete a metterne sopra a quelle graspe nere, ò bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà

A ridure i vini guasti in aceto biãco.

bianco

bianco,& forte.Et volendo pur seguitar'a farne dellaltro con le mede sime graspe,vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino,& lo lasciarete dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino per acetir maggiormente quel vino,che si ponera dapoi dentro. Vero è, che per la prima volta egli scemerà la terza, ò quarta parte; ma come sarann'imbeuerate le dette graspe, ogni altro vino che metterete sopra non scemarà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, riscatarette anco vna buona parte.

Altro modo per fare aceto di ogni tempo di vino guasto

Si può far'ancora aceto di vin guasto di ogni tempo, ma cala poco meno della metà.Ponerete adunque quel vin al fuoco,& lo farete bollire sin che fara schiuma,la quale leuarete di mano in mano, & dapoi metterete per ogni brenta vn'oncia di pepe pesto, & vna libra di sale, & tratto ancor'vnaltro bollo,poneretelo in vasello che stia al Sole,& venirà forte in poco tempo.

Vinc. Ancora,come si può far'ogni aceto ben forte?

A far venire ben forte laceto.

Gio. Bat. Essendo brēte dodici ne farete bollire vna al fuoco, & co si bē bollete,la gittarete sopra le altre vndici;crescēdo, & minuēdo alla rata,secondo che sarāno le brēte di quell'aceto non forte, & venira perfetto. Et lo farete anco bē forte cō vna lama lūga di acciale affogata benissimo,& la cacciarete dentro più volte,ma sempre riffocata, secōdo che sarāno le brente di quell'aceto nō forte, & venirà perfetto.

Vinc.Hauete voi secreto alcuno per ridur'i vini guasti, che si possino bere,senza gittarli uia,o darli per poco pretio,o per niente?

A ridurre il uin guasto in uin buono.

Gio. Bat. Parlando di simili vini,& nō de'marci,dirò come si possono ridur'a tale stato,che si poteran bere,finche sarā finiti, māno gia cōseruarli lungo tēpo.Et però, cauato che haurete quel vino muouo buono,che uenirà dalla tina con impeto gittaretele dentro il guasto, ma di minor quātità del cauato,accioche, quelle graspe siano'piu potenti a farlo bollir'insieme cō quell'altro,che ui sarà restato; Le quali siano subito bē pestate;nō facēdole altro fin che si abbasserāno,& all'hora serà da inuasellare;percioche credo ch'egli sara chiaro, & purgato d'ogni amarezza,Et se pure ne hauesse ancor'in parte,lo ritornarete per dui,o tre giorni sopra d'un'altra tina simile.che non heuesse piu uino della prima;E questo lo cauarete poi perche restera ben purgato di ogni malitia.

Vn'altro modo vogliouí mostrar'ancora p vn simil vino.Cioè pigliarete due pesi della prima vua bē matura per brenta, & poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco con tāto vin buono,che si possa bagnare tutta;& faretela bollir fin che i grani siā bē crepati, & cosi bē bollēti gli altri trarrete sopra quel vino,tramutato però in altro vasello buono,& tāto grādi,che qlli col vino bollito vi stiano.Ma se lo uor

rete

rete ancor migliore, girtaretelo in vn'altra tina, che sia poco più di meza di vua ben matura, laquale sia stata dentro non rotta almeno p tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sarà stato dentro dui, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre che il tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

Vinc. Vi piace dirmi ancora qualche rimedio, per aiutar quel vino, che ha solamente dell'Agosto, accioche non vadi di mal in peggio.

Gio. Bat. Tramutato che hauerete prima simil vino in vn vasello buono, pigliarete tanti buoni aranci non dolci, quante saran le brente; & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete con lo spago; & gli attacarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue, che ella faccia stare gli aranzi, dalla cima sin'appresso il fondo; legando talmente quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, ò sei giorni, potrete bere sicuramente quel vino, che sarà buono come di prima. Ma non vi lasciarete dentro tai aranci più di dieci giorni, accioche non lo danneggiassero; ma lo venderete, ò beuerete fin che sarà finito.

A sanare il vino quando comincia pattre.

Vinc. Vi prego parimente che mi mostriate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogni altro mal'odore à tutti i vasselli.

Gio. Bat. Volendo voi purgare vna botte di dodici brente pigliaretene vna di fiscia molto forte, con libre dodici di feccia di vino ben secca; Et se fusse di più tenuta, pigliaretene più somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel vasello ben'asciuto, chiudendolo talmente subito, che il nō possa essalare; & poi facendolo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se p caso non fusse ben liberato, farete vnaltra volta il simile, & restarà netto. Cauando però tal compositione innanzi che finisca di raffreddare; perche stando dentro così fredda, & il vasello non tutto pieno subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Sei modi per cauare la muffa a i vasselli.

Il secōdo modo, che cauato il fondo al vasello, che vorrete sanare, empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete star'in piede, & datoui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma nō lo coprirete tutto, accioche nō si estinguesse tal fuoco. Girādo però quel fondo a poco a poco, per arder ben'ogni parte infetta, & poi nettādo tutto il vasello di ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro: & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa: Et dapoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, ò più tosto di aceto forte, & più & meno, secōdo ch'è grāde, ò piccolo quel vasello; & così ben bollente, lo gittarere dentro, & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar più volte per ogni lato. Et se per caso nō fusse ben purgato di quel mal'odore, ò del brusciato, farete ql medesimo vn'altra volta, &

più

più ancora, per fino che resti ben netto.

Il terzo modo è ch'empiuto di acqua cruda quel vasello che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni; & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella foccia, che il legno si vegga bẽ netto. Eacẽdoli poi vna incenerata bollẽtissima, & fragandolo molto con vna scopa tutto. Et leuatolo bene, voltaretelo senza fondo con la bocca al Sole, che per tre, o quattro giorni vi batta dentro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dentro de l'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato; & poi cauatolo dopo vn di, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza difetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tãte libre di allume di roca, quante son le brente che ten'il vasello, & faretele bollir in vna caldaia piena di acqua. Et così bollente, la trarete dentro, & chiusala bene, faretela andar per ogni lato fin che sarà raffredata, ma cauaretela subito, accioche nõ riceuesse il vasello nõ ben pieno, vn'altra volta la istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bolenta, faretene vn'altra, & vn'altra fin che resti bẽ netto di ogni mal odore; La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che p minore spesa, potrete torre dellacqua de' tẽtori, quãdo han'alluminato i panni (poiche la gittano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, o cinque marchetti la libra.

A cauare la muffa al vino, & non al vasello.

Nõ posso mãcare, che nõ vi dica ancora vn modo del cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranci buoni nõ dolci, quãte brẽte sono del vino muffato: Et datili quattro tagli p pomo poco più della scorza, gli infilzarete cõ lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo; attacandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo; & lasciando quegli arãci nel vino, non più di dieci giorni, & poi beuerete senza difetto.

A rischiarare vn vino torbido.

Vinc. Dapoi che di tãte cose mi siete stato cortese, vi prego, che mi diciate ancora, come si può rischiarare vn vino che sia torbido.

Gio. Bat Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quante son le brente di quel vino, rischiararete in vn giorno, ò dui; ma bisogna che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa inanzi che li gittiate nel vasello; hauendo però lauato primamente quella pellicina, che di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il vino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del vasello, & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma vi aggiungerete vn quarto, ò terzo di oui più, & vna oncia di sale per brenta, & anco vn limone ouero arancio, fessi con vna, ò due

mani.

mani dighiara ben leuata per brenta di vino; & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose, che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

Vinc. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci a vostro piacere; con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre, che desidero di intendere.

Gio. Bat. Non mancate pur voi a venir' à lhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

IL FINE DELLA QVARTA GIORNATA.

# LA QVINTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

## *Come si può far vn bel Giardino.*

ESSENDO ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nellhora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, lhorto & i campi suoi, che sono da Oriente; ma ancor' vna infinita di pesci, che vanno, & guizzano tuttauia per lacqua, onde salutatolo, & poi maratigliatosi grandemente di così bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti, dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano alluomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli arbori fruttiferi, percioche nõ solamẽte le frondi loro rendono dalle amene ombre soauissima freschezza, i fiori di grandissima allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza; ma etiandio quelli sono i proprij albergi di infiniti vccelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauiglioſe

gliose musiche, che piu non si può desiderare. La onde essendo cosa honoratissima, & degna di ogni spirito gentile, & di ogni Principe, dilettarsi di bei giardini, desidero che voi M. Giouã Battista mi mostriate con quai modi se ne possa far vno de' piu accommodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

Come debbe esser il sito d'vn giardino.

Gio. Bat. Non vi prometto gia di dire tutte le conditioni, che vi vorrebbono; ma vi mostrarò almeno quelle, che io stimo più necessarie, & che per l'ordinario si vsano tra noi. Et però chi vuol far giardino debbe primamente considerare, che il sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso, ò non sia ben soliuo: percioche gli arbori nõ riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento: si per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà cosi danneggiato, quanto se fusse lontano: Ponendolo eziandio più tosto a tramontana, che a Mezodì, accioche si possa godere benissimo dalle finestre la sua vaghezza, come similmente giace quel cosi bello del nostro Gallo. Egli è ben vero, che quando fusse ancor a Mezodì, sarebbe piu soliuo, ma non di cosi bella prospettiua, ma entre che si giace in casa; nõ ostante che sarebbe dãneggiato dalla poluere, & bulla, ch'escono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, cosa per certo nociua a gli arbori, che assai volte si inrognano talmente, che periscono,

Del serar giardini.

Appresso lodo a farli vna fossa di tal larghezza, & altezza, che non tanto vi possa star sempre dell'acqua assai; ma anco che non vi possano entrare i ladri, nè gli animali, la quale si potrà fare ancora in vna peschiera. Allaquale sia alleuata vna folta siepe di spini bianchi di tre, ò di quattro fila; Che vsandoci diligentia, diuerrà di maggior vaghezza, che se fusse muro.

Vinc. Benche le siepi stiano bene, nondimeno lodo piu i muri; percioche sono piu forti, & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo politi, ò dipinti, san medesimamente bel vedere.

Quel che debbe produre il fondo de vn giardino.

Gio. Bat. Dapoi ordinato il sito, si debbe considerare quello, che più conuiene a quel terreno per cauarne maggior entrata: Percioche essendo piu atto a produr dell'herba, che delle biade, lodo a pratarlo, si perche renderà più vtilità, & maggior vaghezza; si anco perche non sarà cosi danneggiato, come l'altre cose da i frutti che cadono, e che si raccolgono.

Vinc. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi si farebbe.

Gio. Bat. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conuiene.

Vinc. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce-

nuoce a simili arbori; & non adacquando, si può sperare solamēte poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

Gio. Bat. Ne per questo mi rimouo: percioche adacquando il prato, se non quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acqua se non quanto è bisogno, son certo che quelli non patiranno, anzi ne sentiranno giouamento, & particolarmente nell'ingrassare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fà a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame bē minuto, ò composto con la poluere; perche (come vi dissi) produrrà più herba, che non farà ogni altra sorte: Senza che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi giouarāno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono doue non si adacqua, sono piu saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben vero che alcune volte per la gran secchezza, rimangono manco grossi. Altri ricordi per beneficio de' giardini.

Vinc. Che via vi vuole nel piantar tali arbori, & che misura si debbe tener nel poner'i fili lōtani lun da laltro, & vn'arbore appsso all'altro?

Gio. Bat. A piantare vn giardino, si debbe primamente considerare la natura di quel terreno; percioche, essendo dolce, grasso, & adacquatore; bisogna metter'ogni filo lōtano dallaltro, non meno di braccia trētasei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non piu di braccia diciotto; & massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono piu quantita di rami, & piu grandi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li pianterà piu spessi, quādo sarāno grandi, non solamēte occuparanno se medesimi, ma adonbreranno talmente il fondo, che se ne cauarà poco, ò niente. Percioche non tanto fà bel veder vn'arbore carico di frutti, quanto a mirarlo grande, & con bella, & larga capigliata. Modi per piantare i giardini.

Vinc. Per qual cagione adunque hauete voi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come cel mostra questa belissima herba.

Gio. Bat. L'esser cosi florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi do ogni anno mescolato con la poluere, la quale lo spinge a produre assai piu di quel che può per natura. Onde, conoscēdo io questo, posi i fili lontani l'vn dallaltro vintiquattro braccia, & gli arbori non piu di noue.

Vinc. Perche hauete voi piantato tanti peri, & cosi pochi pomi?

Gio. Bat. Sapendo io, che i peri, sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de' pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, giaroso, ò Perche si piantan piu

tosto peri, che pomi, & per contrario.

che sia asciutto, ò arido: però piantai più peri, che pomi; auēga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vēgono nō piu grādi de i peri. Et medesimamēte il Magnifico M. Giuliano Gallino fece ben'a piātar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tāta copia di pomi; & pochi peri; pcioche, come buon'Agricoltore, ch'egliera, conobbe che i pomi sono p natura sodi, & che uēgon belli, & grādi nel terreno grasso, molle, & humido, come è il suo. Però nō tanto fu prudēte nel ponere i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedici; con nō poner ui tra mezo marene, ciregie, psichi; & altri simili, come ho fatt'io; ma li piātò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, ò pomo.

Vinc. Hauete uoi per piu delicato un buō pero, che un buō pomo?

Che i peri sono piu delicati de i pomi, & di più pretio.

Gio. Bat. Nō si puo negare, che i peri communemēte nō siano migliori al gusto, che i buoni non si uendano piu pretio de i pomi. E uero, che non sono cosi sani; ma sono piu cōmodi nel mangiarli à i suoi tempi crudi, & cotti, & per far buone composte, & buone torte.

Vinc. Essendo uero questo, per qual cagione non si piantano piu peri, che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

Gio. Bat. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo sito proportionato a peri piantano piu tosto de i pomi, ma piu quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi, potendone piantar de i buoni.

Vinc. forse che non si piantano, nè si inestano piu peri, che pomi, perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

Gio. Bat. Non manco tempo durano i peri, per comparire a mezo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati catualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre più sorti di mese in mese fin'al S. Martino. Ne pēsate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, & gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore, simili a i ghiaciuoli, & l'odore de moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'Autunno con le circonstantie debite, che durano fin'alla Pasqua, & piu ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono a peso con maggior'vtilita de i pomi, che si vendono a misura.

Ancora, quol'è quell'arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, & cosi alto, com'è questo del pero? ilquale non pure non occupa tāto con l'ombra, quāto fanno i pomi, ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente vn'anno, & l'altro nò.

Vinc. Bēche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tāti quell'anno, che son'il doppio de' peri: i quali oltra che sono piu difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pomi; sono anco piu rosi da i vermi, di tutti gli altri arbori fruttiferi.

Gio. Bat.

Gio. Bat. Lasciando da canto le oppositioni, che si potrebbono dedur per luna, & laltra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come mi hauete domandato. Onde, cominciando dico, che si facci no le fosse almeno dui, ò tre mesi innanzi del piantare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che giouerà assai alle radici, facendole più, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser men di due braccia in ogni lato a i piccioli, & a i grandi tre, infin'a quattro ponẽdo il miglior terreno da vn lato, & quello non cosi 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 più, & meno secondo la sua bontà; & accomodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra allaltra; coprendo però prima il fondo di pietre non più grosse di vn pan comune, accioche (come d issi laltr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno à quelle delle viti. Non piantando mai quando fa gran freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che pioue, ma solamente quando è dolce il tẽpo, ò che sia più tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. Et quando si piantano per ripiãtare, si faccia vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte che era in Oriente ancor'in Oriente, perche le altre parti staranno come di prima. Cauãdoli non meno dopo vespero, & per Luna nuoua, & con piu radici che si può, & essendone di spezzate, ò guaste, si taglino via. Et quando si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra, per cõseruarle dal vento; & dal Sole; perche prenderanno più facilmente. Calcando nel piãtare detti arbori di mano in mano la terra secondo che si gitta adosso alle radici, con vn palo di legno ben vgual in fondo, accioche quegli arbori stiano piu saldi contra de i venti.

Trattato per piantar gli arbori fruttiferi.

Vinc. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, ò alla primauera?

Gio. Bat. Essendo fatto le buche di Luglio, o di Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di Gennaro, ò di Febraro; percioche, piantando in quei mesi, la terra si commada talmente attorno alle radici, de gli Arbori, che allhora sono come morti, che Poi nel primo germogliare, li giouano assai piu, che se fussero stati piãtati nella prima vera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lodo a piantarli di Febraro, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

Vinc. Che è meglio a piantare i peri, ò pomi saluatichi, ò quei d'armella per incalmarli poi?

Che gli arbori di armella sono migliori p incalmare che i saluatichi.

Gio. Bat. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluatichi, nõ dimeno lodo piu quei di armella; percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico, questo produrà frutti piu grossi, piu saporiti, & di maggior licore, che non fara quella altra. Come per esperientia si vede quando è stato incalmato vn saluatico, & che comincia a far'i frutti; che incalmando vnaltra volta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & piu grossi di prima. Et però nõ è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi di armella.

Vinc. E da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono piu pieni di humor dolce de gli altri, e crescono con più facilità in grossezza, & in alteza; Ma è pericolo che non durino si lungo tempo come fanno i saluatichi.

Gio. Bat. Si come i giardinieri douerebbono (al parer mio) attender più allutilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; cosi, mirãdo alle buone qualità de gli arbori di armella, non dourebbono restare a piantarli per dire, che non dureranno i ducento, & piu anni, come fanno i saluatichi. Basta che viueranno non pur leta del piantatore, & de i figliuoli; ma ancora da i nepoti, & di piu assai.

Vinc. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben ordinati.

I beneficij che vegliono gli arbori fruttiferi.

Gio. Bat. Primamente siano zappati almen due volte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per essere anco i piu pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'antunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi li taglino al Febraro i rami superflui per luna scemãte, & massimamente quelli, che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel piu, & meno secõdo che sono morbidi. Basta che quanto piu saran'ordinati con ragione, tãto piu abõderanno di frutti migliori, & viueranno piu lungo tempo. Acconciãdoli però quando non fà freddo, ne gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglienti; tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al trõcone, accioche lacqua piouana nõ vi si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre a non farli alcune di queste cose quando fioriscono, percioche facilmente si potrebbono seccare, come piu volte ho veduto.

Silmilmente a quel temo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o di altri animaletti che consuman le buone

foglie

foglie co' frutti insieme: Sēza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmēte i peri, & pomi, per esser sottoposti a questa maladittione più de gli altri: purgando ancora i tronchi di ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che piu volte li fanno seccare. Non manchando quando larbore non cresce in grossezza, a tagliar per lūgo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che piu, & meno è grossa, perche egli crescerà in poco tempo cō marauiglia.* Ricordādoui anco per cosa importante, che quādo li arbori son carichi di frutti piu dell'ordinario (come alle volte sono piu delle foglie) li scaricarete della terza parte, ò della metà, percioche nō solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegli arbori ne produranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati.

Vinc. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

Gio.Bat. Benche si in calmi per piu vie, nondimeno quella del fessolo è piu commune tra noi, & piu sicura di tutte laltre, quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra: incalmando ne i siti freddi di Marzò, ò di Aprile, & ne i caldi solamente di Febraro, & sempre innāzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo, che si debbe tenere: percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore a produre le foglie, & i fiori; cosi il freddo serra, addormēta, & ritiene ogni suo vigore. Et si incalmi piu tosto dopo vespero, che la mattina; & si auicini piu alle radici, che a i rami; perche quanto piu le calme sono poste a basso, tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto al l'incalmar per Luna nuoua, ò vecchia, i piu incalmano quando cresce, per le calme che prendono, & crescano piu facilmente. E ben vero, che incalmando quando scema, & massimamente dopo il tondo sin a i vintiquattro di le calme producono piu frutto: Nondimeno cō mēdo colloro, che sempre incalmano per Luna noua ne i terreni magri, & ne i grassi quando è vecchia.

Del'incalmare li arbori fruttiferi.

Vinc. Quanto piu sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto piu sono da biasimar gli altri, che cacciando figure, incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo: Onde non è marauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, ò se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

Gio.Bat. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano ꝓportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano gli occhi vigorosi, & spessi, & si incalmino piu fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con vn poco di terra, & in volte

Come si debbon pi-

gliar le calme, & il modo di portarle di lontano.

ne i panni, ò altra cosa, accioche nellincalmare si trouino in amorē, & non meze secche dal vento, ò dal Sole. Vero è che si portano benissimo ne i canoni pieni di mele ben chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Dell'incalmare a fessolo.

Incalmando à fessolo, si segna nel piu bel luogo dellarbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il tronco, accioche in legno non si spaccasse troppo; accommodando talmente le calme nel fesso, che non si vegga niente del loro taglio, & che il primo occhio resti a pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, ò tronco, il quale sia ben ligato, & ben coperto con la cera composta col largato, per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessora, & per che ancor'è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di sega la, & mettendoui dentro vn poco di terra, accioche piu facilmente le calme possano germogliare; lequali non siano piu lunghe di vn palmo.

Vinc. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar'a coronetta, ouer'infogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a coronetta.

Gio. Bat. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo di incalmare, benche si può fare di ogni tempo che gli arbori sudano; non dimeno si incalma piu di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono piu in amore, & l'aere piu temperato. Si incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che lhanno sottile, & molle; & vi si Pone le calme alquanto grossette, & spesse di occhi, & pigliate da Oriente dellarbore, Et tagliato dapoi 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; & poi si lega presso al taglio, con vna cintola accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio, è vn chiodo di cauallo che habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & agguzzatolo bene, si fica q̄llo, ò il detto conio, fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, & con la parte tonda verso la scorza; & la piana verso il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciando ui la seconda sottile verde, si pongano talmente di vna in vna, ne i buchi fatti co i deti stromēti, che le scorze loro, & il trōco si bacino, & nō si vegga niēte del taglio, ò del nudo, ma sole le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da q̄l lato, che nō si lippa, ma spiccarla

carla però per due dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difenda quella del tronco a guisa di un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dallaltra non men di quattro dita si copra subito tutto il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo con vn vimine, o stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificarle, si leuino ancora i germogli, che venissero dallarbore; lasciando alle calme vno o dui dei piu begli occhi per ciascuna, percioche, quanto piu faranno pochi, lhumore li fara venir piu tosto grandi.

Vinc. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a canello, o spoletta (come noi diciamo) per esser piu facile del detto modo.

Gio. Bat. Benche si possa incalmare a canello di Aprile, & di Maggio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu tosto, & piu tardi secondo il freddo, & caldo dei paesi; & ancho a spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur da Oriente. Vsando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni canello dalle calme senza, romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia vna istessa cosa col ramo. Il quale canello non habbia più di dui occhi ponendo quel numero più, & meno secondo che l'arbore si troua assai rami o pochi. dell'incalmare a canello.

Vinc. Parimente desidero che mi diciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa che hà dell'ingegnioso, & del polito.

Gio. Bat. A incalmare a questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo di vno scudetto, & porui vn'altro simile con locchio, ma alquanto più grandetto, accioche empia il luogo vacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lunghette intorno al ramo, o tronco incalmato, le quali non occupino niente gli occhi posti; perche non potrebbono germogliare. Ma meglio e coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla con altra scorza sottile quanto e il taglio, & dopo cinque, o sei giorni, slegar'ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attacato all'humor del tronco, o piu tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra nellocchio con vno stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i germogli. Non mancando a troncare ogni superfluità de gli occhi non dell'incalmare a scudetto.

incal-

incalmati, & leuar tutti quei che nascono di tempo in tempo, fin che
* i buoni siano diuenuti potenti. * Et questo modo di incalmare si fa
nell'hasta mentre ch'e giouane; ma come e fatta dura & grossa, s'incal
mano i rami; perche oltra, che apprendono benissimo per esser tene-
* ri, vi si fann'anco maggior numero di calme. *

Lode dell'incarmare.

Vinc. Veramente che larte dell'incalmar'e vna delle più belle co se, che siano nell'Agricoltura; poiche si tramutano gli arbori seluatichi ne i domestichi, gli sterili ne fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti, & i temporiti ne i tardi. Oltra che non tanto si tramuta una specie nellaltra, & si accomodano più frutti diuersi sopra di vn arbore; ma etiandio si trasportano le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

Gio. Bat. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le cõmodità, & i grã cõtẽti che si prendono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti cõ le medesime mani, che gli hãn'ĩcalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quãto fu sẽpre celebrata q̃sta cosi gloriosa arte dai Prĩcipi da'Duchi, & da'primi Signori del mõdo, nõ so quãd'io potessi finire.

Vinc. Essendo detto assai di questo, desiderio che mi diciate de frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De i peri moscatelli.

Gio. Bat. Cominciarò a ragionarui primamente dei peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benche siano delicati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De i peri caualieri.

Poi al principio di Giugno compareno i peri caualieri, i quali meriteuolmente sono degni di quel nome, per esser diletteuoli al gusto, non hauer niente del maligno.

De i peri ghiacciuoli.

Dietro a questi immediatamente vengono i peri ghiacciuoli, i quali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De i peri cicogniui.

Similmẽte nel finire questi, comparono i peri cicognini belli, & nõ buoni; dapoi subito i non cosi belli, ma delicatissimi che assomigliano a i detti ghiacciuoli, ma hãno di più lodore, & sapore dei moscatelli.

De i peri da grumello.

Dopo questi sono buoni i peri da grumello, i quali sono grossi, & pieni di licore delicato.

De i peri moscatelli grossi.

Poco dapoi dei detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi dei caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per lodore del moscatello.

Io vi potrei dir ancora delle altre sorti assai, ma perche queste basta ne dirò vn degli migliori dellautunno.

De i peri Bergamoti.

Fra queste sorte di peri, vi e il bergamoto, il quale e forse il piu saporito, & piu delicato di ogni altro; ma non si conserua molto tempo, se non e spiccato alquanto immaturato & posto nel bullacio.

Poi

Poi vi e il pero garauello, il quale e pretioso crudo, & cotto come e passato Natale; ma e talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle volte và in fracasso. Et però e ben'amazzarli con vn ferro sottile, che arriui in capo dei buchi, doue nascono; & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son'offesi. Dei peri garauelli.

Ancora vi e il pero bazauaresco, il quale oltra ch'e grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo. Dei peri bazauareschi.

Parimente vi e il pero buon christiano, che per esser cosi buono crudo, come cotto, quasi ogn'vno ne ha ne suoi giardini. Dei peri buon christiani.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra, che e delicato crudo, dura anco per tutto Marzo. Dei peri garzignoli

Vinc. Questi peri furno sempre apprezzati più de gli altri in Vinetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

Gio. Bat. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & piu essendo conditi col mele, o col zucchero; Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono piu alti di tutti gli altri assai. Oltra, che pigliando essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauando tutto il lor succo; & facendo bollire fin che hà alquanto di corpo; all'hora sarà di tal delicatezza, che auanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di vue migliori con spicierie per mangiare a tauola tutto lanno. Et questi bastino. Trattato de i peri di spina.

Vinc. Vorrei saper qualche regola p conseruar questi buoni peri.

Gio. Bat. Bisogna primamente auertire a non spiccarli, se non vi e caduto adosso almeno tre, o quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si vsi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che non pioua, & che siano ben'asciuti dal Sole; & nel raccoglierli che non si macchino. Et però si spicchino ad vno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliente in cima di una pertica; o per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuando tutti i marci, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser'offesi nè dal vento, ne dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar'i pomi: Ma a conseruar l'vna, & l'altra sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come se fussero allhora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano dei più sodi al modo detto, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti; ponendo prima vn suolo di paglia, & poi vn suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal vasello sia pieno; ritornandoui dapoi il detto fondo talmente, che il resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che ui fusse. Alcuni modi per conseruar i peri & pomi.

Vinc.

Vinc. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

Dei pomi dolciani, & di San Pietro.

Gio. Bat. La prima sorte che compar tra noi, e quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in perfettione al tempo dei peri moscatelli.

Poi fuori che il pomo Sampietro, non vi sò altra sorte buona insin a l'Ottobre; nel qual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine.

Del pomo rosso grosso.

Ancora e delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangente, e molto buono crudo, & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati, ma non dura molto tempo.

Dei pomi paradisi.

Appresso e buono il pomo paradiso per conseruarsi assai, & e ottimo dopo Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo piu dellaltro.

Dei pomi rugginenti.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior riputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono boni da mangiare poco piu del Natale, per essere dapoi passi, & diuenuti piccioli, cosi i garbi cominciano allhora esser perfetti, & durano piu mesi. Et oltra che sono piu grossi, piu sodi, & piu saporiti dei dolci, sono ancora molto buoni per farne composta di ogni tempo.

De i pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamente piacciono a tutti, per essere delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri.

Dei pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

De i pomi rostaioli.

Non manco, anzi piu sono grati i pomi rostaioli; percioche di bellezza & di licore passano tutti gli altri. Et pero non e marauiglia se al Carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarono, & ballano.

de i pomi appioli.

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furno grādemēte stimati da gli antichi, & sono in pgio appsso i moderni p li piu delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarui ancora di altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, e ben che parliamo de gli altri frutti.

Vinc. Innanzi che passiate oltra desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

de le rari doti del pomo cotogno.

Gio. Bat. Questo pomo e dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza, nella sodezza, nell'odore, & nel sapore: & perche nō ha pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che e singolar'il frutto, non men, e singolare larbore; percioche tagliādo i rami d'un'anno, o dui, & piantandoli di Nouēbre, ò Febraro per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Sēza che incalmādoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & di altri frutti, li producono piu delicati de gli altri incalmati in altri arbori della loro specie, p

hauer'in

hauer' in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliãdo quei rami dopo il primo, o secõdo anno, & piãtarli al Febraro p Luna nuoua, & farãno frutti delicati ai suoi tẽpi.

Vinc. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

Gio. Bat. Non vi e molta differentia tra la natura loro; percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomacho, quanto piu sono saluatichi, acerbi, & austeri; ma sono buoni a fermar' i vomiti, i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto più sono immaturi.

Vinc. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

Gio. Bat. Ditemi adunq; delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che cõpareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, lequali, bẽ che siano pgiate quãto più sono belle, però sono sẽpre mal sane, p generar cattiui humori nello stomaco, & de i vermi nel corpo, & sono di poco nodrimẽto, cõe son' anco i calmi, che vẽgono subito dietro. Delle ciregie & calmi.

Poi dopo questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, & con l'acetoso, o garbo, le quali cuocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & p gli amalati; seruendosi di quelli core; che allhora producono cosi soaue; Et non meno sono delicate cõdite pur col zucchero; & ancor' accommodate in marinata. Ma sono da lodare piu gli arbori bassi che gli alti, perche pducono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incalmasse di q̃sti sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogn' anno maggior quantità, & piu grosse per hauer più somma di rami grãdi, che non hanno q̃sti bassi. Et piu dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giu, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piãtati ne gli horti, per ombreggiar poco, ma nõ gia nelle corti, o altri luoghi, onde i polli potessero beccar' i loro frutti. Delle marene alte & basse.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali, benche siano piu piccole delle marene, sono però buone crude, ma piu secche, ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili. Delle marinelle, & marasche.

Parimente non sono da tacer le visciole, le quali sono comparse nuouamente, & perche participano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio e a ponerle sopra le marinelle saluatiche, o piu tosto nelle domestiche. Delle visciole.

Restami di dire delle marasche, le quali, ancor che non siano buone da mangiare crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

Vinc.

Vinc. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne, o susine, che siano tra noi.

delle brogne damaschine.

Gio. Bat. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano piu picciole di tutte l altre, sono pero belle saporite, & sane per manigiarle crude, ma piu cotte, o secche; & spetialmente ne i polli & altri vccelli: Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero e che le grosse dolci, & ben mature lubricano, assai più; ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua tepida, estingono la sete.

delle brogne agostane.

Poi sono buone le brogne agostane, le quali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse, ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o secche.

dei brognoni grossi.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi: ma più anco essendo cotti sotto la cenere calda; inuoltati però nelle foglie, & poi pelati; & caricati di zucchero; o più tosto e bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

delle brogne mirabolane.

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, & gialli.

delle brogne catelane.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude; per esser anco le piu pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ouer le cremesine.

Vinc. Certamente io non conosco frutto, che si possa aguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi gran conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dall'ardente sete; quando gli e concesso dal Medico vna catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustãdola cosi fresca cõ tanta soauità dell'abondãte licore, per lo quale resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquãto del giusto perduto?

delle armoniache.

Gio. Bat. Vi sarebbe da dir delle Agostane bianche, Settembrine nere, Massimiane, Pernicone, Gierusaleme, & altre sorti buone: ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacẽdo queste) dirò delle armoniache, le quali sono di soaue odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, se sono delle incalmate; ma non cosi sane, come generalmente sono le brogne: ne si conseruano molto tempo i suoi arbori, & massimamente quãdo sono posti sopra i persichi; ma ben si conseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & piu ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

Vinc.

Vinc. Ho sempre amato q̃sto gẽtil frutto, p esser singolare nel p-dur dui frutti buoni; l'uno e l'armoniaca, e laltro che si caua dall'osso.

Gio. Bat. Vi sono poi gli albercocoli. i quali (quanto al frutto) sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, ma non alle foglie, i quali s incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Ma perche pigliano con difficultà a fessolo, lodo che le calme habbiano del uecchio, o più tosto incalmarli a canello perche prendono più facilmente. De gli albercocoli.

Ancora ui sono i molti delicati albergesi, i quali bẽche si possano incalmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne; nondimeno sono più sicuri a piãtar'i loro ossi più tosto allautunno, che alla primauera. de gli albergesi.

Voi sapete poi di quãte sorti di persichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, ma nel mãtenersi molto deboli: p cioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse uolte uengono dopo che han gittato i fiori. dei persichi & come si conseruano gli arbori.

Vinc. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli più lungo tempo, & che non temessero le dette maledittioni, come fanno?

Gio. Bat. A conseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, o più tosto sopra le mandole. Ma quãdo sono naturali, li taglia no non pur i rami più alti (stando che quanto più si tengono bassi, tanto più tempo durano) & nel mezo quelli che si trauersano; ma anco si tronca la verga appresso terra, quãdo e come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici; auanti che venga alta; lasciãdo uenir'un sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di seccare si tagliano uia tutti i rami, lasciandoui solamẽte i tronchi, come si fa alle salici quando si scaluano & ritornano bẽ fronduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la uerga (come ho anco detto) la quale, per stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar'ogni persico quando nõ e piu d un dito grosso; & ponerlo nella fossa p lungo, come si fa la uite auanzãdo un sol ramo sopra terra, che diuẽga in uerga. Et a q̃sto modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliando ui però primamẽte quella più lunga di tutte l'altre, che esce per drittura: Cosa che si dourebbe far'ancora a tutti gli altri arbori fruttiferi quando si ripiantano: perche e quella ch'impedisce il fruttar copioso.

Vinc. Qual cosa si debbe fare; accioche i persichi uengano migliori, & più grossi dell'ordinario?

Gio. Bat. Quãtunque ui si gioui sempre a letamare, & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li uuole grossi, & buoni, li zapi almeno tre uolte lãno, & li dia innãzi il uerno del letame minuto, & masimamẽ Per far uenir grossi i persichi.

re di quel di porco, perche questo li farà venir piu grossi, & piu d'ogn' altro.

*Tutti i persichi sono nocivi allo stomacho, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno lubrica nò il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & ammazzano i vermi.*

Trattato de i fichi.

Vinc. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Gio. Bat. Tutto il mondo sà, che il fico è dei piu pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più & meno dolci, & saporiti, secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato, ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti o leggieri, sassosi o casalenghi: De quali, per esserne di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri verdi, & beretini, ogn'vno se ne compiace secondo che ha il gusto. * I quali, ancor che siano de gli vltimi frutti che noi mangiamo, non fallano però a produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre a tanti altri. *

Vinc. Sempre ho vdito dire, & vedo per pratica che il fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

Gio. Bat. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua Pelecioche, si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Non è singolare larbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si uede che non pur'i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia più grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre. *Senza che essendo secca e buone alle durezze, & alle scarantie gargarizato & anco impiastrato alle tossi, catari, & usini.*

Vinc. A quel che dite, che i fiori sono buoni, dico, che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei che sono di vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperientia più volte ho veduto) ma si ben de' fichi.

Gio. Bat. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime, quanto più sono fesse o meze cadute, poiche vi producono miglior frutti, & si conser-

uano

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi cosi i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra, quãto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, vi si lieua lascorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe un palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

Vinc. Hauendo inteso cio che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragionate parimente de i pomi granati.

Gio.Bat. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; non di meno tutti vogliono'aere caldo, ò almeno temperato: percioche in luoghi freddi non si possono alleuare, & manco conseruare, ò hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraro, ò di marzo innanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, i rami sono lisci, & giouani. De i pomi granati.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

Gio.Bat. Auenga che gli antichi dicano piu rimedi; nondimeno; per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamẽte che non crepano, & sempre de' piu belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto piu tempo si da loro, tanto piu di garbi che sono, vengono dolci.

*Vero è che i dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

Vinc. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai cõseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, a pesci, & sopra altre cose assai, per esser piu delicato di quello de gli aranci, & de' limoni.

Gio.Bat. L'eccellente Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picolo, ò ramuscello sull'arbore quãdo sono maturi; ma altri dicono che a ttuffandoli nella creta distẽperata cõ acqua, & facendouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezana mẽte maturi ben'asciutti, & si pongano al Sole per tre, ò quattro giorni sopra vn'asse, col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almen'vna volta al dì, acioche siano pcossi da ogni lato dal Sole, ma nõ mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto i uolti, o solari. Et alcuni altri li cõseruano facẽdoli star prima al fumo p quindeci, ò vẽti giorni, fin ch'è bẽ secca la scorza loro, & poi gli appiccano

al modo detto. Et io, come sono spiccati ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per vn giorno, o dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar'aere, fin che si cauano fuori.

Vinc. Poiche ho hauuto da voi piu secreti, che non aspettaua, vi prego che mi diciate le qualita del moro nero, & del bianco ancora.

De i mori neri, & bianchi.

Gio.Bat. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie piu tardi de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di piu grossezza, di piu liquore, & di piu sapore; oltra che la foglia è piu dura, & piu grande, & anco l'arbore è piu difficile à prēdere, & a farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non essere cosi atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma piu per le migliara, che ogn'hora piu si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

Come si semina ogni somma di mori bianchi & neri piccioli.

Vinc. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

Gio.Bat. Certo è che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce quando il frutto è maturo (il che è nel principio di Giugno) onde hauendo dentro piu granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore; i quali si piantano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, & poluroso in belle fila, lontane vna dall'altra, non meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che p metter quel terreno in perfettione, non è meglio che a criuellarlo alto nō men d'un palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per far nascere, si coprano di stoppia, accioche non siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarli leggiermente sopra, non si ammacchi quel terreno; facendo questo piu sere, finche quelle semenze ne han bisogno. Non mancando a cauarli alla primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, & tanto lontani per quadro una gamba dall'altra, quanto si possono zappar piu vuolte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito; ma se sono spessi leuar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornandoli con le pertichette di fuori via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, nè che siano danneggiati da gli animali; ma volendoli seminare alla Primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno d'acqua, fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori

gliori vadino al fondo, & le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori, l'acqua piam piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conseruate sin che si semineranno per Luna crescente al Marzo, ò in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osseruando medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che à seminarle in questi dui tēpi: dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

Vinc. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro biancho, ò quella del nero?

Gio. Bat. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è cosi buona per li caualieri piccioli, per esser dura, * Ma è perfetta la foglia della Badia nel Polesine; laquale, oltra che ne abonda di più & fà migliore seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de' bianchi. *

Vinc. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebono, & abondarebbono più facilmente de' neri grossi?

Gio. Bat. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, purche fussero grosse non men d'vn'hasta d'uno spontone, & poi lo anno seguente s' incalmassero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebe abbondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza, percioche raccogliendole poi di anno in anno, si farebbe abondante in poco tempo tutto il paese.

Vinc. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebon'incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'hauerne in copia?

Gio. Bat. Perche questi grossi nascono, e crescono con gran difficultà, lodo ancor'io l'incalmarli a canello sopra i biāchi al tempo detto, ma che nō siano più grossi d'vn buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla prima uera sequēte tutta la verga, & parte della calma per lungo come si piantano le viti; percioche à questo modo, ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tēpo, in tempo, & chi nō facesse questo, la verga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piātino pero q̄sti arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosce che ui uengono quando sono maturi i frutti, nō diano noia a gli habitāti; ma pe

Dello incalmare i mori bianchi sui neri.

rò in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

Vinc. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.

Trattato delle noci.

Gio. Bat. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolore di testa, & di tutta la vita, come se fusse battuto; senza che non vi vien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & per le radici quando sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro cãpi, & massimamẽte ne i buoni; conciosia che doureb-bono piantarli solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, ò ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti; & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime a li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quãdo sono meze noci col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano piu paesi, & l'arbore è molto a proposito per fare vna infinita di belle cose, per esser cosi liscio, è polito.* Et più si vede per prattica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, & rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur a castigare, & castrare simili arbori; ma ancor a cacciare nella verga gran quantità di ferri.

Vinc. Per hauer'inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è cosi grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

Gio. Bat. Questo arbore nõ produce frutto in copia se nõ ne i colli à Mezodì, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi a i mõti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, et che nõ fiorisse cosi per tempo (onde il piu delle volte, quei fiori restano dãneggiati da i freddi) certo è che abbondarebbono talmẽte, che nõ valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapere la perfettione di q̃sto frutto, il quale non tãto si mangia crudo di ogni tẽpo p le case, ma cotto anchor nel far le mãdolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piãtate assai, & delle migliori, si p che hauete sito suburbano molto a pposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona vtilità, & di minor dãno d'ogni altro; anzi che à q̃gli arbori vẽgon sotto delle biade, & altri frutti, atteso che pducono poca foglia, & minuta: Ma nõ mãcate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi supflui, &

poi

poiaiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

Vinc. Che frutto vi pare l'auellana, & la nocciuola? lodate voi che se ne piantino ne i giardini in quantita?

Gio. Bat. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio stà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli vccelli grandi, che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe; conciosia, che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati. Delle mellane, & nocciuole.

Vinc. Come intendete, che si debbiano ordinare?

Gio. Bat. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restino se non tre, ò quattro uerghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre ò quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, ò ne i luochi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & duranno piu longo tempo; gittano anco tante ampole, ò germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quanti si desidera, senza seminarli.

Per frutto vtile, non vi è poi tra noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo, come si vede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo hora arrostito, hora allessato, hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nellatte. Et certamẽte che la natura non pur'hà fatto singular questo arbore nel produre egli solo frutto buono ne i colli verso Tramontana, ma ancor'hà fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna si forte armatura, che ne animale, ne vccello lo può mangiare, mentre si troua in quella spinosa vesta. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmẽte fanno castagne, che sono sempre vtili, nondimeno inestandoli di buoni marroni a scudetto, ò corronetta, ò a canello, producono anco assai più bello, più saporito, & piu delicato frutto. Trattato delle castagne.

Vioc. Che via si debbe tenere p hauerne in quãtità di questi arbori?

Gio. Bat. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli che piãtarli; & ponerli in sito che piu tosto habbia dell'humido, & Tramõtana, che in altro che sia asciutto, ò verso Mezodì: pcioche ricercano più ombra che sole, valle che mõte, & terra molle che dura: Facẽdo questo di

Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato, & ponēdone due, ò tre, sin quattro castagne; ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen'vn braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare, & cauare l'herbe. Poi passati tre, ò quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tēpo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vaselli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti, canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, & altri siti: Di modo, che non so cosa in contrario, accetto che nel brusciarli fanno talmente cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

Gio. Bat. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spiccarli mediocremente maturi per Luna vecchia, ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur'al fresco; ilqual sia talmēte chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere, per cioche in poco tempo, da quello sarebbono corrotti.

Vinc. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue. Gio. Bat. Voi sapete il singolar licore, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruar piu cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi che faccia frutto; & viue molti anni; ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o colli, o uer'al piede loro, & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

Vin. Non credete voi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli ò seminar le ossa?

Gio. Bat. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi nō men d'vn manico di vāga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa vn braccio la scorza grossa, & lisciarli la verde sottile, piātādoli di Nouēbre ne i luoghi caldi, & ne i tēperati di Febraro, ò di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti, le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, ò del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritornerà dentro, & calcādo ben'attorno di ogni piātone, secondo che si trarrà adosso di mano in mano, con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando à

zappare

zappare tutti questi, & i grandi almen' vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua a torno quei tronconi; & potarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, ò Marzo; & ne i freddi d'Aprile, ò Maggio, & sempre con ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, ò picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami variati e superflui, rotti, & secchi; & non meno i germogli, che vi nascono, riserbando però se la pianta nō fusse talmente vecchia, ò fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, ò dui delli più belli. Non mācando a cauar'ogni marcio, ò secco, ò tarlato che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primauera, con ferri conuenienti a tal'effetto, infino che si scopra il buono: percioche quella infirmità non passarà più oltra; & in poco tempo si coprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma non dentro quādo è fessata la verga; Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano; come facilmente farebbono quando non fussero medicati al modo detto.

Vinc. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggiore vtilità?

Gio. Bat. Non si può fallar'a piantare, & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai; conciosia che abondano più d'oglio, che non fanno le minute; Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese. * Auuertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto, come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo, elle nō vengono a patire, come farebbono quando i rami detti fussero leuati più tosto. * *

Vinc. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

Gio. Bat. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle cō le pertiche, percioche con queste si fraccano, & si rompono de' rami assai, con dāno del seguēte anno. Et veramēte ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scalipertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia, talmēte diligenti nel tirar con le mani ne suoi grembiali di corame, di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schiratti, che continuamente ruotino. E ben vero, ch'quei rami, che non si posson'hauer cō gli vncini, è forza

batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarle verdi si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia che non si ammachino in modo alcuno.

Vinc. Che via si tien nel condirle in perfettione?

Gio. Bat. A confettarle in poco tempo, & che restino belle ben verdi, & buone, si pigliano raccolte non più di tre giorni asciute; percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono cosi tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, la quale sia tanta, che vi possano inōdar le oliue. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolano si ben insieme, che non si amacchino. Et lasciatele cosi per otto, ò dieci hore, se ne pigliano alcune, & lauatele bene, si tagliano per veder se la polpa si distacca dall'osso; percioche distaccandosi, è segno che sono concie, altramente si lasciano quel poco più fin che si distaccano. Poi fatto questo, si leuano fuor di quella compositione sin che restano ben monde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salmora; metendoui del piliciolo, ò serpillo, ò sementi di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cambia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebono la bellezza, & buon sapore.

Vinc. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua; onde dubitando che'l mi noiassero nel mangiarle, son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acqua corrente.

Gio. Bat. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmēte; & assai piu tosto, senza che restano più verdi, & più belle.

Vinc. Lodate voi il conciar le oliue ben mature, come in alcune case ne ho mangiate di grosse delicate?

Gio. Bat. Non solamente commendo queste oliue ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre; & massimamente se sono ordinate con ragione: ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nell'acqua, o nella salmora, lequali a confettarne vna quarta siano seccate all'ombra, doue soffi il vento, & vi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale, vnoncia di pepe, vna di garofani, vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose, & il succo di otto, ò di dieci limoni, ò di buoni aranci di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

Vinc. Hauete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

Gio.

Gio. Bat. Non e dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre meglio re più dolce, più chiaro, & più diletteuole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi, si perche non si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, il torchiato) & si anco perche sarebbe non poco danno, stando che il torchio rende sempre più oglio, che non fan'i piedi Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente quando e bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato a bastanza, e ben che ci leuiamo di quà, & che vi ritorniamo dimani per parlare, di quanto vi sarà grato.

Vinc. Io mi riporto a quanto vi piace.

IL FINE DELLA QVINTA GIORNATA.

---

# LA SESTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Come si possono far' horti per vaghezza, & per vtilità.*

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno a casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita; & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitando di maggior acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame; onde giuntoui entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande che guardaua a Leuante, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'aranci, & d'altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rendeuano vaghezza mirabile. Onde hauendo il Maggio prima ben considerato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò dicendo.

Poscia

Poscia che hieri parlassimo delle cose che conuengono ai giardini, io desidero che hoggi raggioniamo de gli horti, che si fanno p ricreatione, & de gli altri ancora, che sono di commodità, & d'utilità.

I e lodi de gli horti

Gio Bat. Non e dubio, alcuno, che fù sempre di grã cõtẽto l'hauere un bellorticello, & piu ancora secõdo il potere, & volere di ogni animo gentile, come chiaramente si veggono per tutto il mondo nel le infinite fabriche antiche, & moderne: & non tãto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville; secondo c'hebbero già principio dal famoso Epicuro nella grã citta d'Athene, il quale dopo i sudori de gli studi, vi andaua ogni di per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de i Feaci? Il quale hauendo piu horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe & di fiori, dopo i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per isgombar da se le fantasie, che lo premeuano molte fiate fin alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamẽte, perche si ricreaua, & si compiaceua più di quelli, che di ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pẽsare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Persi, i quali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano lor' horti? dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamẽte (lascian do altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole piaceuole il delettarsi de' begli horti.

Vinc. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmẽte de' begli horti, tãto piu mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quali siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del fare gli horti belli.

Gio. Bat. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, nõ meno si debbe far d'ogni horto: & massimamẽte (essẽdo possibile) che'l sia da Tramõtana verso l'habitatione del patrone, accio che dalle finestre si possa commodamẽte goder p modo di prospettiua; & specialmente quãdo e fatto più tosto per allegria, che per vtilità; come per adesso intẽdo che ne ragioniamo: & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito à proposito si ponga parimẽte l'horto giusto per quadro, & ci cinga di bel muro, o di folta siepe, la quale sia potẽte, di belli spini biãchi, o di verdi sanguini, o di altri simili sorti, che siano cimate, & polite a suoi tẽpi: il quale sia ben' vguale, & nõ molto pẽdẽte, accio che l'acque piouane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita & bẽ

netta

nette di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame uecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parti co i uiali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegati di quadrelli ben cotti, con una colla attorno, che sia a canto de' muri, & larga circa due braccia & mezo: col uiale però tra quella, e i quadri. Che a fare ben polito quest'horto, sta ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non più alti d'vn braccio & coperti di belle lastrette di pietra, come ue ne son molti nella nostra Città.

Vinc. Certamēte ch'egliè bel uedere un'horto, come hauete diuisato; tuttauia mi pare più uago un'altro, che sia ordinato in uarie forme di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose uaghe da uedere: Il quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rosette, & di uiole di diuersi colori; & nō meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli di bei uasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilico, & altre piu sorte d'herbe bellissime, & odorifere.

Gio. Bat. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite: & massimamēte quando ui sono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia una bē fatta porticella cō la sua capelletta bē dipinta all'incontro, che corrispōda in capo p prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & a mangiare cō gli amici. Ho poi ueduti alcuni horti circōdati di siepi foltissime, & cōcie talmēte, che cime alcune, & ramuscelli nō spontauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine: Le quali tāto piu faceuano bel uedere, quāto ch'erano o tutte di sanguini, o di lauri, o di mirti; & oltra che haueuano i uiali intorno; & p mezo a modo di croce bē salegati, haueuano parimēte in luogo de i murelli, le siepi di lauāda o di rosmarino o di busso, o d'altre sorti simili, ma bellissime p nō esser piu alte di un braccio e mezo, le quali erano concie con tanto magistero, che nō ui era pur'una foglia, nō che ramo, che si uedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tāti murelli bē quadrati. Et tāto piu erano queste cose uaghe da mirare, & da godere cō allegria mirabile, quanto che ui si uedeua esser l'arbergo d'infiniti uccellini, che cōtinuamēte giorno, & notte a gara cātauano, & garulauano gorgheggiādo più che poteuano cō diuersissime soaui uoce. Et appresso di q̄ste cose, u'erano tre p̄golette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, o di rose, o di mirti, o di lauri. Cioe una all īcōtro della porticella, doue s'entraua, & le altre una p lato, & tutte tre in capo de i uiali che andauano per mezo, & congiunte cō le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che stādoui dētro, pareua propriamēte che si fusse in tante uaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui amenamente

namente con satisfattione d'ogni intelletto. Oltra che nõ possa mancare che non vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi; ma hauendo i quadri senza murello, haueuano pero le pergolette di rose, o di gelsomini, o di lauri, o di mirthi, che copriuano con gran vaghezza tutt'i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; le quali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil vaghezza, & commodità: Et benche non fussero molto alte, ne molto larghe: nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura, dauano gran satisfattione a coloro che le mirauano, & godeuano.

Vinc. Se osassi, io direi esser piu belli gli horti fatti con siepi, & pergolette verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rẽdono maggior'allegrezza & amena prospettiua, & che (come dite) vi si gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dimorano.

De l'horto, & peschiera & fontana de i Conti di Barco.

Gio. Bat. Io vi potrei dir'ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur' assai; fra i quali non posso tacer quello cosi singolare de' Magnifici Conti martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salegiate, & per li murelli forniti di pitari, & d'altri bei vasi pieni di varie gentilezze, che rendono gran satisfattione a tutti per gli odori, che gettano; senza ch'e accompagnato da piu riuoli correnti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale per esser fabricata con mirabil arte, forse che non ne ha vna altra simile tutt'Italia.

Della fontana de i nobili Cazzaghi.

Vinc. Confesso ancor'io che quell'horto e bellissimo per piu cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino; & massimamente per esser'accompagnata d'alcuni uaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato dell'herbe gentili, cominciando dalla Lattuca.

Gio. Bat. Venendo poi alle herbe, che abbelisсono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate, cominciarò a parlarui della lattuca, la qual'e pregiata per la migliore di tutte le altre herbe da insalata, si perche e grata al gusto, come anco, perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abõdar sãgue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamẽte essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta, da gl'infermi; oltre ch'e migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et ben che ve ne siano di piu sorti, però tutte vogliono terreno grasso, poluerosо, netto, & leggiero, o casalino.

Vinc. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d ogni tempo.

Gio. Bat. Questo auiene; percioche si seminano d'ogni mese, fuo

ri

ri però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'e bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico che per mangiarla cruda, o cotta nell'insalata, e quasi simile alla lattica per conto di bontà, & di rinfrescare: & massimamente quãdo e stata legata, & diuenuta biancha. Et oltre ch'e ottima per lambiccarla, & beuer lacqua cosi pura, & ne i siropi, e anco buona, & sana in minestra. Della indiuia.

Parimente per mangiare nell'insalata, nõ solamente e buona l'herba detta dragone, ma e saporita talmente, che morde la lingua, & cõ soaue odore, & sapore, la quale e bella per esser ben verde, & di minuta foglia, e anco delicata per condire nell'acceto: Ma per non far semenza, si ripiantino le radici, & fanno facilmente de i germoli assai. Vero e ch'ella non uiene se non ne i terreni buoni, & al soliuo, & stà sempre verde fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilationi del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.* Del dragone.

Parlando poi dellherba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico che ella e il fiore di ogni altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & condita nellaceto; & anco per ponerla ne i siroppi lambicata. E ben vero che si mantiene se non nel buonaere, & ne i terreni qualificati a lei: *La quale, non solo e ottima contra la peste vsandola a qual si voglia modo, ma anco quando si dubitasse di qualche venenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, o altre cose simili.* Della citrona.

Vinc. Essendo questa gentil herba difficile a mantenersi nei gran freddi, lodarai a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi. Della citronella.

Gio. Bat. Vi e ancora la citronella, la qual e gentile, bella, & buona verde nellinsalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, o cinque uncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, e remedio mirabile a i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni, & al mangiar de i funghi.* Della segrezuola.

* Non meno ui e le segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio culina; la quale di odore e simile al thimo, ma minore, & piu tenera Et oltra che ella e di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare uerde, & secca in diuersi cibi, e anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei uasi. Si semina al principio di Febraro, o dapoi secondo che i siti sono caldi, o freddi. *

Ancora e buona nellinsalata lherba stella, la quale oltra, che fiorisce due, & tre uolte lanno, dura anco lungo tempo in terra. Dellherba stella.

Nõ mãco e buona la rucola gẽtile, la quale similmẽte fiorisce due, & tre uolte lanno, & si mãtiene per molto tempo, senza che e perfetta Della rucola.

per

per lambiccare, & ponerla ne i siropi. *Buonta la decottione, e buona alle oppillationi del fegato, & alle rene.*

Della herba acetosa

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nel l'insalata: & bella da uedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & e buona non meno per lambiccare, & per li siroppi. *Mangiandola a qual si voglia modo, e anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.*

Della borragine.

Per mangiare poi in minestra, nella torte, tortelli, & altri modi, e buona, & sana l'herba bornagine, & anco nell'insalata mentre e tenera: *La quale e singulare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma più i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti vitali, & corroborano il polmone: A tale che ella può dire quello che si troua scritto. Ego sum borago, quæ gaudio semper ago.*

Del petrosemolo.

Appresso dico, che l'herba petrosemolo hà molte proprietà; percio che ella fa bel vedere per esser minuta, bassa, & verde d'ogni tempo; & e perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotto in più minestre, ne gli vccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo: ma il primo anno non hà buona semenza, & gli altri si. *Et oltra che e perfetta per lambiccare a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto, di maniera che ella e migliore per li flemmatici, che per li colerici, & sanguigni: Senza che mangiando, le sue radici cotte cō buona carne, & sono perfette alle oppilationi del fegato, delle reni, & a coloro che patisco le sabbie, & pietrelle.*

della portulaca.

Parlando pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tēpo del caldo, è buona la portulaca: *la quale non solamente refresca il fegato, & l'ardore delle reni: ma restringe il flusso del sangue, & spetialmente quello che prouien dal petto.* Verò è ch'ella si digerisce cō difficultà, & da poco nodrimento.

del radicchio.

Sapete poi quanto è sano il radicchio, del qual si māgiano le foglie cosi crude, come cotte, nell'insalata, cuocendo parimēte le sue radici: *Onde mangiando, o beuendo la sua acqua a qual si voglia modo, apre le oppilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba e meglio ripiantarla, che seminarla; percioche vien più bella, & fa le radici piu grosse, che si acconciano pur nell'insalta.

Vinc. Hauete voi il radicchio; & la cicorea per vna medesima herba, come generalmente tengono i nostri Spetiali?

della cicorea.

Gio. Bat. Quātunq; la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio; e però di natura vna medesima cosa; eccetto ch'ella e hauuta per salua tica, & egli per domestico, & hà le istesse virtu, che ha il radicchio.

de i porrini.

Sono ancora buone herbicine i porrini cō le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da uedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto

l'anno,

l'anno & anco diletteuoli quasi a tutti. Si seminano al tempo della primauera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta a parlarui etiandio della betonica, laquale non pur'e buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; *ma e ottima similmente per sanar le ferite della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.* della betonica.

Vine. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre, si può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai piu virtù che non ha la betonica. Prouerbio

Gio. Bat. Hora che io ho detto maggior parte dell'herbe gentili, che si mangiano per insalata, voglio non meno parlare dell'altre simili, che sono buone per minestra, & che abbeliscono ancora ogni'hortocello. Onde cominciando prima dalla menta odorifera, & saporita; dico ch'e buona la gentile per poner nell'altre herbe che si mangiano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre cose; la quale si pianta, & non si semina. della menta.

Similmente si può dir all'herba detta puleggiuolo, la quale per esser medesimamente odorifera, & saporita; e buona quasi in tutte le minestre, & in altre cose. *Et oltra che prouoca i mestrui, & scalda lo stomaco, & loglio e perfetto a i dolori colici, & della matrice.* del puleggiuolo.

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che sono sane, & buone in minestra, nell'insalata, & nell'altre cose, senza che fanno bel vedere per lo stare verdi sempre, & per fiorire d'ogni tempo. dell'herbe bianche.

Ancora sono molto buone le spinaccie per mangiare lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamente al tempo del verno, del Carnouale, & della Quaresima insin'al Maggio. Si seminano d'Agosto, & stanno belle fin che fanno la semenza, quãdo sono seminate al principio, ma ritardando a seminarle sin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi a gli altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo stomaco.* Onde a farle nascer bene a quel tempo, bisogna seminarle dopo vespro, & coprirle con la stoppia, & non con la paglia, per non star cosi sospesa nell'adacquarle di sera co i secchi pian piano, almeno per tre seguẽti giorni. Et chi facesse questo medesimo sopra l'altre semenze seminate ne i tempi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma a conseruar le spinaccie da i geli, conuien coprirle ben di foglie di noci, innanzi che cadano alcune brine. delle spinaccie.

Non meno sono buone le biete in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tẽpo, ma bisogna seminarle di Quaresima, & fra lanno per hauerne sempre di uecchie, & di nouelle: Tenẽdo piu tosto delle bianche, che delle vernaccie: percioche sono piu belle da uedere, & piu tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo sternuto, purgano la testa da catarri, & lauandola con la lisciua loro, la liberano dalle squamme della cotica.* delle biete.

Per

Dell'schiaria

Per herba odorifera, & saporita, e buona la schiaria in minestra cō altra herbe, la quale si semina di Quaresima, & d'altri tempi p hauerne tutto l'anno: Onde seccandola all'ombra, & mettēdola poi ne i vini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moscatello, & il medemo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano della muffa.

Del cerbolo.

Appresso p herba buona vi e il cerbolo mescolato cō altre herbe in minestra; il qual si semina di Quaresima, & fra lāno p hauerne sēpre.

Della bugolosa.

Medesimamente per herba sana, & buona vi e la bugolosa, la quale si mangia in minestra con altre herbe, & nell'insalata. Et come fiorisce e tempo di lambiccarla; conciosia che l'acqua e perfetta in piu cose medicinali. Si semina di Quaresima, & fra l'anno a chi piace.

Vinc. Dapoi che voi hauete detto quasi di tutte le nostre herbe gentili, che si mangiano diuersamente, desidero che mi ragionate anco di quell'altro che si mettono ne be' vasi per ornar maggiormente simili horticelli.

Della maggiorana.

Gio. Bat. A far politi tali horticelli, come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche e sempre odorifera, & ben verde, onde per essere spessa di ramuscelli, & di minute foglie, non tanto si puo conciar'a piu modi ne i vasi belli, ma ancor'e buona da lambiccare: *& essendo bollita nella lisciua disecca i catarri, & le pugliuole, o squamme della testa, senza ch'l succo tirato per lo naso fa starnutare, & lo purga benissimo.*

Del basilico.

Nō meno e gētile il basilicò, per esser odorifero, & sta sempre uerde, oltra che i ramicelli con foglie spesse, & minute, si acconciano, cō facilità in diuersi uasi belli, che fanno bel vedere. Et medesimamēte si fa del morbido detto citronato, quādo e cōcio ne i pitari, o altri vasi.

Della mortella.

Parimente per poner in simili uasi e buona la mortella, percioche e odorifera, & sta lungamente uerde, & anco e facile da accommodarla con più bei modi: Onde essendo lambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

Vinc. Veramente che ciascuno si allegra molto, quando si vede in bell'horticello più sorti di vasi posti con ragioni sopra i quadri, con simili herbette ben formate a figure di fontane, di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di vcceli, & altri animali.

Delle viole.

Gio. Bat. Per bellezza naturale vi sono le viole cōmodate per tener ne i pittari; & altri bei vasi, le quali stanno lungo tempo verdi, & fioriscono per più mesi, allegria in vero molto vaga, & massime, quādo veggono più fiori diuersi di colore, come ve ne sono di tāte sorti.

E i garofani.

Appresso fanno bel veder'i garofani ne i medesimi vasi; si pche stāno sempre verdi, come anco perche piu volte l'anno p ducono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati; i quali non solamente sono i piu vaghi, che tra noi si trouino; ma ancora sono i piu odoriferi;

ferri,& piu gentili per tener'in mano.

Vinc. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspettto che mi ragionate ancora dell'herbe,& frutti che si seminano & si piãtino ne gli horti per vtilità i quali si tengono,o affittano, ouer si dnão alla meta,come molti fanno.

## DE GLI HORTI COMMVNI.

Io. Bat. lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far ben crescere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, cominciarò a ragionarui de'cauoli, o verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi; I quali vẽgono in ogni luogo netto, grasso & leggiero,& piu ne i paesi tẽperati, che ne i caldi: come si vede, che nel grã caldo non tanto non sono dilettevoli da mangiare, quãto che alhora sono mal sani: ma solamẽte sono buoni la primauera, ouero l'Autũno & massimamẽte quando sono mortificati dalle brine. Et bẽche quelli che si adacquano nel gran caldo, siano ben verdi,& belli, tuttauia si vede, che d'ogni altro tẽpo sono piu saporiti gl'altri; che nõ sono mai adacquati. Et oltra che ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape (de quali se ne piãtano all'Aprile p lo verno,& all'Agosto per la Quaresima) vi si tagliano ancor'allhora le cime delle lor radici. De i ver. cauoli, & cauo

Vinc. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & speciamente quãdo sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi,& frolli: Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba,& coprirli di terra, poiche si fanno maggiormente bianchi,& delicati.

Gio Bat. Non si seminino, o piantino mai verzi appresso le viti; attesoche le sono tanto esosi, che si ritirano da loro, come fa l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & nõ verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti beuendoli innanzi pasto con loglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir in un altro, questo ristagna i flussi. Et oltra che il succo loro con lo zucchero gioua alle tosse, a gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella liscina fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Vendo poi i capuci serrati come palle rotõde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili nell'esser buoni per De i capucci.

noi, fuor che di maggio, & di Giugno; bēche in Venetia sono pregiati nel verno. Ma uengono belli solamēte in certi terreni particolari, e letamati piu dell'ordinario.

Delle rape: Ancora sono di grā commodità le rape che si seminano di Giugno & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto piu sono spogliate, tāto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letame pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato à tutti in ministra in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composito, *pronoca lorina gioua alle renelle, & da buon nodrimento, ma grosso; & bēche nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pure concesso alle uolte a gli ammalati,* le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamēte vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, o altro grano, ancorche vi sia dato quāto letame se gli possa dare. Ne bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terrenno; pcioche la rapa daneggia assai più di lei. E ben verò, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche lasciandole in terra possano mangiare al tempo del Carnouale, & della Quaresima, perche allhora sono delicate.

Del rouaietto. Poi nō lasciādo i nauoni, che sono simili alle rape, eccetto che sono al quanto gialli, & piu sodi: dirò le qualità del rouaietto, detto in Venetia bisi, ilqual'è delicato nel mangiare, à piu modi: Si pianta a mezo Febraro, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che piu se ne và piantando, & anco se ne fa seccare al sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Verò è che sempre è ventoso, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser dolce.*

Vinc. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Gio. Bat. Non manco è da commendare la faua brouenta, che si pianta ne gli horti ben'ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decēbre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Delle fauа brouentaа.

Poi p cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraro, e ripiantarli all'Agosto, tagliādoui le cime delle foglie: per cioche, sì come quelle si mangino tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non meno si mangia al frutto verde, & cotto per piu tempo. *E verò che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi; ma cotti nella seconda acqua sono sani. Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie*

*chie, & le semenze sono à piu uoui ottime a i veleni.*

Vinc. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi: nondimeno, e anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomacho, ma più tosto de' contadini.

Gio Bat. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale p l'ordinario si piãta di Febraro, ma meglio e di Nouembre per venir piu grosso (se però il terreno è apposito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quãdo e vecchia, & ch'e egliè in tre foglie: percioche nõ ritorneranno cosi tosto lherbe come farebbono qñ e nuoua. Et conseruarlo si caua quãdo e vecchia bẽ maturo, & si fa stare al Sole fin ch'e seco; & poi si tiene in luogo, che nõ sia humido, & che non ui giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo, *E questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi; Et pero sta bene ch'egli sia chiamato Triaca de i contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & stretture di petto, & crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi costoni con le foglie fattone clisteri & caldo sopra il ventre, libera i dolori collici & scaccia le ventosità.* Delleglie

Vinc. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mẽtre sono tenerine, o morbide e le foglie col sale, & nell'insalata & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, e buono cotto pesto, & intero, secondo il costume dei paesi, & delle case.

Gio. Bat. Vi son'ancora le scalogne, le quali, benche siano simili al l'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarle: tuttauia sono in altre cose dissimili; percioche producẽdo vna spica d'aglio più spiche, fà nascere sopra terra solo vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, & per contrario si vede, che quãtunque vna spica di scalogna p-duca piu spiche, nõ produce pero sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, le quali poi per esser sette, & otto, o piu nate insieme, fano un boschetto bello, che dura per piú mesi, Et q̃ste medesime foglie sono buone crude nellinsalata, & cotte anco in minestra cõ l'altre cose. *Basta ch'il frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è piu noioso allo stomaco per esser anco piu acuto.* Delle scalogne.

Vinc. Sempre le scalogne furno grate a i contadini, onde per mãtenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo,

Gio Bat. Per frutto che sia forte, & alle volte dolce vi sono le cipolle, le quali uogliono tereno simile & bẽ ordinato a quel dell'aglio Et tutte le bianche, et rosse, rotende, & piane, si seminano d'Agosto & si ripiantano sin'alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano diuenir piu grosse. Delle cipolle.

Vinc. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano così saporitamente verdi in piu modi, cominciando quando mietono le biade sino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & nei guazzetti come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazzetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo del corpo scottato a qual si voglia modo, leua lardore, & ogni dolore.*

De i cocumeri detti in Toscana citrinoli.

Gio. Bat. Per frutto frigidissimo ui sono poi i cocumeri, i quali si mangiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo come si fanno le zucche & melloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio, & d'Agosto ma uogliono terreno molle, & grosso.

Vinc. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me uoglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia a rifiutarlo, conciosia che il nutrimento suo si accumula pian piano nelle uene nostre: onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione, genera febri crudelissime & marauigliosamente pertinaci.

Dei melone.

Gio. Bat. Stando ch'io son del vostro parere, uoglio che parliamo del piu grato frutto che sia frà noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggieri, che siano netti, & ben letamati; Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi, & si letamano piu tosto con letame vecchio che con fresco; & di pecora o di capra, che di bestie grosse. Le quali semenze siano tenute bennette di ogni herba subito che son nate, insino che hanno produtti i frutti.

Vinc. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese: nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne caua; & massimamente piantando delle Zatte; atteso che nō fallano in dolcezza. Ben e uero che i melloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero e, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, o col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di quaresima (essendo tagliate verdi, sottilmente, & poi ben seccate) *Le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati: percioche non pur rifrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano lorina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

Delle zucche.

Gio. Bat. Per frutto di hortaglia nō ue ne alcuno, che sia miglio-

re

re delle zucche biãche, lequali sono sane in minestra nelleccessiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che i colli sono perfetti in cõposta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semẽze di Marzo separate al modo de' melloni, & ne i luoghi bẽ grassi & ben netti, ponendole però nellacqua, accioche nõ si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andaranno a basso, nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe a meterle nel late per una notte, percioche si vederebbe il medesimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si trapiantano, come hanno tre, o quattro foglie, & si pongono doue facilmente possano ascendere in alto, perche diuengono migliori, che nõ fanno quando vanno per terra. Verò e che quanto piu sono lũghe, & sottili, sono etiandio piu tenere, più saporite: però si piantino le semẽze cauate da i colli lunghi, con le punte verso il Cielo; percioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi celpugli, come son'alquanto cresciuti, accioche gittino più rãpoli, & quelli più quantità di frutti. Et oltre le sue buone qualità che sono note a tutti, son'anco migliori p li colerici, & asciutti, che per li flenmatici, malenconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, le quali sono buone per mangiare in minestra, in torte fritte nell'oglio al tempo del verno, & della Quaresima; & vanno piantate al modo dellaltre dette.

Vinc. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che hauete detteima etiandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, & delloglio, come fanno i pellegrini, & i lauoratori della terra.

Gio. Bat. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni igniferi, o carote (come altri dicono) percioche si mangiano tutto il verno cotti nella insalata, & in composta al tempo della Quaresima: I quali si seminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi si zappano & si tengono ben netti di ogni herbe che viene; mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino a Pasqua: Ma bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabbia; percioche altramente gelarebbono. De i gniferi o carote

Parlandoui poi delle pastinache, dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i igniferi, o carote in radici, & che paiono alquãto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lũghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole & in compagnia de igniferi, & delle rape; & si mantẽgono vn'anno, & dui in terra, onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel verno, & nella Quaresima. Delle pastinache.

in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole pronoca o la orina, e i mestrui, & le foglie tritte, & poste sopra le piaghe, che uengono nelle gambe à contadini, sono perfetissime à quel male.*

Vinc. Per esser questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

Dei ramolacci.

Gio. Bat. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si mãgiano a mezo Giugno: & massime da coloro, che tagliano le biade; Ma perche fanno tosto semenza, si seminano vn altra volta al fin di Luglio; per mangiarli al Settembre fin dopo Pasqua. Cauãdoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, pronoca lorina, lubrica il corpo, & eccita lappetito.*

De i ravanelli.

Medesimamente seminando i rauaneli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno: ma pche fanno altre sì tosto semenza, e si può seminar di Luglio, & cõciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopo Pasqua, *Essendo cotti quelli a modo delle rape, liberano lhuomo dallorinare con brusore, & fanno vscire le pietrelle dalle reni, & vesica.*

Vinc. Parimente queste due sorti, sono buona per li metitori al tẽpo loro, ma non gia per lo mio stomaco.

Del fenocchio.

Gio. Bat. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali cominciarò del fenochio, frutto in vero d'ogni horto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non più d'un'anno, Che ponẽdolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tãto piu dolce: ma bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la uentosita: & fa abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

Vinc. Fú sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio di Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli di ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona.

Gio. Bat. Per herba sana, & commodata non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba sãta: Et però nõ è marauiglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et benche il frutto si può seminare, nõdimeno per produr ogni gamba piu figliuoli, se ne pigliano, & si piãtano in ogn'altro luogo, e fanno facilmẽte frutto, ilquale oltra, ch'e buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco seco intiero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nella insalata, nella minestra, & nelle torte, e tortelli. Si pianta di Febraro, o di

Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra; & produce d'anno in anno più figliuoli; onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però è bene a mouere le gābe, e sue radici ogni tre, ò quatro anni, & ripantarle in altri luoghi. *Poi seccata innanzi all'ombra, essendo ben pestata, e perfetta a piu infermità. Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'accetto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza acetto ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie che mitiga il dolor suo.*

Vinc. Per piu cause ho sempre amato questa benedetta herba, della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi, atteso che li dà buon odore, & li conserua per quel'anno dalle tarme.

Gio. Bat. Medesimamente in questi horti grandi, vi debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gētili, c'habbiamo detto & queste altre ancora, cominciādo dalla ruta, la quale si semina la Primauera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, piglian do solamente i cuori teneri col panne, & sale: Oltra che e perfetta nel far deloglio che gioua a i dolor de i fianchi, & delle orecchie.* Della ruta

Vinc. Non solamente questa herba e ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

Gio. Bat. Non manco si debbe tenere dell'assentio, il quale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni commodi a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancora che quest'herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia, beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici: & l'oglio, & succo suo ammazza i uermi, che uengono nelle orecchie.* Dell'assentio.

Vinc. *Lodo ancor'io quest'assentio, poi che i ramuscelli, & foglie verdi sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, & uerde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo per medicar piu infermità.*

Gio. Bat. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, e perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo e ottimo a piu infermità & specialmente alle scarantie, che vengono nella gola, vngendole però spesse volte.* Dell'apio.

Appresso per herba sana e buon l'aneto, il quale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo e perfetto a uarie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.* Dell'aneto.

Vinc. *Dioscoride dice, che beuuta la decottione delle frondi secche, & del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegerisce il singiozzo.*

Gio.Bat. Io vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre simili, che sono piu tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, e bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della salnia.

Diremo adunque della saluia, laquale, p esser di cõmodità, & di sãnità, si vede anco che ue n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba viẽ piu facilmẽte bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & humidi: Et pur ch'ella nõ sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien fiorida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, e che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nõdimeno è meglio à piãtar i germogli cõ radici, & ancora i ramucelli, & cime (essẽdo prima ritorti) al tẽpo detto, o all'Ottobre. Poi rinouarla si ritaglia el Febraro vgualmẽte alla terra, & viẽ più bella, più tenera, & piu folta in poco tẽpo. Et q̃sta gentile herba e pfetta cõ le carni, vccelli, & pesci che si arrostiscono in più modi, & nelle cose che si mãgiano in minestra; senza ch'e ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & cõcia co' zucchero, & nelle diuerse cõposte, *& anco p esser cosa sana, molti la pongono abondantemẽte nel pane che mangiano, & nel vino che beuono per rimediar'a i catari, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, e molto buona allo stomaco, & alla testa: Il che essendo cotta nel vino (lauãdosi la bocca monda i denti, & le gengine. & fà buon fiato, & lauando gli occhi con l'acqua lambiccata, chiarifica la vista.*

Vinc. *Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro di separata dallhuomo, congiuogendosi poi con lui subito si ingrauiderà: E per essempio dice che egli Egitij dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, acciochè generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino.

Gio Bat. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fà ne gli horti per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fà la saluia, e anco sano per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana: percioche non puo patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo a Mezodì & a canto a qualche muro, & nel terrenno grasso; & sia con radici, ò con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà

Vinc. *Fra le molte sue buone qualità, lacqua sua conforta tutti i membri dellhuomo, & concendo le foglie in vino bianco, & lauandosene la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fossero per cadere-*

re-

*re. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini melanconici.*

Gio. Bat. Per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, o ladino, ò casalino, ouero spōgoso, quando siano tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraro, ò di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze; stādo che bisogna ripiantarle il secondo, ò terzo anno. Ma perche quanto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vengono più grossi gli asparagi, però si caua in altezza un braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'vna, & l'altra in māco spatio, & in altezza piu che si puote. Coprēdo prima il fondo di corni d'animali: iquali, coperti di terra perfetta per tre, ò quattro dita, & posti poi sopra gli asparagi, giouaranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piouana, le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gāba sia lontano dall'altro almen'vn piede di nuoue oncie, percioche quāto più sono le gambe grandi, tanto maggiore spatio vi vuole tra l'vna, & l'altra; altramēte, essendo spesse, in poco tempo suffocarebbono se medesime, & pdurrebono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non piu; accioche'l Sole possa maggiormēte trafiggere, & tirar gli asparagi a se: Non facendoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, ò più tosto di segatura di corni, & sopra delle guscie d'vue in quantità. Trahēdoui addosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medema terra, & criuellata, la quale sia netta di pietre, & caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro Febraro gittarli adosso tutta quell'altra, che vi si trouerà cauata, la quale non solamente sia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, ò di ferro, percioche restara ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli piu tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, conciosiache quanto piu si tagliano, tanto maggiormēte s'indeboliscono. Auuertendo a tagliarli ben sotto terra; perche tagliādoli di sopra; quei costoni nel crescere, frustano le radici senza vtilità alcuna. Tenendoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, & d'altre herbe che vi fussero; zappandoli non meno; ma non piu basso di quattro dita, accioche spuntino piu facilmente fuor di terra.

De gli asparagi.

Vinc. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

Gio.

Gio.Bat. Oltra a quelle che ho detto, e buon'anco lo sterco pur di cauallo, di peccora, di colombi, & di polli, ma marci de piu mesi; ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si battano le lane.

Vinc. Credete voi che sia ben'a cauar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, ò dieci anni, come fann'alcuni, pensando che producano piu grosso, & miglior frutto?

Gio.Bat. Mai non si duorebbono mouer dal suo luogo; ma quando sono troppo spessi, si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si leuino tutte le superflue, & si ripiantino altroue. Che facēdo ben q̄sto ogni tre, o quattro anni, nō tanto si cauarāno tutte le ingarbogliate, & fracide, ma si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba cō vn capelleto di letame ben marcio mel scolato con altro tanta terra criuellata, criuellando similmēte la restāte, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et q̄sta e la vera via per far che le radici produchiono gli asparagi grosi, senza sterparle & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, & masimamente quando alcuni le partono; percioche nō si duorebbe mai spezzar simili gābe, ma si duorebbe vsar sempre ogni diligentia per piātarne delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità, *Essendo gli asparagi delicati, & sani a tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo cotti mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto agli amalati giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon odore a tutto il corpo.*

Vinc. Per essermi piaciuti questi ricordi, vi prego parimente che mi diciate con quai modi si può far venir gli artichiocchi grossi?

De gli arti chiocchi o ver carciofi

Gio.Bat. Chi vuol hauerli belli, bisogna anco hauer la semēza de i più grossi, che sia possibile, & piātarle di Marzo p Luna nuoua in terreno buono ben grasso, & ben netto. Ponendo qui grani in cinque, ò sei bucchi in vn circolo d'un pā cōmune, accioche facciano vn bel cespuglio; & poi metterne similmēte altretāti lontani da quelli almeno vn braccio e mezo, p far che quei cespugli nō s'impediscano. E ben vero ch'e meglio a piantar i germogli, o parte delle gābe, che le semēze, percioche fan più tosto frutto: Senza che piantandone di mese in mese, cominciādo al Marzo fin'al Nouēbre, se ne raccoglie anco da piu stagioni il primo anno, & poi gli altri secondo il solito, & più, & meno secōdo che sono piu morbidi, o magri; & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte che non sia a ꝓposito, Auuertendo a piātarne sempre de'piu belli, & che facciano assai frutti, come

ve ne

ve ne sono di diuerse forme in grossezza, in lunghezza, & in tondezza di piú colori, & di piu saporiti, & che han le spine, & nò.

Vinc. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli aspargi, & che non durino si lungo tēpo in terra; & massime perche facilmente sono rosi da i topi, nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono etiandio con piu facilità, & producono piu tosto i loro frutti.

Gio.Bat. Non solo generalmente piaccino a tutti, quando sono freschi, & teneri, ma vi son'alcuni che li mangiano cruddi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane; & sale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre insipidi, ma piu quegli altri che han siti qualificati, che non ne tēgono; poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

Vinc. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi, che li rodono in diuersi siti?

Gio.Bat. Secreto certo non vi saperei dire; tuttauia ho veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sābuco; ficcādoli in terra nō men d'un palmo, & facēdoli auāzare altro tāto di sopra lontani l'uno da l'altro non piu di quatro dita, dicēdo che questi animaletti non entrano sotto terra, ne sopra a quei cespugli, p l'odore, che abborriscono di quel legno mentre è verde, ma bisogna cābiarli come si seccano. Altri fanno vno stecato spesso intorno ad ogni cespuglio, de i piu acuti spini secchi che si trouino; tagliandogli non piu lunghi d'un dito, & ponēdoli sotto tetra non men d'un palmo, & poi di mano in mano si che arriuano in cima; percioche, come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano. * Et medesimamēte p pungerli, sono perfetti i rizzi di castagna ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni. * Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, ò tre secchie d'acqua l'vna dietro all'altra quando si accorgono che vi sono, perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne tossicate doue praticano tali animaletti, coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse; ficcandole ne i buchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola, subito s'attossicano. Ma meglio e a pigliar della faua cotta nellacqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi; perche sentendo facilmente quell'odore la mangiano benissimo.

Vinc. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'hān'ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, & com'escono i topi, subito gliāmazzano.

Gio.

Glo.Bat.Si come e difficile il ricordarsi ogni cosa,confesso,anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi che non gelino,& che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto di un'palmo,& si riuolgono dapoi tutte le cime allingiù,& ligatole insieme cō vno stropellino, si coprono congaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti
* cespugli quando si slegano alla Primauera. * Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra come più tosto sono leuati i frutti;percioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti lanno seguente, oltra che alcuni ne produranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre,siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui, se non il proprio tronco poiche venirà più bello, & me-
* glio fruttera. *

Vinc. Desidero che mi diciate dell'altre cose,secondo che vi pare, & piace.

Delle maiole, ò fragole.

Gio.Bat. E bene che ragioniamo delle maiole, ò fraghe, per esser frutto gētile,& delicato,il quale vien ne i colli, & a i piedi de i monti, & più ne gli opachi luochi,che ne gli aprichi.Questa herba nō si semina,ma si traspianta al Febraro ò al Marzo p ripiātarla all'hora,laqua le produce certi filetti sottili,che serpono p terra; come sono lunghi circa vn palmo,ficcano talmente la cima dētro, che producono tutti a vn tempo altre radici,& foglie che fan bel vedere per star lūgo tempo verdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare quāda nel medesimo anno all'Aprile,& Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attacatti?Et però ogni spirito gentile ne dourebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, ò sopra le ripe,come hò io in quella si lungha della peschiera.

Vinc. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate, si perche vengono innanzi gli altri frutti; come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne,& daltre genti, & massimamē te quando si mangiano ne i conuiti ben inzuccherate co i zuccheri,come se fusse tanti bisi ò crespini cotti.

*Gio. Bat. Innanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici,o foglie di queste maiole,doue sono cotta restagua il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.*

Ma parlandoui de i crespini; dico che quantunque siano alquanto garbi sono però grati per venir cosi p tempo, attesoche si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

Dei crespini.

Vinc.

Vine. Auenga che si dica che i crespini siano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che compartano i viali de gli horti.

Gio. Bat. Perche il Sole ci mostra, essendo giunto all'hora di vespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamente de i gigli, & delle rose, & della lauanda, laquale non tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto, che è molto odorifera, & ottima per metter seca fra i drappi; conciosia che li da buon'odore, & li conserua della tarme. *Et vngendo la cima della testa con l'oglio suo, disecca i cattari, & conforta il ceruello: Et non meno vngendo la nuca, è perfetto a i paralitici, & spasmatici.* Et oltra che questa herba si pianta alla Primauera, fù sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser'odorifere) a gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari. Della lauanda.

Quanto poi alle rose, voi sapete che ne sono di più sorti fra noi; cioè di rosse saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlattine; & che delle biãche, oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschette, & quelle di cinque foglie, le quali bianche nõ sono atte per far buon zucchero rosato, ne acqua buona; & mãco per ponere in cose diletteuoli, ne medicinali: ma solamẽte sono buone per metterle secche fra i pãni d'ogni sorte, & specialmẽte in quei di lino per la suauità di quel buon'odore. Delle Rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che vegono spesse di foglie basse di gamba, & che sono di buon'odore, le quali fanno buone siepi, & compareno alla fin d'Aprile.

La seconda e quell'altra, che solamente produce cinq; foglie, lequali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre, cominciando al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono prodotte da vn sol troncone, il qual si fa in poco tempo grosso, & lungo con rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grandi.

Poi la terza sorte e quella che produce le moschette, le quali sono belle da vedere per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si puo commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si vsano nel far zucchero rosato; perchioche non venirebbe viuace di colore; ma solo per fette per far siroppi solutiui, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero rosato.

Ma

Ma parlando delle scarlatine di cinquefoglie, dico per esser vinaci di colore, sono etiandio le migliori per far tutte quelle cose, che si possono far con tutte l'altre, & ch'el suo zucchero rosato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

Vinc. Ancor che mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlatine, p esser anco queste tra tutte l'altre le più vtili.

De gigli. Gio. Bat. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, conciosia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio & dell'acqua lambicata, p valersene in più cose secondo le lor virtú, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollete (cioe le spiche separete) nel mese di Febraro in buõ terreno, accioche nascano, & pruducano al tempo i suoi fiori *Plinio dice che le cipolle col vino, sanano i morsi de i serpenti, & il veleno de' funghi: & questo basta per adesso.* Ma se ritornarete dimane, vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

Vinc. Et io spero che non mancherò di uenire, & però leuiamoci & andiamo doue uoi volete, che tanto mi sara grato.

## IL FINE DELLA SESTA GIORNATA.

# LA SETTIMA GIORNATA

## AGGIVNTA NELL' AGRICOLTVRA

*Da M. Agostino Gallo.*

## *Intorno al gouernare i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.*

RITORNATO il settimo giorno M. Vicenzo Maggio nell'hora solita da M. Gioan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue che tuttauia faceua tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, limoni, & gli aranzi con l'herbe del vago horto; dopo che si hebbero salutati l'un l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse di entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi dui giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranzi; poiche hauendoue voi buona copia di gran bellezza ho da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

Gio. Bat. Non aspettate gia da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che uengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & daltri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di continuo fauoriti, come quelli che producono abondantissimi frutti diuersi senza alcuna contrarietà di nebbie. di tempeste, di freddi, & d'altri mali tempi. Ma ben ui narrerò de gli arbori, & de i frutti che uengono solamẽte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodiana siti marauigliosi; I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno ueder

Lodi de la Riuiera

Salodiana. veder'al mondo; che vi e (se tanto si puo dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

Vinc. Quante spetie di tali frutti si ritrouano in questo paese.

Gio. Bat. Credo che conosciate Robino da Maderno, che e il piu famoso d'ogni altro giardinero di questa cosi honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i mei arbori in quella eccellentia che vedete; dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami, non però sono conosciuti cosi bene le limonee, che sono vna specie di mezò fra il detto pomo, & il limone.

Del piantar i detti arbori accetto gli aranzi, che uanno seminati.

Vinc. Nascono tutti ad un modo solo, ò pure ui e fra loro differentia nel nascere, ò nel piantarli, ouero nel seminarli.

Gio. Bat. Non ui e dubbio che tutti si possono seminare & che anco nascono al tempo loro; ma però non uengono tutti egualmente; percioche, seminando i cedri, i limoni, gli adami, & le limonee tardano assai inanzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'un palmo, & raschiatoui una parte della scorza per tre, ò quattro dita, che prima ua ficcata in terra, uengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che & l'uno, & l'altro sono sempre nimici mortali. Ne si deue parimente mancare di piantar li lontani l'un dall'altro un palmo senza più, accioche commodamente si possano zappare, come spesse uolte uanno zappati, & di fare che non auanzino sopra terra più di due, ò di tre cime di dita. Vero e che uengono anco più facilmente belli proginando, ò (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco, finche hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non uengono mai belli per queste uie, poi che sono duri di legno, & difficili a far radici; onde questi soli uanno seminati in buon terreno, ancorche stanno più anni innauzi che facciano frutto; & chi uuole che ne facciano in poco tempo, non ui è altra uia, che incalmarli sopra i pomi Adami. Perciohe questi arbori sono talmente frequentati gia cinque anni, poco più nell'incalmarli de i cedri, de i limoni, & de gli aranci, che non si può narrare la utilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr'i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra gli aranci; come gia lungo tempo e stato usitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

& anco

& anco le limonee, che nō fanno quādo sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però nō è marauiglia se ogn'hora più gli eccellēti giardineri vsano ogni loro diligētia nel piantare quanti ramicelli possano cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione q̄sti arbori, poiche fanno sempre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamēte da lauare le mani, ò da tenerli in vista per la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser i loro arbori di tanto aiuto a gli eccelenti giardineri, non vi e nessuno che uoglia far vn giardino in Riuiera, che primamente nō ne pianti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

Vinc. Vorrei sapere a che modo si incalmano i cedri, li molini, le limonee, gli aranci & quello che si offerua nel mutar vna specie nell'altra, & quali riescono di maggior vtilità.

Gio Bat. Robino mio maestro, più volte mi ha detto, che volendo io piātare, o seminare q̄sti arbori, sempre sciegliessi delle migliori sorti che potessi hauere piu tosto, che pigliarne delle poco buone, p̄ inestar le poi delle pferte. Et però io lodo l'inestare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quelle specie: percioche ve ne ha di q̄lli che sono p l'ordinario, più belli di corte rileuate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pēsando che vēgano più grādi, & di più grossa scorza, ò polpa: nondimeno gli eccellēti giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri: percioche vēgono piu belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamansi poi q̄sti frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che nō sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che, per maggior vtilità, inestano ancor i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci: si per che fruttano in maggior copia, che nō fanno ne' loro naturali trōchi, & si ancora p che non temono molto il freddo, p̄ participar della natura dell'arancio, il quale p̄ esser di legno duro, & di poca midola, sta saldo al gelo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et pero meritamente e da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno: ilquale fra i suoi giardini così belli, ne hà vno di arāci grādi singolari, che mai nō copre, doue v ha īcalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arācio, che stà saldo al freddo, & nō fallo ogn'āno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bā co i pomi arāci. Et bēche ve ne siano di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grādissima copia; nō sono pò di q̄lla bōtà che sono i Genouesi, & q̄lli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et q̄sto e p̄ li siti dotati di felice aere, &

Dell'inestare i detti arbori.

per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci sono gratti molto; si perche producono (come hò detto) grandissimo numero di frutti sempre: & si anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, & i limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouer assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore e piu vsitato nel mangiar tra noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto piu vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i
* fiori ben pieni, il cedro ne pduce molti che sono vani, & il limone, assai che sono di valore: però e cosa buona, che queste due sorti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra a gli Adami; percioche (come ho detto) si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che
* vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

Vinc. Volendosi inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti debbe osseruarsi?

Dell'inestar a scudetto.

Gio. Bat. Questi frutti propriamente s'incalmano a scudetto al modo che hieri vi dissi delle oliue. Ma non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuare medesimamente tutti quegli germogli che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo che si troua di sopra della calma, non si manchi al meno a ponerui vna cassetta piena di terra, & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può cosi fare nell'hasta mentre ch'e giouane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, o di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, o sia in amore.

Vinc. Che via si hà da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori.

Come si moltiplicano i cedri, i limoni, limonee, & Adami.

Gio. Bat. La piu ordinaria, & la piu facile e quella che fanno i Giardineri detti, quãdo potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, o al principio d'Aprile, & piu tardi ancora, secõdo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, sciegliẽdo i rami a proposito piãtano i bastoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Facẽdone alle volte tanti, & tanti, che oltra il piãtare quelli che vi fa bisogno, ne piãtano a milioni, per venderli poi, come ne vẽdono per tutto il mõdo. Et questi vengono facilmente belli, poiche nõ vi si mãca di zapparli spesse volte, & anco di bagnarli quãdo fa bisogno. E ben vero, che vo-

lendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui nō solamente (come ho detto) le cassette intorno a i rami, piene di buona terra stercorata; ma ancora delle zucche, o boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo; ma che siano accommodati di tal sorte, che non cadono; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che hà da stare nella terra, accioche le radici escano fuori più tosto, di quello che farebbono quando non fussero feriti quei rami. Et questo modo e molto a proposito p leuare ogni ramo, nō tāto p ampriar i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, p donarli a gli amici, o per piantarli nelle casse, come noi vsiamo, ouero per ponerli ne i pitari beli, di terra poi che si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

Vinc. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati innanzi, che producano i frutti.

Gio. Bat. Benche si vsi ogni diligentia a gli aranci seminati in tutte le cose, che vi conuengono per beneficio loro; nondimeno non vi vuole manco di dodeci anni innanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, o d'altre auuersità) non e dubbio che fanno i cedri in tre, o quattro anni, quādo però habbiano hauuto i benefici, che conuengono a cosi tenere piante. Vero e che i limoni non essendo incalmati, stanno sin cinque anni (ancor che siano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

Vinc. Come si coltiuano questi gentili arbori?

Gio. Bat. Per le regole che osserua il mio Rubino, bisogna ch'ssi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia soliuo eminente, & nascosto dalla tramontana, la qual fu sempre a queste piante nemicissima.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cō letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino, dādoglielo innāzi che si zappino le piante, & innāzi, che si coprano di assai, per lo freddo. Et oltra che queste piāte gradiscono sempre il Sole, & specialmēte quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, nō bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlādo massimamēte di quelle che sono solite essere adacquate) bē che vi siano alcuni giardineri che tengono talmēte i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciādone una pte intorno ai piedi, nō mācando a zapparlo; al meno ogni mese dal Marzo sin p tutto

Del coltiuar i giardini della Riuiera.

Settembre & poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di detti mesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardinieri, che sono soliti ad adacquar i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, o cisterna, per non lasciarui patir molta sete, portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che o presso, o dentro de' giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccolgono piu frutti, piu belli, & piu temporiti. Et per questo possiamo dire quel prouerbio, che dice. Si come il perfetto terreno e sempre vero padre delle piante; cosi l'acqua data loro, cō misura, & a tēpo, e anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, sin'all'Ottobre; vsando gran fattura nel zapparle. Et però per mouerle con arte, & ordinarle con diligentia, si pagano sempre vn terzo di piu al di gl'industriosi lauoratori che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che non si fanno gli altri, ancorche siano piu gagliardi & piu faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite.

Quanto poi a custodire i rami delle piante, si potano ogni anno, tagliādoli piu & meno, secōdo il buon giudicio de' potatori, percioche essendo delicati, gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; ma ancora gli alzano, & abbassano, secondo che bisogna. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie bē tagliēti, & leuano molti germogli che vēgono ī cima a i rami; cimano ancora quelli altri che ascendono troppo alti, acciochè stiano alla misura conueniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami nascono piu ramicelli, non ue ne lasciano piu di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto p ciascuno ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possano fluttuare, secondo la loro natura, tenēdo sempre copia di stroppe, & di stroppeli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca a cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, a i tronconi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto piu tosto si puo, non e dubbio che perirebbono.

Vinc. Da qual tempo si coprono questi giardini, acciochè non gelino per cagione de' futuri freddi?

Gio.

Gio. Bat. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hor per tardo, secondo che i giardineri veggono l'aere o dolce o minaccioso di freddo: Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli piu tosto vn poco piu per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre a diuersi giardineri per la loro negligentia. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo; ma ancora bisogna auuertire, quando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmente si agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati a stare sotto a i tetti intorno a tre mesi, quella humidità diuentarebbe talmente muffida, che sarebbe vna propria peste a i fiori, & a i ramicelli teneri; & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li danno la morte. Ma gli esperti giardineri, per schifare questo danno, innanzi che cominciino a coprir i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi piu de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri; preualendosene poi nel conseruarli col sale nell'aceto, per mangiarli cosi delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Da che tempo vsan coprirsi i giardini, & le regole che si osseruano.

Poi, perche cõmunemente i giardini hanno i muri intorno, & i pilastri di mattoni, o di legnami grossi, si coprono di sopraüia cõ traui di castagna, o di altra sorte buona, i quali siano ꝓportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna auertire che nõ vi pioua dẽtro, & massimamente nel disfarsi le neui: percioche quell'acqua e piu cõtraria d'ogni altra a queste piãte. Si chiudono anchora sempre le fissure d'ogni qualità con la stoppa, o col fieno minuto. Et quando nõ vi regnano poi i vẽti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono q̃lle vsciere, accioche i raggi solari risplẽdano nelle piante, le quali si recreano molto, mãdãdo via da se l'aere catiuo, & asciugando la humidità; & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non vi entri. Et più, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardineri, non pure sono vigilanti nel ueder se il freddo monta tãto, che ui bisogni accender il fuoco; ma ancora per chiarirsi di meglio põgono dell'acqua ne i vasi sopra le finestre chiuse, o ĩ altri luoghi della stãza: & come veggono generarsi il ghiaccio; subito vi accẽdono il fuoco di buone legne secche, come vi sono a ꝓposito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; ꝑche q̃sti fanno buõ caldo che dura assai, senza far'altramẽte fiamma, che dãneggi gli arbori. Vero e che vedẽdo anco le foglie de cedri, che diuengano come vnte (conoscẽdo da q̃ che hãno del freddo assai) gl'auicinano alle volte tutto il fuoco, che (ꝑ nõ essere state soccorse a tẽpo) muoiono da q̃sto caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tãto piu patiscono ogni sorte di

freddo, quanto che essi hanno maggior copia di succo; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudēti giardineri non sono frettolosi à scoprir i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte volte il freddo finge di esser partito ritorna, allimprouiso talmente rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole hà da stare dopo terza, apro no ogni volta vn asse si, & l'altra nò, del tutto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, & tre, & anco sin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertēdo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non sono da tagliare sin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi; altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

Vinc. Veramēte che vi vanno molte fatiche, & spese a mātener al l'ordine queste sorti de'cederi, & d'altri arbori simili; di modo che du bitarei che pochissimi giardineri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, cosi giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

Gio. B. Nō è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spesse che nō si dicono: ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi giardi neri vi sono, che non cauino di netto almen cento scudi a ragion di iu gero.

Della fatica & spese & delle grosse utilità.

Che diremo poi di q̄i giardineri auēturati, che si trouano hauer sal uati i loro giardini dai cattiui tempi, quando gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati più di quattro cento. La onde nō e marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben'accommodati di facultà. Possiamo adunque cōcludere, che si come le spese nō si dicono tutte che vāno ītorno a simili arbori cosi le utilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno.

Si sà, che si cauano danari nō pochi da tutte le sorti delle piāte, p piā tar'altroue; da i fiori de cedri p māgiarli nelle insalate, & p cōseruarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero; anco da quelli de gli aranci, & de gli altri simili, per far delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari de i frutti nō maturi, quanto da i ma turi; ma ancora cosi da i piccioli, (almen'ī buona parte) cōe da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti cond iti delicati, come anco de gli arācieti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quāto sono in prezzo ne i cōuiti, nel cōfettarli, nel darli a gli amalati, & nel ponerli nelle medicine, cōe di ciò gli speciali prattichi ne possono parlar'a pieno. Et oltra che si caua

no

no danari delle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'arancíata, i paradelli, gli arancieti, & il pane speciato, si vendono anco i cedri, per fare del confetto cedronato a diuersi modi; senza che si cauano danari sin de i frutti alquanto marzi, & specialmente de i cedri per cauarne il succo; & anco da i marzi del tutto per cauarne la semenza, la quale essendo de gli aranci, si semina: & essendo de' cedri si vende a i spetiali. Basta che sempre si caua vtilità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che sì come le spese sono sempre continue, (come ho detto) così le vtilità sono anco frequentissime.

Vinc. Vorrei saper ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, & quali per li sani.

Gio. Bat. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri, La prima e la nostra bella. La secōda e della grossa Genouese. Et la terza e de i cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere piu delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione q̄to piu sono grossi, più lunghi, & che hanno le coste bē rileuate da vn capo all'altro: Et di questi così belli, quell'arbore ne pduce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco che sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come ui sono alcuni, che paiono scauezzi nel mezo co i capi grossi & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secōdi, che sono molto grossi della specie genouese sono al gusto di sapore piu dolci de i nostri, ma non hanno quella fragrantia, nè sono così saporiti q̄to i detti nostri. I terzi delle ghiandi sono in uero i migliori di tutti gli altri, ma sono pero piu piccioli, & per q̄sto nō sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino mi ha fatto vedere vnaltra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali p esser di varie forme, sono marauigliosi da uedere, & anco buoni come gli altri, ma per che q̄ste piante ne producono pochi, per q̄sto non sono molto in vso.

La diuersità de i frutti conosciuti da noi.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i cōmuni, che sono però diuersi d'vna piu bella, & miglior sorte dell'altra; & ue ne sono de i cedronati, i quali sono detti così, perche hanno la forma quasi simile di bellezza a i cedri, ma nō già in grossezza; benche siano incalmati (come ho detto che si fa) sopra q̄lle piante, accioche crescano in bōta, & nelle altri parti dette. Et più, dicoui, che al presente il Cōte francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto una nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante, ch'egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Citta; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, &

al pari de gli aranci molto dolci.

Vinc. Mai noi intesi che de'limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

Gio. Bat. L'arbore del limone produce spine assai quanto più e giouane, nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcune sorte, la qual cosa e molto commoda per maneggiare quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & veleno si assai piu d'ogni altro arbore. Ma la bontà de limoni e tanto maggiore, quando che essi sono ben maturi, piu teneri, & honestamente qualificati di succo. La onde i limoni di Genoua communemente sono migliori de i nostri, & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno a l'altro, & non fussero molestati dal freddo, non e dubbio alcuno che starebbono al paragone di quanti si trouano in quelle contrade.

Parlandoui poi delle limonee, dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, non vi si vsitano però molto, percio che non fanno cosi bel vedere, per esser lunghe, & non di cosi bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sa che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i prattichi Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che non sono i nostri; ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno; facilmente starebbono al pari di quelli, come ho ancora detto de i limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de i pomi di Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono commodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli; & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando piu numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbori di questi Adami per riceuere (come ho detto) non solamente tutte le calme de i cedri, & de' limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Delle qualità de i fiori. Vol endoui poi ragionare de' fiori de cedri (oltra che vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'un rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramēte si puo leuar tutto q̄l ramet-

rametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a coglier'i fiori, bisogna hauer buona prattica in conoscer'i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte ne l'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, non considerando che assai uolte daranno all'amico danno notabile, nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tanto, si come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; cosi gli altri dell'arancio & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo, Cosa talmente marauigliosa, che essendo egli il piu pretioso di tutti ne gli frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da uoi, se questa sorte di arbore, dura lungo, ò curto tempo.

Gio.Bat. A questo che voi mi domandate, dico ch'egliè cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare, nondimeno per lunga esperientia molti tengono che uiuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella' Riuiera che passano i nonanta, & i cento anni, che non si ricordano di molte piante, che fussero mai piantate; ma piu alcuni frati di San Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di santa Sabina vi è vno arancio, ilqual fu piantato dalle benedette mani di san Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebbe esser da quattro cento anni che fu piantato, Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa, fa le radici piu profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni vengono dietro i limoni, & conseguētemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Del durare gli arbori & del mantenere i fruti.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno, iquali non sono stati danneggiati dal freddo, ò d'altro caso & che passato poi questo tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi cosi gentili arbori? I quali non sol si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali, per ritrouarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di uerdi foglie; ma ancora i moltissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai

mai non cadano (se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & specialmente al cedro, per esser'ancor il piu delicato de gli altri. Vero è, che alla Prima uera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopoi i fiori al pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò sin'all'vltima terra uerso Trẽto) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare; & massimente per la gran fragantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

Vinc. Hauete voi per così buoni i cedri che si spiccano liuidi (segno di non esser maturi) & poi col tempo a poco a poco diuengono ben gialli, quanto quelli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello specar i frutti maturi, & de i garbi.

Gio.Bat. Non è dubio alcuno, che quanto piu si trouano i cedri, i limoni, & gli aranci maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliendoli, & spiccandoli d'vno in vno, ma non già quando i patroni uendono sottosopra tutti i frutti de'lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre, ò d'Ottobre, i quali separano all'hora i matturi da gl'immaturi: conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, ò nella Pollonia, ouero nella Moscouia: poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, ò p magiãrli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto piu tosto possono, & massimamente i cedri per confettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco in piu luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere, che da noi è migliore vn buon frutto fresco, che vn'altro mal maturo, per mangiarlo poi quando è diuenuto colorito: è massimamente questi, che non sono così ben'accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Setten trionali.

Vinc. Che via si debbe tenere, per non lasciar'ascendere questi arbori, ò piante più alto di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de'frutti?

Dell'acconciar gli arbori.

Gio.Bat. Voi mi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano; ma ancora fanno il medesimo quando non è da essi leuata la moltitudine de'rami superflui, i quali tirano a se quell'humore, che dourebbe andare a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son'ordinate con ragione, non producono anco se non fiori uani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de i frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, & lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, & per abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, ò con altri ferri ben taglienti, che produrrano de' ramicelli assai piu in cima, che non vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, & non se ne lasci altro che dui, ò tre per ramo cimato; altramente ue ne restano tanti, che le cime diuerranno foltissime piu assai di prima. La onde non bisogna mancare di fare il simile a tutti i rami che sono per tutto il corpo de gli arbori, percioche quando vi restasse ro i ramicelli nouelli, ò vecchi superflui, non è dubbio che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe cosi giouare co i suoi raggi, come fà a gli arbori, che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; ma ancora quei rami cosi spessi non produrebbono frutti alcuni, ò pochissimi.

Vinc. Si possono fare questi offici d'altro tempo che da Primauera, come per l'ordinario ciascuno fa?

Gio.Bat. Non solamente si potano, & si ordinano alla Primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligẽtia; ma ancora non si tagliano se non per Luna vecchia; percioche ella non li fa morbidare, cosi come fà quando è nuoua: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri frutti feri) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di leuar di tempo in tẽpo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; perche a questo modo gli arbori non temono cosi, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto piu sono grossi; attesoche maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, ò nuoua composta col largato.

Vinc. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, ò per mutarui luogo, ò per portarle di lontano?

Gio.Bat. I prattichi Giardineri non le mouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel pprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi nõ lo facessero p qualche lor disegno; onde in q̃sto caso, ò per mãdarle altroue, per l'ordinario, le spiãtano alla primauera piu tosto; che all'autunno; percioche, si come a questo tẽpo il legno si ferma p esser maturo, & per l'humore che cessa p rispetto de' giorni che si raffreddano; cosi alla Primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mãdano fuori le foglie, & ancor'i fiori, s'el

Modi del piantar gli arbori.

le

le sono potenti. Ma bisogna auuertire, che quanto piu tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano uerso l'Austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai, quando le parti ch'erano poste a tramontana, fussero piantate uerso l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio uerso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia, conciosia che non è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, ò almeno tardano tanto a prosperare intorno al morbidare, & al crescere, come hauerebbono fatto, quãdo fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse volte, massimamente a coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, nõ auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fusse qualche cassa, ò altro vaso che hauesse i rami uerso tramontana piu magri assai di quel che fusser gli altri, che giaceno all'Austro, all'hora lodarei a riuoltare quella pianta; perche a questo modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbono vguali a gl'altri belli. Ma volendosi portare di lontano simili piante sopra a i caualli, ò alle carrete, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, ò con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, o da i venti per modo alcuno piantandole la sera dopo che sono giunte, non tanto in terreno perfetto; ma ancora bagnandole spesse uolte sul tardi, secondo che si vede la loro necessità.

Vinc. Poscia che a sufficientia voi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodoania; vi prego che mi parliate ancaro ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in piu luoghi del paese.

Gio. Bat. Questa sorte di arbori si tengono a tre modi cosi in Brescia, come per li castelli, & per le ville. Alcuni li piantano a mezodi, nõ mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle casse grandi di legno. Et altri li pongono ne i vasi di terra, detti da noi pitari. I primi si coltiuano similmente come q̃lli della Riuiera; serrãdoli, & coprẽdoli all'Autunno, accioche nõ gelino, & scoprẽdoli poi alla Primauera, p che verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già produtti, tẽdano alla perfettione: i quali, benche non habbiano si felice aere, quanto hãno quelli della bella Riuiera; nõdimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tẽgono p trastullo, & per ricreatione) riescono finalmẽte tãto belli, & buoni, che alcune volte auãzano i coltiuati da coloro, che nascono ĩ q̃sti siti (reser-

Il coltiuar simili frutti in Brescia come si fanno nella Riuiera, & per lo piano.

(riseruando però sempre i piu eccelenti, che per generosita se ne diletano) p viuere solamēte dell'entrate, che cauano dalla loro industria.

I secondi si pōgono nelle case di larice (per esser legno forte, che sta saldo all'acqua (inchiodate a quatro trauetti di castagna, per ciascuna cassa, che auāzano di sotto, der piede, vn palmo. Le quali si fanno tāto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi, ma però quasi tutte non sono mē lunghe di corpo d'vn braccio & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe, in queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogni anno si accompagna di sterco ben marcio di colombi, di polli, o di caualli, ouero di cloache; & poi al san Martino si portano al coperto sotto alle loggie, o portici, accioche gl'arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine, che cadano (nō essendo però priui dal goder'il sole che all'hora vi aggiunge) & a san ta Caterina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo fred do non mancando poi di portar loro delle braggie ne gli estermi fred di, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritornandosi doi all'aere sotto al corperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi san Giorgio fuori all'aprico, ne si manca dar loro dell'acqua tante volte quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si mancha di portarli, & si di ordinarli quando si portano fuori di Marzo, & anco per quatro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso, percioche, quanto piu stanno lontane tali radici della superficie, tanto piu gli arbori si fanno potenti per fruttare.

Nel coltiuar li nelle casse.

Nel coltiuare li ne i pitari

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, o pitari fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior'arte di tutti gli altri, i quali rē dono molta vahezza, come quelli che non pure sono cosi belli da ve dere sopra alcune finestre, o sopra piu muratelli, ma ancora rendono grā marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arbuscelli in que sti vasi, che hanno produtto magior copia di frutti belli, che non han no in se numero di foglie verdi.

Non e forse cosa da stupire, vedendo un vaso simile, il quale sia nō piu alto d'un braccio, & non piu largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato vn'arbuscello anco non piu alto dun'altro braccio, il qua le si truoua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano non si scauezzino del tutto?

Vin. Qui veramēte la natura, con questo essempio, ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

vno di questi cedri (benche sia grosso) e sostenuto dal ramicello donde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso: Ma essendo spiccato, & dapoi ritaccato cō lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

De i pitari. Gio. Bat. Non è dubbio alcuno che l'arte è cosi simile alla Natura, quanto è la scimia all'huomo, & però nō vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza, per esser'incomprensibile a noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. La onde siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fà capaci, d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcuni meriti.

Vinc. Vorrei saper'ancora da voi se in questi belli vasi si piantano cosi i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

Gio. Bat. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, di limoni, aranci, & limoncee; bisogna anco ponerli in pitari piccioli con poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla tramontana, & che habbiano buon'aere, perche faranno i frutti in tre anni, eccetto però gli aranci per esser molto duri di legno. Ma chi vole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o piu tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti piu grossi dell'ordinario.

A mātenet poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, o quatro anni leuarli fuori, & tagliarui la terra con le radici talmēte attorno & in fondo, che nō ue ne resti piu di tre dita. Laquale sia cābiata molto minuta, & ben grassa nō mācando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel verno bagnargli leggiermente; perche quando si bagnassero assai facilmente gelarebbono nel gran freddo.

Vinc. Fate uoi differētia di poner'in q̄sti vasi di terra tāto vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quāto vn'altro che le habbia pdute in vn trōco dellarbore, cō la cassetta di legno, o col vasetto di terra?

Gio. Bat. Ciascuno di questi è buoni per piantarui; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal trōco, sarà allhora bel vedere, poiche hauerà i frutti suso; benche ancor l'altro che sarà cauato dalla terra, produrà l'anno seguente i suoi frutti.

Vinc. Si come mi hauete detto la uia che ui uole nel mantener piu anni questi arbori ne i pitari, uorrei sapper ancora come si possono mantener nelle casse in buona forma.

Gio Bat. come si veggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si capino di Mar-

zo le piãte dalle casse con le corde in alto tenẽdole cosi leuate sin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo; facẽdo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici; riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenisscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate, & tenute basse in bella forma.

Vinc. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto piu quanto ne ho veduto piu volte alcune, che rimangono lungo tẽpo vane di frutti, & tutto e da credere auenghi per la troppo copia delle radici che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar'alle piante.

Gio. Bat. Fra li spiriti gentili, che si dillettano di tener allordine questi si belli arbori, nõ posso tacere M. Giouan' Angelo Rota, ilquale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezze, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dellaltro, ne piu foglie da un lato, che dall'altro, di maniera, che quanti gli veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute a mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli non hà pari per ridur'a bellezza in simili uasi, diuersi animali fatti di basilicò, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzano ogniuno a mirarli per cose molto rare.

Vinc. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

Gio. Bat. Non solamente fra le vie che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano cõ le mani, o con le forbicette le foglie, i rami, i fiori e i frutti che sono fuor dell'ordine, o che sono doppij, o troppo sotto l'un l'altro; ma ancora ritrouãdosi che l'arbuscello habbia da vn lato i ramicelli piu sottili, o piu bassi dallaltro, volgono il vaso fin che q̃sti stiano verso al Sole, poiche da q̃llo vẽgono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nelladacquarli quãdo fa bisogno. & sẽpre con acqua riposata assai, & stercorata, non mancano parimẽte di chiuderli bẽ nel verno dal freddo, e dar loro p vn'hora, o due il Sole sul mezo dì, percioche quello li corrobora molto, & caua ogni lor humidità.

Vinc. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto fin'hora vi ho richiesto, resta solamente che mi diciate quelle doti maggiori, che hanno i cedri, & limoni, & gli aranci.

Gio. Bat. Douendoui ragionare di questi arbori, & de i loro frutti, comincierò a dire, che essendo bẽ coltiuato quello del cedro, nõ tãto mai nõ si ritroua senza frutto, come quello che ne hà sempre di maturi di quelli che si maturano, & anco de i piccioli, & de' piccolissimi che

tuttauia

tuttauia di mano in mano s'ingrossano; ma ancora e sempre ben fornito di foglie verdi. La onde non e marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, & la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto a bastanza: fra le prerogatiue che hanno per natura, mi pare rarissima quella che hanno contra i veleni, mangiando non solamente tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore si spenge la colera, & lo preserua dalla peste: Senza che i medici moderni, nelle febri pestilentiali, vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmo sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fa il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali, i quali, oltra che sono piu acetosi, & piu mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, & più secchi assai. Dal quale succo si fanno siroppi vtili, come si fanno de i cedri per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con lambico di uetro, non tanto e perfetta per fare il uiso lustro, & polito alle donne, quanto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona, senza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi, ch'hanno nel lor corpo.

Resta solamente che vi narri dell'arbore dell'arancio, & che faccia mo fine. Il quale (come ho detto) è talmente duro legno, che sta saldo quasi sēpre a tutti i freddi che vengono nella Città nostra, & nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & nō mai sotto posto alla tramōtana: ma nella Riuiera Salodiana nō accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi neuichi sopra: che nō temono di rouina alcuna. Et questi arbori producono distintamēte tre sorti di frutti, cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze piu amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la conserua, che si adopra a fare buona mostarda & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti & gl'altri sono di succo frigido, secondo che più & meno sono anco acetosi. Et pò i medici moderni, con ragione dāno q̄sti, & nō i dolci a gli amalati di febri calde. (Parlaremo dimane di quanto ui piacera.

Vinc. Et io non mancarò di esser con voi all'hora solita. Et però leuiamosi di qui.

IL FINE DELLA SETTIMA AGGIVNTA.

LA

# LA OTTAVA GIORNATA DELLA AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO

## *Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.*

VEnuto l'ottauo giorno Messer Vincenzo Maggio nel l'hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato p godersi maggiormēte vn vēticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar i rami de gli arbori del bel giardino, & diuersi fiori dell'ameno prato, i palmi con ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l'hauersi salutati l'un l'altro, secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirādo prima il Maggio che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace a voi Messer Vincenzo che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose piu importanti, che si raccolgiono nel Bresciano?

Vinc. A punto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità; come primamente desidero che mi diciate del canape; cominciando che terren vi voule per farlo venir bello, lungo, & di buona sete.

Gio. B. Quātūq; nel Bresciano nō se ne raccoglia se non poca somma, a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombadia, nondimeno io loderei quādo se ne seminasse maggior quātità; & massimamēte da coloro che non hā terreni per seminarui i lini, ne acqua p adacquarli ma che hāno i campi ben grasi, & di buona polpa; percioche si vede quāto sono necessarij diuersamēte nel paesse, & che vēgono bellissima senza adacquarli. Trouato adunq; il terreno a proposito p seminar

Del seminare i canapi.

ui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto piu continouarà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto piu quel terreno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturato dal gelo, & passato Genaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'vltima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Ma meglio e a fare, come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo, lo vangano tutto, & poi che l'hanno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et piu ancora, come veggono che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quel'acqua che vien dapoi, fa venir'il canape in tutta quella belleza, & quantità che sia possibile: Ma coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello, che hà la semenza, al fin di Luglio rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole, & poi hauendolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, o piu tosto per maggior beneficio, con la uanga.

Vinc. Quanta semenza vi vuole per iugero?

Gio. Bat. Chi ha il campo ben morbido, & alto di buona polpa, nõ bisogna passar quatro quarte; percioche produrrà il canepe raro, & tanto lungo, & grosso di tutta la gamba, che passera piu di vinticinque pesi di canape ben fatto; ma perche resterà morbido, non sarà da far'altro che tele grosse, o corde fine, & spago sottile: Vero e che chi hauera il campo mezanamente grasso, & piu tosto alquanto soluto, che forte, potra darui quarte sei di bella semenza, percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restara piu minuto di gamba, & manco anco dell'altro: Del quale, non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, & vele, & reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nellacqua quelle di lino) ma sciegliendo il piu sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie

Vinc. Non lodate voi a zappar'il canape, benche nõ si zappi il lino?

Gio. Bat. Quando ci nasce raro, si zappa cõ le zappe solite a zappar'i legumi, i frumenti, & i migli, non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminato, cosi accioche egli venga sottile, si zappa co i zapparo li stretti non manco di tre dita, & che hãno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghi vn dito; percioche trouandosi molto spesso, vi si pos-

sano

ſano cauare le herbe con quelli, & con le mani ſenza danneggiarlo.

Vinc. Che coſa vi ſi fà, dapoi, ch'e ſtato ben zappato.

Gio. Bat. Altro non vi ſi fà, fin che non e diuenuto bianco; perche quanto piu vi ſono poche gābe, che non ſiano biāche, tanto piu debbono all'hora ſterpare, o piu toſto tagliare preſſo terra (come fanno quei paeſi che ne raccogliono gran quantità) tutte quelle, che nō hauranno la ſemenza, laqual'e prodotta ſolamente dalla femina, & nō dal maſchio. Lequali gābe ſi laſciano per quindeci, o vēti giorni, fin che ſon mature le ſemenze, & nō tanto ſi tagliano a modo dell'altre gābe ma ſi troncano via anco da quelle tutte le mizette piene di ſemenza, le quale ponendole al Sole ſopra lenzuola, come ſono ben ſeccate, ſi fanno fuor le ſemenze, tritādole beniſſimo con le mani; Onde criuelandole con criuello minuto; o piu toſto nettandole dalla bulla, & da quelle ſemenze che non ſono buone col vallo, ſi gouernano poi in luogo non humido, finche ſi ſeminarano al tempo detto.

Vinc. Che ſi fà poi di queſte gambe che ſono troppo mature?

Gio. Bat. Benche in queſto paeſe alcuni cauano qualche poco di ſtoppa molto groſſe per fare delle corde di poca valuta, nōdimeno ne i paeſi doue colgono gran copia di canapi, quaſi tutti, per abbrucciarſi beniſſimo tali gambe, ſe ne ſeruono nel cuocer'ogni ſorte di pane.

Vin. Seguitate anco a dirmi le coſe, che vāno fatte alle gābe, che nō hanno ſemenza dapoi che ſono tagliate, & legate in mazzi piccoli.

Gio. B. Si mettono q̄ſti mazi nell'acqua poco corrēte, doue ſi fann'inondare beniſſimo p ſei, & ſette, & fin otto giorni: che biſognano a molificarli in pfertione, pcioche vi e differentia grādiſſima da vn'acqua cruda, o dolce, o dal canape raccolto duro, o molle, dal tēpo tardo, o tēporito, che ſia gran caldo, o tepido, ouer piouoſo, & p queſto nō ſi può determinare vn medeſimo numero di giorni, ma laſciarui que'mazzi fin che le gambe laſciano alquanto le corteccie loro: Et all'hora ſono da cauar fuori dell'acqua, & farle ſeccar al Sole, & poi qn̄ ſi vole ſi ſcauezzano di mano in mano cō vn legno ſopra d'un'aſſone groſſo, ò deſco, & dopo ſi tritano bn̄ cō la frōtaglia piu minuto. Et fatto bē q̄ſto, s'inuolge il canape attorno piu volte d'una cauicchia di legno forte, & ſi tira, & ſi ſtraccia talmēte, che la ſcorza, ſi parte; & nō ui reſta a far'altro, che farlo paſſar p lo ſpinaccio raro, o ſpeſſo ſecondo che ſi vole per ponerlo poi alla rocca, o conocchia, come altri dicono.

Vinc. Qual canape ſi adopera per far le corde, e maſſime le groſſe?

Gio. B. Non ſolamēte ſi piglia la ſtoppa mezana; & la groſſa che fà il canape pur'aſſai, ma ancora quella ſtoppaccia che eſce dalle certeccie, & ſpecialmente nello ſcauezzarlo, & nello ſtracciarlo dalla cauicchia. *Dando la ſemenza del canape al'huomo, ti riſolue la uentoſita, & dan-*

*dola alle galline tutto il verno fanno de gli oui assai, quando le altre non ne fanno nell'eccessiuo freddo.*

Vinc. Non hauete voi ancora per grande vtilità il seminarui garzi?

Del seminar garzi.

Gio.Bat. Non e dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito ordinandoli con ragione, sene caua in dui anni assai più, che non si fà à seminarui frumento, o altri grani.

Vinc. Qual terreno vi vuole, per racoglierli buoni, & in quantità?

Gio.Bat. E perfetto quello, che più tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o giara, ouer che non sia lamino, o paludoso.

Vinc. Che via si tien'a seminar i garzi, & a gouernarli bene, fin' al fine?

Gio.Bat. Si rompe prima il terreno innanzi il verno con l'aratro, acciochè si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quando si vogliono seminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i garzi più tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & subito vangarlo innanzi il verno, ouero quando si vogliono seminare i garzi, & poi restellarli al modo detto; Non mancando a mondarli con le mani al principio di Maggio, zapparli ancor'al Giugno, o al Luglio, secondo e bisogno. Poi innanzi S. Michel si cauano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauicchi di legno, lontani vn dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gāba tutta la radice (laqual e di forma simile a i rauanelli) & vi si calca attorno bū la terra. Oltra che si zappano asciutti, quādo sono mossi (cioè come cominciano a germoliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio (se così e bisogno) pcioche vi si gioua sempre, pur che nō buttino i garzi Nè altro ui si fà, acceto che come sono produtti, si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormente l'humor della terra, vada ne gli altri buoni. Et pche nel lor finire, comincia a fiorire la māza d'ogni gāba in cima, e poi di man in mano fin ch'e fiorita tutta; come sono caduti i fiori appsso vn dito al picolo, si tagliano la sera, o la mattina coi piccoli lunghi vn palmo, & si accomodano a dieci, o dodeci p mazzo, & si appiccano separati all'ombra, al vēto, & nō al Sole, ne all'humido: osseruādo qsto di giorno in giorno, finche sono raccolti tutti i buoni. Ma racogliendone gran quātità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distendendoli al coperto, & nō più alti d'vn palmo. Et dopo che sono posati così per alcuni giorni, si scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da

più

garzar panni; perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno q̃sti. Ma alcuni Agricoltori bẽ prattichi di simile arte seminano i garzzi della miglior semenza, che possono hauere (p̃ esser cosa importantissima a far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni; che sono a proposito, & ne danno meza oncia p̃ tauola. A i quali bẽ che nascono spessi, non fanno altro che tenerli netti; & poi hauendo raccolto quel che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hanno raccolti, li pongono al sole per mezo giorno & li volgono due o tre volte, & dapoi li mettono ogni duoi mazzi attaccati, o sopra à trauerso vna pertica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, & che i vẽti possano penetrare; lasciãdoli cosi fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) conciãdoli in piedi, cioè, con le teste di sopra; p̃ cioche a questo modo non si maccano le spine per via alcuna. Et quãdo li vogliono portare a vendere in qualche città, o altro luogo, li cõciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in rondezza vno, o poco piu intorno ad vn bastone co i peccoli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla commodamente, come se fussero due secchie d'acqua.

Vinc. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, & qual terreno egli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

Gio. Bat. Ogni sorte di guado, gradisce piu in terrenno forte, & di buona polpa, che'lmediocre, & manco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraro, o la prima di Marzo: Ma nõ vien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, & stati uoti tre, o quattro anni; & per questo bisogna seminarlo nelle cottiche di trifoglio, che siano pratate per dui anni auanti, come medesimamente vi si semina il lino, le quali non si ronpano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado. Trattato del guado

Vinc. Lodate voi a lettamare all'hora quel terreno innanzi che il si rompa con l'aratro per riuolgerlo sotto?

Gio. Bat. Se al Febraro auanti e stato molto ben letamato qual prato, si può arare, & seminar q̃lla cotica di guado; nõdimeno chi li desse dell'altro letame buono & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di piu bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni; cosi sono pazzi coloro che non solamente lo seminano, ne i magri, poiche, sempre vi vien poco, & cattiuo; ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

Vinc. Quanta semenza vi pare, che visi dia a ragion di iugero?

Gio.Bat. Essendo ben'ordinato quel cãpo, se li puo dare sino quarte sei colme, come si costuma, di buona semẽza; percioche, quãto piu nascera spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide, o essendo magre, si potranno cauar le superflue con la zappa.

Vinc. Quante volte vi pare che si debba zappare questo guado?

Gio.Bat. Essendo erpicata la semenza fin ch'e ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le sue gambe haueranno pdutte le foglie alte due, o tre dita, bisognarà zapparle la prima volta, & far'il medemo nella prima settimana d'Aprile, & anco più pṗsto & piu tardi secõdo che'l tẽpo hauera seruito intorno al piouere, o alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindeci giorni di Maggio, si zapperanno la terza volta le medesime gãbe, o radici spogliate delle dette foglie; facẽdo quell'istesso, come saranno raccolte nel mese di Giugno, & poi di Luglio, di Agosto, & di Settembre, di maniera che si come si raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque volte, così si zappano ancor di volta in uolta subito che sono raccolte; Il qual zappare si fa sempre sette volte, cioè queste cinque, & le due prime innanzi che raccogliono le dette foglie per far'il guado.

Vinc. Che cosa si serua di mano in mano, fin che si raccogliono queste herbe per ridurle in guado?

Gio.Bat. L'Agricoltore ben prattico di questo, non tanto come vede che di tosco in tosco le foglie cominciano a colorire solamẽte attorno, & nõ in mezo, le piglia tutte di gãba in gamba cõ le mani, & le straccia cõ tal modo appresso alle radici che paiono tagliate cõ la falce; & le pone di volta ĩ volta ne i casuoli; ma le porta all'ombra, acciò che nõ siano dãneggiate dal Sole, & poi le mette così fresche sotto alla pietra grãde, la quale egli fa girar'in piede cõ vn cauallo; nel vaso sa legato poco piu largo del giro ch'ella fa nell'andar attorno. Onde macinata tutta q̃lla parte, che può capir quel vaso, ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmente da pare, che tutto il succo uscito da quelle foglie, si ritira nel luogo piu basso di mezo il quale leuatolo ben fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, vi ritorna le medesime foglie sotto alla pietra; prima macinarle asciutte & dapoi le reduce in palle grosse d'oncie vinti, o uintiquatro l'vna; & fatole seccar'al sole, ouero nel forno quãdo sono cattiui tempi, le tiẽ in solaro fin che innãzi al san Martino le macina lultima volta & poi riduce quella poluere in mucchio tãto alto, quãdo e la quãtità del guado, il quale come comĩcia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dellacqua di mano ĩ mano, secõdo che di luoco ĩ luogo

lo va volgendo, & che'l uede esser temperatamente inbeuerato; perche si come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'abbrucia: & poi lo ritorna a mucchio nõ molto alto, ma lungo, & cosi nõ mãca a gittarlo da vn luogo all'altro ogni giorno, ouer vn giorno si, & l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, & dapoi lo muoue ancor'ogni quatro, o sei giorni, finche totalmente e ben fatto freddo. Et questo fà con gran diligentia; percioche quando mancasse, il guado si cuocereb be insieme, & non varrebbe niente. Il quale, per ritronarsi affinato cõ le regole che vi vuole, lo lascia ne' luoghi freschi, oue siano ben mattonati, fin che lo vende: onde quanto piu tempo vi stà ammucchiato tanto piu si affina, & diuien migliore.

Vinc. Che modo si tien a raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite.

Gio. Bat. Poniamo che'l guado sia dui iugeri: il quale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di frumẽto, ma volendone lasciar per semenza, non passa la quarta, o quinta parte p raccogliere poi il Maggio, o al Giugno seguente, la quale com'e tagliata si porta nell'ara distesa al sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado e molto necessario per tingere i panni neri, & d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, & le vlcere che uan serpendo per tutto il corpo.*

Vinc. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare, per seminare, & raccogliere la roga, & pergolino per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

Gio. Bat. Non solamente e vero quel che dite; ma questi vengono in ogni terreno sano. E ben verò, che quanto piu si troua esser buono, & non forte, o non molto leggiero, tanto piu abondano di anno, in anno, fin che le radici sono cauate. Si semina il terreno con tanta semenza per iugero, quanto si fà col canape al principio di Marzo nelle colle ben letamate, e ben arate di quattro, o sei solchi, le quali lodo che piu tosto siano vangate, che arate; ouero per maggior beneficio, criuellate: percioche, se ben'il criuellare porta piu spesa, & piu tempo ad ordinarle, nondimeno (stando che questa e la perfettione del coltiuare) nõ si duorebbe restar a criuellar vn iugero o dui p lo grã d'vtile, che ne segue. Et però seminata la semẽza; & poi ĩcorporata benissimo nel terreno cõ lerpice, & co i rastelli, nõ vi si fa altro che tener la bẽ netta dalle cattiue herbe, fin che si taglino al Settembre tutti i rami produtti, ma raccoglier la semenza, & poi si coprano tutte le ra-

Trattato della roza & del pergolino.

dici di gamba in gamba con due dite di terra, tolta ne i solchi maestra li, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrassino; onde vscendo lanno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al San Martino al modo detto; Et questo istesso si fà di anno in anno fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in'roza, & in pergolino.

Vinc. Quanti anni si coprono questi toschi, o gambe, per cauarle poi in tante buone radici.

Gio.Bat. Vi son'alcuni pochi, che hauēdo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al Sā Martino, & poi l'anno seguēte fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, & raccoglier la semēza, cauano le radici, le quali, essendo prima fatte, seccar'al sole, & poi quādo si vogliono macinare, seccate anco ne i forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza bona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauare assai vtile del lor terreno, non tanto non si contentano per anni quattro, & sei a racogliere la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra: ma fanno questo medesimo ordine per anni otto, & dieci, & fin dodici; conoscendo per buona pratica, che quanto piu tardano a cauare tali radici tanto maggior somma di pergolino raccogliono ad anno p anno, & anco sempre piu fino che non farebbono quando le cauassero piu tosto.

Vinc. Da qual tempo si cauano queste radici?

Gio.Bat. Raccolte che sono l'vltimo anno le semēze al Settembre si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra fin'a quel tēpo, lequali, seccate al Sole, & ben nettate della terra, si portano poi (quando si vole) ne i forni prima scaldati, & nettati: & come son bē seccate & bē macinate si criuella minutamente la poluere buona, & piu fina delle guscie lequali macinate vn'altra volta si mescola questa poluere cō quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & qsta si chiama roza terzana, & tutta l'altra pergolino, la qual'e tanto piu bella, & tanto piu fina, quanto piu sono state le radici sotterrate.

Vin. Quāto può valer la roza il migliaro, & parimēte il pergolino?

Gio.Bat. La roza si uēde (per l'ordinario) scudi quaranta, & quaranta cinque il migliaro, & sessanta il bel pergolino.

Vinc. Quanti scudi credete voi che si possano cauare ogni anno sotto sopra da un iugero di buona terra?

Gio.Bat. Io non saprei determinare pr ezzo certo: percioche non

pur'vn

pur'vn terreno (benche sia buono) sarà piu atto a render maggior'vtile d'vn altro: ma ancora il cauar le radici, o piu tosto, o piu tardi, fà che se ne hà piu o manco beneficio; Nondimeno considerado che solamente la semēza, che si caua di anno in anno, rende non minor'vtilità, di quel che farebbe ogni frumēto, credo che si dourebbe cauar'in sei anni, nō meno di scudi nonāta, di semēza, di roza, & di pergolino.

Vinc. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa, & di grand'vtilità, per qual cagione non se ne semina in piu paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

Gio. Bat. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si vede, che ogni paese hà certe inclinationi a far produr'i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino, Veronese, & Polesene: & nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime a parangone di loro. L'altra cosa e, che nō se ne semina maggior quantità; percioche e molto difficile mantenerusi lungo tempo quelli huomini che stanno presenti a macinar la roza, & pergolino, conciosia che quella poluere e tanto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmente nel naso di ciascuno in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmente in pochi anni. Et perciò non e marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fà, poi che si hà d'hauer piu cara la sanità del corpo con poco guadagno, che guadagnar'assai, con perder la salute & la vita.

Vinc. Lodate voi a seminar'vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

Gio. Bat. Perche egli si troua piu grasso all'hora de gli altri terreni, gli Agricoltori prattici, vi seminano il frumento per dui, o tre anni per veniruene assai, & poi seminano alla primauera la semenza detta in altro sito, acciochè quel terreno diuenga grasso, il quale si può dire che riposa, per quel tempo, che le radici non fann'altro che i rami della semenza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco per le foglie, che vi cadono da quelli.

Vinc. Come si semina, o si pianta il ruso che comprano i tintori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

Gio. Bat. Questa herba nō si semina per nō far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, i quali p far che ne habbiano in copia, si puuanano, & si riuolgono sotto terra di gāba in gāba a modo di chiocciu, come vi dissi che si puuanano i mori; onde alla primauera seguēte, si cauano, & si piātano di ramo in ramo cō le radici, *Del piantare & ordinare il ruso.*

radici, l'vn'appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso, accioche nel crescere di gamba in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, o vanghe auanti il freddo, & poi aprirle fuori alla primauera.

Vinc. Che cosa ui si fa dapoi che queste gambe sono scoperte?

Gio. Bat. Non ui si fa altro, fin che al principio d'Agosto si troncano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si prouanano per piantar li come ho detto) & secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi, come si possono tener in mano, & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, o ramicello, & foglie non siano più lunghi, come e grosso vn dito, o lunga vna oliua. Et fatto ben questo, si spargono cosi ben tagliati al Sole, & si muouono più volte co i rastelli ogni giorno fin che sono ben secati; & all'hora si porta ogni cosa co i facchi ne i granari, o altri luoghi, & votatili di mano in mano, lasciano cosi questo Ruso, fin che lo vendono.

Vin. Quāto può valer egli a ragion del peso, come sempre si vēde?

Gio. Bat. Essendo ben'ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano a marchetti dieci il peso, che essendo piantato in lungo a proposito, & ben coltiuato, non pur dura in terra gran numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cauano sēza spesa di semēza, o d'altra cosa importate, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando e secco fin che le foglie sono ben trite.

Vinc. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che'l renderebbe manco vtile, di quel che si hà da loro.

Gio. Bat. Voi hauereste ragione se q̄sto fusse necessario. Ma pche di sua natura e tale, che tāto uiene ne' terreni molto leggieri, quāto ne' mediocri, o ne' buoni, pò in q̄sto paese si semina solamēte in q̄i più deboli, che forse nō rēderebono vn ducato il iugero, onde considerādo che nō vi và altrimēti spesa d'acqua p adacquarlo, sēpre lodarò coloro che hāno simili terreni deboli a piātarne quāto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di q̄llo, che nō farebbe a ponerui ogni sorte di legume, o di biada, o di pastura, & che si ha subito il danaro, cōe e ordinato: vi si può piātar & alleuar anco delle viti, ne' fili p ueniri insieme, cosa ch'egli nō cōuiene cosi cō gl'altri arbori p le ombre loro.

Vinc. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare q̄sto ruso.

Gio. Bat. Lodarò sempre a letamare il terreno innāzi, che si piātino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene di bē minuto innāzi che si colmino le gābe. Vero e che p minor spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta p le strade, come più volte ui ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo: percioche, come fusse passato

il

verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

Vin. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, la quale (p quāto io ho inteso) rēde grossa vtilità p la semēza, che si vende a i mercanti che la mādano in Fiandra, & in Germania? Trattato della Maggiorana.

Gio. Bat. Io ne ho veduta di molto bella vicino a Milano; nondimeno se'l terreno non e a proposito, rende poco frutto; oltra ch'e talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi soprauenga, o d'altro mal tempo quando fiorisce, si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba e posta in sito buono, & che il tempo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto vtile, quanto fa questa, atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come cosi chiamano la lor mistura; ma perche vi vengono facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non e marauiglia se spesse volte vi falla, come fa. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser cosi sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre a quello di Milano.

Vinc. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

Gio. Bat. Non e dubbio, che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro per esser molle, & senza pietre; però non si potrebbe fallare a seminar doue vengono i lini belli.

Vinc. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi va al iugero, & da qual tempo si semina.

Gio. Bat. Essendo il terreno a ppposito, bisogna romperlo cō l'aratro innāzi il verno, accioche sia bē cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo cō letame vecchio minuto, & riuoltato sotto cō la ratro, gittarli sopra almeno vna libra di q̄sta semēza la ptica al principio di Marzo; cioè, quattro, o cinque libre il iugero; la quale sia sparsa cō altro tāta sabbia, accioche si cōparta meglio. Nō mācādo però a rastelarla dētro benissimo, accioche vi resti bene īcorporata. Vero e, che meglio sarebbe a vāgare tali terreni dopo S. Martino (essēdo pò prima bē letamati come ho detto) & nō farli altro sin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più di co, chi criuellasse q̄sti terreni vāgati alti un palmo innāzi che si spargesse la semēza, lo farebbe cō maggior'vtilità, p esser q̄sta herba cosi gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'e ben ordinata.

Vinc. Quali cose vi si fanno sin ch'e raccolta?

Gio. Bat. Nō solamēte bisogna zapparla, & ricalzarla di gāba in gāba, com'e fuor di terra, ma ancora essēdo troppo spessa si leuano le gābe su pflue, & si ripiātano fin due īsieme, doue sono tropo rare, le quali ricercano di star lōtane l'vna dalla altra gāba poco mē d'vn palmo: p cioche essēdo fatte loro le cose, cōe ho detto, rēderāno maggior copia

pia di semenza, che non farebbono quando fussero piu spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tempo in tempo la semenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secōdo che si matura, & si vede ch'e secca; come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & romperle tra le mani, che essendo ben matura la semenza, saltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo criuellarla non solo, ma vanderla anco & da poi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la semenza rimanga ben netta nel sedaccio, ribattendo però quella bulla grossa che restarà nel criuello & riducendola in buona semenza netta come sarà tutta l'altra.

Vinc. Quante libre di questa semenza debbe render'vn iugero?

Gio. Bat. Ordinariamente, ne douerebbe dare cento, cento vinti, fin cento quaranta, & cento sessanta, laqual si vende in Milano sei & sette reali la libra. Oltra che si uende la bulla asciutta, p esser pfetta da mãgiar poluerizata nelle minestre, & altre cose p esser di buon odore.

Vinc. Sapete voi in che cosa se ne seruono quei popoli che la pagano cosi bene?

Gio. Bat. Per adesso non vel so dire; nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma piu tosto per mangiarla poluerizata ne i loro cibi. come facciamo anco noi il pepe, & la canella, & altre specierie; & massimamente perche essi non raccogliendo vino forse se ne seruono, nelle loro artificiate beuande, per esser questa semenza odorifera, & di sapore molto delicato.

Vinc. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio, oltra quel che si raccoglie da le oliue.

Del cauare oglio dalla semenza del lino.

Gio. Bat. Voi parimente sapete la gran quantità che ne cauiamo dalla semenza dellino, del quale non solamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quãto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai uolte stà seco al pari di precio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi i quali ne comprano da noi in gran copia p bruciare & p mãgiare quãdo l hanno purgato dal cattiuo odore, ch'egli hà. *Onde fra le buone dotti che questo oglio hà essendo fatto senza acqua quanto piu e vecchio, tanto piu beuendolo tepido scaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite volte si e veduto.* Et oltre che voi sapete la somma d'oglio che cauiamo da i vinacciuoli rastellati fuor de' grasspi torchiati, il quale fa luce chiara. Sapete anco che alcũi buoni Agricoltori di q̃sto paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essẽdo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rendono a gãba per gamba tãta copia di semẽza al suo tempo, che ciascuno se ne marauiglia, il quale fa dell'oglio assai perfetto, & chiaro da brusciare.

Del cauare oglio dalla semenza del l'vna.

Del cauare oglio della semenza delle dradelle.

Vinc.

Vinc. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

Del cauare oglio dalla semenza del le rape.

Gio. Bat. Se voi parlate delle rape, che noi mangiamo per piu mesi, & che cauiamo alla fin di Nouembre, q̃ste non danno semẽza, eccetto se nõ sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia p il mese di Decembre, di Gẽnaro, & di Febraro, ripiãtandole poi di Marzo cõ le istesse foglie, accioche facciano la semeza di Maggio, la qual produce però poca somma d'oglio, a rispetto d'un'altra che si semina solamẽte per q̃sto; & che nõ occorre a sterpar q̃ste rape, e ponerle cõ le foglie nella sabbia cõ tãta fattura, accioche nõ gelino nella terra, come farebbono le dette qñ vi restassero. Et pero chi vuol cauar dell'oglio in copia, semina di q̃st'altra sorte di rape medesimamẽte di Luglio, nõ facendo lor'altro, che zapparle al tẽpo, come si fanno le altre, le quali non solamente veniranno floride alla Primauera, ma faranno gran quantità di semenza al Maggio; onde raccogliendole mature, e macinandole prima alla pietra grande, doue si macinano quelle del lino, & d'altre sorti, si cauarà dal torcolo le sedici, & le diciotto libre per quarta, il quale oltra che farà bella luce, & sarà buon da mangiare per gente popolare; restarà ancor bello, e granirà come quel di oliua.

Vinc. Che quantità di semenza si puo raccoglier per iugero?

Gio. B. Essendo seminata ĩ buon terreno ben'ordinato, & bẽ zappato al suo tempo, ordinariamente può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di semenza netta, che farebbe circa libre ducẽto per soma.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fa medesimamẽte la gãba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie piu strette, le quali p ducono tãta semẽza, che ogn'vn se ne marauiglia, dalla quale si caua grã quãtità doglio buon da mãgiare, da brusciare, da far sapone, & da vngere le lane per far panni, come ampiamẽte ne parla il Dottor Fiorauãti, il quale in Venetia dà tal semenza a chi vuole senza danari.

Del cauare loglio dalla semenza del Fiorauanti.

Vinc. Da qual tempo si semina questa semenza, & quanta ve ne uuole per iugero.

Gio. B. Essendo ben arato, bẽ letamato, & ben'ordinato il terreno, se ne sparge una libra per iugero nel mese di Febraro, o di Marzo, mescolata però cõ la sabbia, accioche sia meglio cõpartita, alla quale da poi ch'e ben'incorporata co l'erpice, o co i rastelli, nõ ui si fa altro che zapparla qñ e nata, e poi quãdo e matura, raccoglierla di notte, ouero di martina cõ la rugiada, & nõ d'altra hora del giorno, perche tutta si pderebbe nel cader'in terra. La quale, portata nellara, si batte, & si netta cuol criuello minuto, & col sedaccio, & da poi si fa loglio, il quale dato piu si tarda a torchiarlo, tãto minor quãtità se ne raccoglie. Et pero sia quãto piu tosto macinata benissimo cõ q̃ll'acqua, che le conuiente,

uiene,& poi torchiata strettamente,come si osserua. *Et oltra che questo oglio rende grande vtilità, come si uede,e perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle & che oriuono con difficultà.*

Del cauare logl io dalle noci.

Vinc. Benche tra noi non si facci oglio di noci, però mi sarà caro che me ne parliate.

Gio. Bat. Grau pazzia sarebbe la nostra,se volessimo vsare loglio in copia di questi arbori sì grandi, come verrebbono massimamente in pochi anni ne i campi tuttauia coltiuiamo con grande industria,& che compriamo a cento,e ducento scudi il iugero:percioche se consideriamo il gran danno che si haurebbe dalla loro cattiua ombra,dalla gran copia delle radici; & quello che si patirebbe nell'entrare che sono in terra dalle genti quando cominciano a mangiar i loro frutti fin che gli hanno ricolti, non e dubbio che sarebbe assai maggior il danno,che non sarebbe l'utile, che si cauasse. E ben vero che io lodo piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe,nelle campagne sterili,ne i colli magri,& ne gli altri luochi deserti,ma non mai ne i campi che rendono buoni frumenti floridi prati,delicate vue,& altre fertili rendite;perche in vero non si può negare,che si caua gran quantità di oglio da questi arbori,quando sono di buoua sorte,& che i tempi non vi sono contrari. Il quale, per esser lucido, e perfetto da mangiare,da far chiara luce e da seruirsene in altre commodità.

Del cauare oglio da più arbori, & specialmente del faggio.

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalla semenza del mirasole,del sicomoro; dell'egheno, delle ghiande di rouere, & d'altri arbori,ma perche vi sarei forse troppo lungo, dirouui solamente in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, il quale non solamente e perfetto da mangiare,da farbella luce,& altre cose buone; ma ancora ella rende tanta somma ch'e cosa quasi da non credere.Et però i nostri montanari,che sono vicini à i Grisoni,& a gl'Illust.Cõti di Lodrone & di Arco dourebbono raccolier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, a centinara di sacchi,per cauare poi il tanto oglio,come ella rẽde, con loro grande vtile, & beneficio anco di noi per esser tanto alti di pretio questi altri,che homai non vi si può viuere.

Vinc. Mi e piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione,a instantia d'un mio caro amico;& però con vostra buona licentia andarò a montar'a cauallo;non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragioniate anco delle altre buone cose,come sin'hora hauete fatto.

Gio. Bat. Venirete pur al piacer vostro,che sarò sempre apparecchiato a sodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.

LA

# LA NONA GIORNATA

## AGGIVNTA NELL' AGRICOLTVRA

*Di M. Agostino Gallo.*

*Nella quale si tratta di più cose diuerse, ò piu tosto strauaganti.*

GIVNTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande: salutarsi prima amoreuolmente l'vn l'altro, secondo il costume loro; & numerato le quindeci hore che allhora sonarono, si posero a sedere: Onde dopo alquanto, l' Auogadro guardando il Maggio disse. Di quali cose hauete voi pensato. M. Vincenzo, che parliamo hoggi?

Vinc. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose cō qualche ordine (qn vi piacesse) mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser ppposte diuersamēte, se ben'hauessero dello strauagāte, com'anco venēdo da voi, ho pēsato di chiederui.

Gio. Bat. Drizzate pur'il parlar vostro a quella via, che vi piace, che vi responderò, per quanto sarà in me, a quel che mi domādarete.

Vinc. Io comincierò dunque pregarui, che mi diciate s'e meglio arare co i buoi, che coi caualli, o co i muli, o uer con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

Che i buoi In Italia sono migliori per arare che gli altri animali.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che a noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gli altri animali, percioche la prattica ci fa vedere che sono piu forti, piu destri, & piu cōmodi per coltiuar le tante diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i mōti, ne' colli, nelle valli, costiere, cāpagne, & piani. I quali, pche sono sterili, & fertili, leggieri & forti, aspri & ladini, duri & soluti, crolli & fegatosi, humidi & cretosi: ghiarosi & ledosi, gessosi & sabbionosi, neri & bianchi, rosi & bigi, & d'altre sorti che sarebbono impossibili a raccontare: nō e dubbio che noi nō possiamo adoperare animali più a proposito di qsti, per arargli bene. La onde, per nō essere generalmēte simili terreni nella Germania, &

in altre

in altre prouincie di quei Climi prossimi, non e marauiglia se li arano quasi tutti i caualli, come quelli che ne hanno vna infinità; i quali sono talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi: Et questo auiene, perche essi hanno ancora gran copia di campagne spaciose, le quali sono per natura piu tosto di terreni leggieri, d'altre sorti. Et però non e gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno; poiche sono cosi ricchi di terreni, che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come, per lordinario facciamo noi. Vero e che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar i nostri campi per qualche tempo; li possiamo ingrassare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa; cosa che non possono fare quei Settentrionali de'lor caualli, ne de gli altri animali detti.

Vinc. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda; desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben'arare, de'quali (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto, quanto se ne può dire.

Alcune ragioni intorno al ben'arare.

Gio. Bat. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi, dico, che non solamente la terra vuol'esser minutamente aperta, & fondata benissimo cō l'aratro; ma bisogna ancora che sia bene spianata, ben nettata, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben'vguale oltra che le pioggie, & ladacquare nō la dāneggiano nel cōdur'i grassumi altroue; il Sole parimēte, il caldo, il freddo, & i vēti maggiormēte la bonificano. Et più dico, che, si come ritrouādosi ben'arata, si mescola la forte, cō la soluta, la grassa cō la magra, & ciascuna di esse col letame; cosi le semēze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando sono state bē rotte tutte le zolle grosse: & che la terra e diuenuta ben'trita minuzzata, & ridotta in poluere. E uero, che alcūi Antichi vogliono che nō si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono, & nō riceuono i semi (cosa che facilmēte poteua essere cosi ne i loro Climi (ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando nō si trouano humidati innanzi dalle pioggie: percioche, uenēdo da poi elle sopra a i grani sparsi, nō e dubbio che giouano perfettamēte al nascimēto loro, perche spoluerādosi quei terreni, subito (come fanno) nascono anco in un subito tutti i grani che sono p nascere. Lodo bene che nō si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche uēgono talmēte duri, che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai: ec cetto però, che si aiutano col darli tāta somma di letame, innanzi che si rompano con l'aratro, che per la potētia di quello, producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli

Agri-

Agricoltori che arano i loro campi, per non lasciarli indurire in tal modo che diuengano poi aspri grandemente; ma ancora che egli aprono in tal tempo & con si buona industria, che le lor fatiche parto riscono sempre buoni frutti. Et certamēte è di tanta importantia questo, che, si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur'assai; cosi arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati; ò che non sono posati almeno vn mese dopo l'vna, & laltra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche; ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al uento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri piu tosto nel verno, che nella state: percioche questo per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hāno; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamēte le forti, quanto piu si arano di verno, & di state, tāto maggiormēte maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondādole benissimo (come ho detto) & con l'aratro, & tagliādole minutamēte; nō solo si distruggono le herbe cattiue, & si riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son pcosse dal Sole, dal gelo, e da i vēti, talmēte che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli. & abbruciate) ma ancora per il contrario quanto più terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuata.

Vinc. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare à campi che vanno seminati, il vecchio, ò il nuouo.

Gio. Bat. Quantunque gli Antichi dicano, che a questi terreni si spargano piu tosto i letami vecchi ben marci, che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai piu herbe cattiue, che non fanno quelli: nondimeno perche i nuoui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'vtile che rendono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica vediamo, che piu beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre & quattro di quello, che piu è uecchio. Percioche, si come questo, quanto piu tarda a spargerlo nella terra che và arata, tanto piu di tempo in tempo va perdendo il suo vigore; cosi quello quanto piu e sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tanto piu ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il nostro nobile M. Aluisio Rodengo Agricoltore eccellente, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fusse possibile si douerebbe dar'alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto dall'animale, poiche in sua specie ha quella perfettione di beneficiarla, che ha di giouare all'huomo l'ouo della gallina quanto piu è nato fresco.

Che'l letame. ò sterco fresco è miglior del vecchio.

Vin. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmēte la paglia posta sot-

to a gli animali, poiche ella restarebbe cruda & non ben marcia, come si troua quãdo è stata ammucchiata con lo sterco almen'vn mese.

Gio. Bat. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, non meno d'vn mese, accioche si marciscano bene. Ma si ha da sapere che quanto si tarda a spargerli & a sotterrarli, tanto piu lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

Vin. Ho pur'vdito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono, che quanto piu il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

Gio. B. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi, che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi, c'habbiano bisogno dello sterco, come ha il nostro.

La vtilità de l'ingrassare i campi, con la calcina pura, & accompagnata.

Vin. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benche ordinariamente ci costa dui & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

Gio. B. Considerando che a ingrassarne uno per tre anni almeno, vene basterebbe ottanta, sin cento pesi al piu; io ho per certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono; conciosia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame, il quale in piu ville costa almeno cinque marcelli il carro; ma in alcune altre costa nõ mãco di otto; & ve ne uole p iugero almeno cinque carra, & vi dura poco piu di vn'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende piu frutto del letame, & che il secondo & terzo anno gioua piu ai campi del primo; ma cuoce anco talmente i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Sẽza che nõ è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, o poco piu di calcina; doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due uolte, non ue ne vol meno di venti carreggi.

Vinc. Quai sono quei terreni, che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

Gio. B. Dandola a i cretosi, a i petrosi, a i ghiarosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne uorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di vinticinque libre alla sottile; ma finalmente sarebbe ancora vn gittar tale spesa al uento.

Vin. Mi piacerebbe saper'anco, se si puo dar questa calcina a i terreni con

con minor spesa; da qual tempo si debba spargere, e i modi che si osseruano.

Gio.B. Quanto sia a colui che lha da cauare pura dalla cesta per cõpartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca, & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca; ma ancora bisogna chegli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra con laratro; & dapoi vi semini sopra il frumento, o altri grani, secondo che ha dissegnato.

Poi perche vi sono altri che nõ vogliono spẽder tãto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte mãco per iugero, & laccompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, o dalle ripe; essendo asciutta; facendo vn suolo di questa, & vnaltro di calcina, sin che lhanno finita, lasciandola cosi tre, o quattro mesi, compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che larino lultima volta; & seminandolo subito che lhanno arato, ouero innanzi volendo che la ratro riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe a mescolarla cõ la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & farebbe anco maggior vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & la mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, e di cuocersi in manco di dieci dì. La qual si sparge prima per lo campo, & poi arano innanzi, o dapoi che l'anno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouandosi hauer buoni letami di stalla, non pigliano piu che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur con essi a suolo sopra suolo, dieci, o dodici di innanzi al seminare, finisce di fumare cosi mescolata in poco piu di sei giorni; onde sparsa che l'hanno per lo campo, larano, & poi seminano di quello che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per manco spesa cõprano da i cõciatori di corame, il calcinaccio che loro auãza, & ne dãno il doppio p iugero, di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno p dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori cõprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, p dare a i cãpi doue seminano i lini, pagano ñ meno tutte le cenerate che auãzano alle donne nel fare le loro bucate. La onde io son sforzato a dire che q̃lle gẽti auãzano tutte laltre dello stato di Milano ĩ coltiuar il lor paese, che p natura ha dello sterile assai, come quello, che e pieno di vna in-

L'ingrassar i campi col calcinaccio, di conciatori di chorame cenere & cenerata di bugata.

finità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grāde industria, fanno riuscire fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella e dotta opera della nobiltà della Città di Como, descritta in dui libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi; il quale, si come è giudicioso, & intendente; cosi per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato, & hauuto per caro; & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

Vinc. M. Thomaso è veramente, come dite, & per tale l'ho io conosciuto, quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che hauete parlato di questa cosi rara coltiuatione, vorrei saper anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini piu tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar il trifoglio ne i lini.

Gio. Bat. Questo nō ho veduto fare sul Comasco, ma si ben'appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; percioche com'è diuenuto alto intorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tāto bello, che, cauato il lino maturo, lo trouano si alto, che lo segano poi innanzi san Iacomo; di maniera, che quando sono per seminarui il frumento di Settembre, o d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliare per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere piu vtile il far'a questo modo, che non è dopo il lino, seminarui il miglio, il quale, benche renda piu vtilità del trifoglio sagato, non dimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi uiene poi l'anno seguente a pena la metà del frumento di quello che vi fa venire il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

Vinc. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie; nondimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno a cio si debbe tenere.

Dell'abbruciare i paglicci non tagliati.

Gio. Bat. Sono da lodare quegli Agricoltori, che nō hanno carestia di paglie per far letto à gli animali, che le abbrusciano, & speci almēte quelle che si trouano sporche di piu herbe saluatiche; percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbruciano anco talmente le dette herbe cattiue, che con esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune uolte le biade. Vero e, che bisogna far questo officio quādo l'aere è quieto: accio che la cenere nō fusse portata altroue da i uēti grādi, o che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi; accendēdolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura, & massimamēte

quando

quādo è nuuolo,& che si può sperare qualche pioggia;percioche, soprauenendo dopo che fussero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra,poiche sono cosi buona grassa, per giouar'a i grani nel nascere,& nel produrli al perfetto fine.

Vin.Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben'i grani, per ricordarmi anco che mi deste il sēdo giorno alcuni modi ptinenti al far nascer ben'i migli,uorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto con l'aratro:perche douerebbono nascer piu facilmente p non esser cosi percossi del calor dal Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

Gio.Bat.Mi dispiace che non vi dicessi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; attesoche la prattica mi fà veder che essi nascono sicuramēte a seminarli dopo ch'è spartito il Sole,& volgerli il di seguēte cō l'aratro piu p tēpo che si può. I quali, p esser humidati dalla rugiada,& coperti con poca terra,& dapoi calcati cō l'erpichetta ben pesante,per due,ò tre mattine seguenti;non è dubbio che nō facciano primamēte le radici,& che nō spuntino poi con facilità;percioche sono di tal natura che passarebbo ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, non che la terra cosi ben calcata, la quale(come dissi q̄to più è soppressata,tāto māco son offesi q̄i grani dall'eccessiuo calor del sole. Del far nascere bene i migli.

Vinc. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi,mi pare che ci duorebbe esser anco qualche via per far nascer'all'hora delle altre semenze.

Gio.Bat. Fù sempre l'arte talmēte amata da gli huomini ingegnosi, che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura ha mācato, ò māca.Ho voluto dir q̄ste poche parole;pche nō è dubbio che l'huomo giudicioso,può far cō lartificio nascer'ogni semēza al tēpo de'grā di caldi,nè vasi piccioli,& grādi al modo che vi diro, nōdimeno io lodo che faciano solamēte nascer q̄lle che vanno trapiātate & massimamēte stà ben'a seminare le semēze di mori, poiche q̄ste nascono con maggior difficultà,di q̄l che fanno le altre,Onde a narrarui il mō che si debbe fare;dico che bisogna primamēte seminare tutte le semenze nel terreno buono,bē netto,& ben minuto,il quale sia posto (per piu cōmodità del seminare qualche somma)in vn'vaso d'asse,che habbia le sponde intorno alte non piu d'vn palmo, & che sia largo & lungo q̄to sono le carriuole,che si tēgono sotto alle lettiere,p dormirui dentro;accioche hauēdo q̄l vaso le rotelle al modo che hanno dette carriuole,si possa cacciarlo fuori alla rugiada,& come la mattina il Sole comincia a pūtare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a spirare, ritornarlo alla rugiada. Et questo si puo far di Maggio, & d'altri mesi caldi,& anco ne gli altri vasi mezani,e piccioli,p partarli dē Del far nascere piu semenze nel grandi caldi.

tro,& fuori a braccio. Auuertendo però sempre, innãzi che si spargono tali semẽze di ponerle nell'acqua per alcune hore; & come sono alquanto asciutte all'ombra, incorporarle nella terra benissimo col rastro, o rastello, bagnandole con la scopetta, quãdo hauessero sete, & tenẽndole anco ben monde dalle herbe che soprauenissero. Non mancando poi di ripiãtar alla primauera, per Luna nuoua, tutte le piante d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle piu di vinti volte sito; & ritrouandosi in buona terra, cresceranno con facilità.

Vinc. Come si poterrebbono far in poluere tutte le zolle grosse, le quali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo passa del seminare?

le facilita del rõpere le zolle grosse.

Gio. B. Io non consiglierò mai alcun'huomo, che possa adacquare i campi copiosi di queste zolle dure, che gli adacqui; per disfarle, percioche vi farebbe assai maggior danno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lunghe vn braccio, & non piu grosse d'vna gamba d'huomo cõmune appresso al piede cõ lequali (essẽdo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & inastate nel mezo com'e grossa vn' asta d'zagaglia lunga di tre braccia) batta di vna in una le zolle cõ quei capi cerchiati percioche a questo modo egli le mãderà tutte in poluere, & con facilità,

Vin. Poscia che mi habete facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di pgarui d'un altra, che'e tenuta impossibile, cioè, che mi diciate qualche via per far dileguar le neui, quando massimamente sono state sopra le biade piu di trenta giorni, & che finalmente le distruggono come vidi pochi anni sono.

Del scacciar le neui che rouinano le biade.

Gio. B. Quantũque si dica p prouerbio, che la neue per quindici, o vinti di e madre alle biade, & come giũge a i trenta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna. Nõdimẽ dico che nõ solamẽte si può scacciare col farle andar adosso lacqua (qñ però q̃i terreni nõ siano maligni, o troppo forti? & romperla di mano in mano coi retaboli co i rastelli, & cõ altri stromẽti. simili, fin che fusse dileguata ma che chi nõ hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno ĩ giorno innãzi che'l Sole sia alto; pcioch'essendo rotta laggiacciata crosta, egli col suo calore, piu facilmẽte la scaccierà ouero quãdo sia nuuol, ella si dileguerà per lo tẽpo dolce; o p la pioggia: ouero finalmẽte p li vẽti.

Vinc. Se io dicessi queste cose a' miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con lacqua, si daneggiarebbono le biade, & i terreni, & che nellerpiccarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

Gio. Bat. Quanto al danno dellacqua, questo sarebbe poco a rispetto del gran beneficio che si farebbe a quelle biade; & quãto alla fatica

&

& spesa dell'erpicarla, non e dubbio che sempre fu buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

Vinc. Certamente questo ricordo e talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

Gio. Bat. Quantunque mi domādiate cosa, che non e in potestà del huomo; nientedimeno mi par di dirui quel che fa ogni anno il nostro buon Curato. Il quale già quindici anni, non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville, il giorno di San Marco; per la qual benedittione, & per le Letanie cantate da tutto il populo, mai luogo nostro non hà patito danno alcuno dalla tempesta, doue per innanzi ella ci daua di gran percosse. Che i campi con la mano di Dio non tempestano.

Vinc. Perche io non ho mai ueduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l ha cauata.

Gio. Bat. Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, hà per molto caro il Sacerdotale, il quale hà vna rubrica circa ciò, che dice così. In festo sancti Marci, Sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpelliceo, & stola, incipit Litaniam, qua finita, dicit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleison. Pater noster & Aue maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatē tuā q̄sumus omnipotēs Deus, vt has primitias creaturę, quas aeris & pluuiæ tēperamēto nutrire dignatus es, benedictionis tuę imbre pfundas, & tribuas populo tuo de tuis munerib. tibi gratias agere, vt a sterilitate terrę esuriētiū anima bonis affluentibus repleas, vt egenus & pauper laudēt nomē gloriæ tuæ. Per Christū dñm nostrū. Amn.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terrę ex nihilo pendētem gubernas, & ad victum humani generis corporisq; sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuā supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atq; plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt resecato atque absorto omniū tribulorū spinarumque squallore efficias fruges fecundas, & ad maturitatē perfectā tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorū fructum cum gratiarū actione percipiētes; debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominū nostrum Oremus.

Te domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum, frugum frumēti, siliginis hordei, auenę ac aliorū cuiuscūq; generis existāt; tuis oculis hilariq; uultu respicere digneris sicut testatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti, dicēs. Dic filijs Israel, cū ingressi fuerint terram

promissionis, quam ei daturus sum, vt primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges; ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ super nos, & hos fructus ad hene † dicendum proferendæ concedas, ut non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis detruncet, nec aeris serenitas exurgat: non inundatio pluuialis exterminet, sed incolumes superabundãtes propter vsus hominum ad plenissima maturitatem perducere digneris. Per Christum dominum nostrum, Amen. Oremus.

Domine sancte pater omnipotẽs æterne Deus, mitte Spiritum sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes sanctos & electos tuos, vt defendat segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, vt magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum dominum nostrum. Amen.

Tunc sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquã benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa † tris, & Fi † lij, & Spiritus † sancti descendat, & maneat super has fruges, Amen.

Vinc. Resto molto sodisfatto di questa santa vsanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempesta, ò che la mandano; per le quali non e marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedẽdo che molti dãno piu tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che osserua la catolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla santissima Trinità.

Gio. Bat. Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano ha talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi; ma specialmente ancora la festa commandata non balla, non giuoca à cosa alcuna di peccato, ne mãco lauora, ò carreggia per qual si voglia cose vtile, ò per seruire ad altri. Facendoli constare, che le auuersità (per l'ordinario) vengono p li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti, che faceua il Sig. Iddio al popolo d'Israel, che s'egli osseruaua i suoi commandamẽti, gli haurebbe dato abondaza di frumento, di vino, & d'oglio con altre cose necessarie: & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

Vinc. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che sì come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il mõ di far morire i vermi inãzi che si semimano le biade, cosi (essẽdo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbono ammarzzarli quãdo le mãgiano nel tẽpo che nõ fa grã freddo.

Gio.

Gio.B. Si vede chiaramente, che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiono ad altri impossibili nel l'Agricoltura, pur ch'egli voglia considerare il principio, il mezo, & il fine della materia, che vi rappresenta. Et pero, qual'e colui cosi rozo che vedēdo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel cōparire, o nel tramontare il Sole non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superfice? come molte volte in quel medesimo tēpo muoue anco le foglie? Onde non è cosa difficile, che all'hora non lo possa scoprire col badile, & ammazzarle. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno che miri ogni giorno il danno che egli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci puegga mai al mō detto.

Come si possono ammazzare i uermi mentre che rodono le biade.

Vinc. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circondati da'monti, o da'colli, o da'siti piu alti della superficie loro; per cioche a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

Gio.B. Si come uoi dite, sarebbe impossibile à far vscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fussero scarpelati, o vi fussero fatti gli sboccatori sotto i piedi (cosa c'haurebbe molto del difficile) cosi sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o gran caduta; come al presente si vede c'hanno fatto i nostri Illustrissi. Signori nella palude grāde del Moncelese, la qual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'vscita alla Battaglia, sotto el fiume della brenta, & della strada maestra, che vāno di compagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con grā caduta uerso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche ui sono pur'assai paludi prossimi alla Marina de'nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano vna infinità di campi, perche non vi sono vie alcune da dar loro esfito; non vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de'fossi assai quali fussero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe. 25. cauezzi sin'a trenta, & di larghezza poco di piu; perche quanto piu si trouassero questi campi di poco quadro, e co'i fossi larghi, e ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormente con quella terra cauata; ma ancora le acque piouane, o maritime, o d'altre sorti, si gouernerebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Dell'asciugare alcuni paludi alquanti difficili, ma non disperati.

Poi vi uorrebbe a pezzo p pezzo vn ponte, accioche potessero passare dall'vno all'altro gli huomini cō gli animali, co i carri, & cō altri stromenti che vi bisognassero per coltiuarli. Oltra che uorrebbono esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che

vengono

vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, ò di sabbia, come ordinariamente sono; Et questo dico, perche quando si mancasse di piantarui simili arbori, nō è dubbio che le ripe caderebbono, & spianarebbono quei fossi.

Vin. Veramente che io consento a questo che dite: cōciosia che ho per fermo, che di tempo in tēpo si leuerrebbono ogni hora piu questi siti; percioche quanto piu si curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra, tanto piu è cosa certa, che nō pur l'acque o maritime, ò d'altre sorti, che vēnissero in quei fossi, vi ridurebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre tendono a conduruene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

Gio. Bat. Oltra che sono buoni questi nostri discorsi, vi vorrebbe ancor'vn fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto piu largo de i detti, che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso, percioche si curarebbe tanta terra, che farebbe vn'argine di fuori via cosi grāde, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse unito per vna sola bocca, la quale si potesse serrare con vna chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, ò di legno di rouere, ò di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne i tempi de i Sirocchi, ò d'altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono altre acque, eccetto che le piouane, le quali capitè da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo vaso maestro verso al marina, ò uerso i laghi, ò ad altri siti bassi.

Vinc. Quando questi siti, si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

Gio. Bat. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto lauati dalle acque che vi restano sotto, nel dalle altre che vi portano i venti, ò pioggie, si appartano per sempre, ò almeno sin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, ò d'altri grani, secōdo che piu aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fà tanto numero di fenili con le stalle sotto, & co i portichi dinanzi, quanta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, & albergar le vacche, ò altri animali, che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi si accommodano le habitationi per gli huomini, che attēdono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si compartono in belle possessioni, & vi si fabri-

cano

cano di vna in una case, & fenili talmente accommodati, che i lauoratori, ò i massari possano habitarui volontieri.

Vinc. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamente dalle acque piouane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accioche le altre ò di mare, ò d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliata da sanare.

Gio.Bat. Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empiessero di onizzi, & si piantassero lontani l'un da l'altro vn braccio per quadro; percioche non solamente v'entrarebbono quattordici mila quattrocento per iugero, ma ancora quanto piu vi stessero, tanto piu alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & piu per le radici che accrescerebbono sempre in grandezza sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici mila fascine lunghe di due braccia l'vna & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di ocupare tali siti a questo modo, vi si potrebbe far de i fossi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal piu alto luogo, & andassero drittamente al piu basso, o fondarli quanto piu si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non piu di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati, piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi spessi, come ho detto di sopra, ò seminandoui delle quercie; ouero facendoui de i prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Non mancando però di curare poi i detti fossi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque, che vi venissero adosso si alzarebbono, & s'ingorgherebbono sempre piu questi campi fatti a prati, ouer a boschi.

Vin. Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer'un'acqua non troppo grande, che risorgesse in una parte d'un campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancora il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare?

Gio.B. Non essendoui uia alcuna per dar'esito a simili acque, altro nõ so, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto, non facẽdoui, altro, che mãdarle sopra delle altre acque correnti

Ad estinguere un'acqua risorgente.

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate apigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

Vinc, Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi allautunno; pcioche molti paesi d'Italia, & forse tutti non crescono la misura delle biabe nel seminarle quãto piu ritrouano i terreni grassi, anzi la ritirano dallordinario piu tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & piu ancora a i grassi, & a i magri nõ passiamo quattro, percioche vediamo che questi per la lor debolezza, non hanno forza di portarne piu, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

Del dar piu semenza a i cãpi grassi, che a i magri.

Gio.Bat. Per lunga esperientia si vede, che i terreni grassi ben coltiuati, figliuola sempre maggior copia di spiche piu lunghe, e piu piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodare non solo quanto voi dite che fa Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade a i campi grassi dellordinario che si fa a i mediocri, & a i magri di piu: dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fà a questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare, come fanno sempre, e non si auanzarebbon quelle due quarte o piu di semenza, che nõ si spargono p iugero.

Vinc. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

Gio.Ba. Quantũque questa cosa paia à molti di tanta marauiglia, nondimeno a gli Agricoltori detti pare che nõ vi sia molta differẽtia (quãto alla vtilità) nel seminar'in vn medesimo tẽpo dui iugeri vicini e di unistesso terreno fertili; dãdo al primo sette quarte di frumẽto, & del medesimo darne al secõdo solamẽte cinq; pcioche, si come il primo nõ puo figliuolare se nõ poche gãbe, p rispetto che vi è nata molta semẽza di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grassezza, p nodrirli final fine; cosi q̃sto secõdo iugero, pche ve ne sono nati mãco, figliuolarà talmẽte con la potẽtia della sua fertilità, che aggiũgerà a q̃l numero di gãbe: che nõ hà potuto far nel nascere, lequali sarãno piu grosse, piu lũghe di spiche, & di piu bei grani, poiche egli sgorga solamẽte tãto quãto è la sua forza; e q̃llaltro primo, pche vi sono nati spesi i grani, nõ pure pdurrà minori spiche; ma ancora farà talmẽte sotti li le gãbe, che p ogni poco di vẽto, o di pioggia andaranno a terra. Laonde possiamo cõcludere, che ogni Agricoltore, nõ puo mai errare nel fare sempre tutte q̃lle cose, che la lũga pratica gli ha mostrato piu vtili;

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra, secondo che si trouauo i climi suoi.

Vinc. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

Gio. Bat. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, ò loccho) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in vn canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quatità delle dette semenze, che si disegna di far nascere: ponēdoui altro tanto bullaccio, & dapoi altre tante semenze; facēdo cosi di suolo, in suolo, finch'è pieno. Ilquale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, e che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & ui si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, si trouano nate le semenze, le quali si piātano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui piu di quattro, ò cinque piante per buco. Del far nascer tosto i meloni, le Pepone, & le zucche.

Vinc. Mai non ho vdito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate uoi in questo, & nel far' vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

Gio. Bat. Certamēte se noi Bresciani non facessimo immarcire q̄sto bullaccio all'autunno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fusse ben'immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiressimo nelle dette semenze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terre (quando hauessero massimamente le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra a i grandi, quanto a i mezani, ò piccioli, poiche si cauerebbono tante vue senza impedimento di quei campi, che renderebbono vn notabilissimo augumento di vino; oltra che si terrebono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene fin'a canto a i fossi ogni sorte di grano, & non lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascenti, ò dalle herbe saluatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non si curano di coltiuarle ne per vtilità che ne cauarrebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore. Lode del bullaccio.

Vinc. Poiche siete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

Gio. Bat. Questo modo di sotterare, nō si fa se nō a quelle viti, che si trouano ne i siti basi, & molto scoperti alla tramōtana, laqualle pcuote talmēte di cōtinuo, che soprauenēdo il grā freddo; facilmēte gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelādo, bisogna che siano troncate tanto q̄to si veggono sopra terra; & raccolte per abbruciarle; aspettādo poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli, per produr Del sotterare le viti, che facilmēte gelano.

del

dell'vua lanno seguente La onde non solamente non fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate inanzi al verno: ma ancora, quantunque non gelassero se non piu che rare volte (essendo solite ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a non coprirle di terra, percioche, non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, & dapoi coperte com'ho detto: non è dubbio che le assicurano che non gelano, come fanno le altre, che sono percosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi; ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accommodano parimente in poco tempo a gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le vsanze di quegli Agricoltori.

Vinc. Stando questi benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterrino ogn'anno; percioche se bē nō vi fosse altro, che'l commodo del potarle in simil tēpo gl'esserui poco da fare, ciascuno nō dourebbe tardare sin alla Primauera.

Gio. Bat. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vsanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi & anco i proprij loro vicini.

Vinc. Mi hauete ricordato della buona vsanza de refi, cosi belli, che si biancheggiano solamente in quella patria a decine di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna dogni gran matrona, per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io sò che le gentildonne di questa Città, ne biancheggiano purassai; mi sarà gratissimo che mi diciate i modi, che si osseruano.

Come si biancheggiano i refi.

Gio.B. La mia consorte con le donzelle, & cō le seruitrici, ne ordinano buona somma cō piacere; facēdo primamēte la liscia piu forte, che possono, p metterui dētro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno, le scuotono benissimo, & le pōgono in vnaltra netta. Et q̄sto fanno alternatamēte p quindeci giorni, cioè vn dì sì, & laltro nō. Et come sono diuenute bē molle, vi fanno vnaltra bucata; e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il solio, e da altri mastello, ò bigōzo, vi tagliano del sapone di mano in mano, secōdo che le pōgono dētro di suolo ī suolo, e poi il dì seguēte, le scuotono di accia ī accia, & le distōdono sopra le assi bē nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia bē chiara, & cō listesso sapone, facēdo q̄st'ordine di giorno in giorno, fin che le accie sian diuenute a q̄lla pfettione di biāchezza, che cō uiene a simil refi biāchissimi. Nō si debbe pero mācar di lasciare le accie sopra le tauole (fuor che quāto si scuotono cō le braccia) e di far loro ogni dì la bucata pfetta sinal fine. Et oltra che sapete, che sēdo i refi bē lustri e molto sottili, si vēdono a mercāti, che li portano ī diuersi

paesi.

paesi, i trēta, & quāta soldi de nostri l'oncia (come nel uero ve ne sono alcuni di tāta bellezza, e di tāta sottigliezza, che trapassano la seta, poi che stāno al pari de capelli di dōna sottilissimi) sapete ancora che se ne spēde in q̄sta città gran quātità nel fare tāta diuersità si opera cartelle, che solamēte i mercanti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; ilche è grossa vtilità, perche vi lauorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, nō che quelle di maggior età, lequali guadagnano i tre, i quattro, e i cinque soldi de nostri il giorno, & anco piu le ben prattiche. Et però non è marauiglia, se questi refi sono in tanta riputatione, che hoimai non vi sono, se non pochissimi, che facciano lauorare con seta camiscie, & altri panni sottili di tela, ò di renso percioche vedono, che le opre fatte di refe, son piu durabili, e piu vaghe, che quelle di seta, laquale per isperienza fa vedere, che non pur perde il colore come è posta in liscia, o bucata, ma ancora in poco tempo va in niente; cosa che nō occorre al refe biancheggiato, ancor che sia lisciato; & fatto lustro al paro della seta. E ben vero, ch'io vi ricordo il modo, che vi dissi il secondo giorno nel trattato de lini, che se l'osseruarete, farete anco piu facilmente bianchi refi.

Vinc. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente, mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

Trattato del piantare il zaffarano.

Gio.B. A piātare le sue cipollette, si vanga il terreno posso all'aprico, e nō troppo magro, ne troppo grasso, e si piātano al prīcipio di Settēbre, lōtane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, sin che fioriscono: i q̄li, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffrano si conserui. Et lasciate q̄lle cipollette cosi, si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate; & si cauano al Marzo, dapoi che hauranno p dotti i fiori p treanni; le quali, fatte seccar'al Sole, e cōseruate in luogo asciutto, si ripiātino ī altro terreno ben'ordinato nel tēpo, & al modo detto. Et q̄sto si fa, pche queste cippollette figliuolano tāto di anno in anno, che qñ nō si cauassero ogni tre anni, nō solo nō fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

Vin. Quanta vtilità di zaffarano si puo cauare a ragion di iugero?

Gio.B. Considerādo che'l Bresciano val piu di ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, e ben coltiuato, non si dourebbe cauare meno di qndeci, e uēti ducati il iugero. Et q̄sto basta, poi c'habbiam ragionato assai. Dimane v'aspettaro, e trattaremo di quanto vi sij grato.

Vin. Et io non fallero à uenire, per ritrouarui ogn'hora piu cortese.

IL FINE DELLA NONA GIORNATA.

LA

# LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

## DI M. AGOSTINO GALLO,

### *Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.*

Montato che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gioan Battista Auogadro, vn de i suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou'egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigalie di pietra, che vi erano per ornamẽto. Onde vedẽdo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle piu importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di familia, che si diletti di essa. Et però cominciando, dico, che fra gl' inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior'è quell'altro, che si mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi vene sono pur'assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

Vinc. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose giouevoli, mi sarà di gran contento se mi scoprirete tali inganni.

Danno del patrone, & non del massaro.

Gio Bat. Quantunq; io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci sochi luna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di promettere in medesimo diuisando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro sochi, & non darli piu di quattro quarte

di se-

di semenza per iugero; il patrone, pensando di raccoglier le nouanta, & cẽto some di biada (come gli daua il massaro passato) a pena ne raccoglie sessanta. Onde, per non conoscer che quel danno prouiene da i tanti solchi maestrali fatti di piu dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamentarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

Vinc. Non e d'hauer compassione a simili huomini, percioche do urebbono aprire gli occhi ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

Gio. Bat. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, che non possono stare appresso de' patroni se nõ poco tempo? I quali, auenga che nõ dicano palesemente dopo S. Martino, di volersi partir lanno seguente, tuttauia mostrano la loro intentione quando ordinano le viti al Genaro, o al Febrato; percioche non le conciano secondo il solito; ma scaluando gli oppij, o altri arbori, li tagliano, che alle volte nõ vi restano rami per rampare i nuoui palmiti, che vanno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco piu legna non hauendo discretione al tãto danno che patisce il pouero vignale: Senza che per il contrario, non castrano le viti, nè vi fanno speroni, che ui vorrebbono p produr nuoui maderi, per far dell'vua l'anno seguente, anzi che vi lasciano il doppio legname; accioche producano per quellanno frutto assai, nõ curandosi se ben laltro anno vegnente habbiano da produrne poca somma. Danno del patrone con vtile del massaro.

Vinc. Tanto piu sono ciechi quei patroni, quanto, che commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di vua piu del solito; non s'aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

Gio. Bat. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso dei patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponendole abondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze dei letami. Onde se quei patroni considerassero che quel letame fatto in acqua e sempre di poco valore, e che vi conuerrà comprar dellaltra paglia, o strame per far letto a quelli dei nuoui massari, non comporterebbono vn tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari & non porre mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buono di quel che dicono; che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nouo, per esser questa cosa simile all'altre lor sofistarie: come auiene quando pongono Danno del patrone con vtile del massaro.

le lasagne in piu piatti, & non hauendo formagio, per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel chera nel vero letame, che per mescolarui questaltro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non gia tanta vtilità, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamente.

Vinc. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano, simili inganni.

Danno grãde del patrone con vtile del massaro.

Gio. Bat. Non è da tacere vnaltro danno grande, ilquale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a condur quelle paglie, ò altri strami comprati per li patroni a lire cinque piu volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo quei massari che costano a loro solamente la condutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto non dicano il vero) & ne costa vn niente a rispetto di quel, che costa a i patroni. Et tanto piu possono dir questo, quanto che lo pongono nelle seminate che zappano, & che (per lordinario) hann'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni considerassero, che la terza parte del letame che allhora li tocca (per hauer solamente di tre some vna) li viene piu dun ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che non loderebbono quei massari di questa astutia, ma diuenirebbono diligenti, non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rẽde sempre assai mãco vtile, di q̃llo, che è il costo. Per tãto ciascũ patrone dourebbe far curar almeno due volte le stalle ogn'settimana, & specialmẽte quãdo gli animali vi stãno tutto il giorno cõ la notte; attesoche starebbono piu netti, & si spẽderebbe mãco paglia, o altro strame. Et tanto piu si dourebbe osseruare q̃sto buon ordine, quãdo che quegli strami nõ sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami, si p riposare sopra, come anco pche ci marcirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramẽte ingrassa i cãpi. Ma seguẽdo glingãni fatti a i patroni, dico che alcuni massari dãneggiano quãdo mietono le biade; percioche pattuiscono co i lauoratori, che in cãbio della lor mercede habbiano vna psona, & due, che raccogliano le spiche che cadono ĩ terra, & che a posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio & piu ancora. Et bẽche q̃sto sia piu dãno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nõdimeno il pare poco

Danno, del patrone, e in parte del massaro.

co costo, poi che la metà di quel danno e anco del patrone.

Vinc. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio e, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le vue, danno a sacco a i lauoratori ogni cosa per non pagarli a danari, per esser il danno commune col patrone.

Gio. Bat. Danneggiano i massari i lor patroui, & se medesimi, che son'obligati a carettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto & più 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 lauorar dopo terza, & si partono subito ch'e passato vespero. Et però i patroni dourebbon'obligarli a far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache (arando a quel tempo maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaro, o al Febraro (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli. Danno del patrone. & in parte del massaro.

Vinc. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, che son'vtili all'vna, & all'altra parte: & lasciar quelli che solamente tendono a beneficio loro, & a danno de' massari.

Gio. Bat. Vn'altro inganno vogliоui parimente dire, che fanno molti massari a i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innanzi che vi si seminino i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei massari (stãdo che non spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei tempi, ma restano etiandio danneggiati piu ne i frumenti, che dapoi raccogliono. Danno del patrone. & in parte del massaro.

Vinc. Questa e ben'una gherminella da pochissimi conosciuta. Auenga che farebbono meglio tai massari a spender di piu nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono cosi ne i migli, come ne i frumenti.

Gio. Bat. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmi, producono manco vua, & il vino, non cosi buono, che con difficultà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, o cinque uolte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo sin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancor'il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruarebbe piu facilmente. Danno del patrone, & in parte del massaro.

Vinc. Questa cosa nõ e mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormẽte alle seminate; & si anco pche

si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Danno del patrone, & del massaro.

Gio. Bat. Parimente danneggiano i negligenti massari i lor patroni, & se medesimi, quãdo tardano ad ordinar le viti, a seminar i grani, a segar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i migli, & a far altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli; percioche (come ho anco detto) non si può pensar il danno, che piu volte segue, per tardare da un tẽpo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

Vinc. Ancora questo ricordo e molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Che mai i patroni non credano a i massari se non sono piu che da bene.

Gio. Bat. Vn sol ricordo importãtissimo dico ancora, che mai i patroni nõ si fidino de' lor massari (& massimamente quãdo propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render vtilità a loro. Et però tãto più andaranno ben le cose de' patroni, quãdo ch'essi con diligentia intenderanno, & vederãno i casi loro.

Vinc. Si come questo ricordo e anco molto necessario, così saranno auenturati coloro che lo metteranno alla prattica.

Che non si faccia spesa, se l'utilità non e maggiore, & che alle uolte lo spender poco, rende piu, che lo spender assai.

Gio. Bat. Dopo che habbiamo detto a bastanza de' massari, e bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna, se prima non uede esser più l'vtilità, che la spesa; & s'ingegni a far di quelle cose, che con lo spender poco giouino piu, che con lo spender assai. Come per essempio mi e occorso al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi communi luna, che costarono uintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grandi, che costarono viuti otto, i quali supplirono con cento vinti otto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più, guadagnai per uetriata settantadui occhi, che mi sarebbon costati (cõ la fatura, & piombo) settantadui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile, per la piu bellezza, e per la piu luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

Vinc. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior vtilità?

Gio Bat. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto cõ quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fa.

Poi vi dissi dell'vtilità grande che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono più migli di q̃l che si fa quando

do si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti altri, p bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere raccolte p le strade nel grã caldo, ilquale costa mãco del puro, & fà produr' a i prati assai più herba. Senza che dando solamẽte quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che nõ fa il letame puro il quale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior' vtile che sia possibile) ma per hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore nõ solamente debbe esser' intento sempre a conoscer bene la natura de i terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tãto, chessi appetiscono; ma ancor nõ può esser' eccellente si egli non mira di continuo con quali modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

Vinc. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

Gio. Bat. Hora, si come dissi del comprare, & trattar i buoi, & caualli, ricordo parimente che l' Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo più tosto, di più, che di manco: accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte si amalano, o si stancano: non mãcando etiamdio a cambiarli innanzi che si inuecchino, ò che vengano di poco ualore. Trattato della cura de' buoi, & della stalla

Poi sia diligente nel ueder se un bue è a proposito per tirar con laltro; percioche essendone uno, ò più picciolo, o più debole ò piu pigro dellaltro non pur' il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, ò gittarsi a terra.

Ancora è bene chei uegga, se talhor un bue percote laltro, & massimamẽte quãdo mãgiano insieme; & conoscẽdo questo, chegli proueda subito, accioche nõ patisca talmẽte, che ĩ pochi giorni uẽga al fine.

Appresso lodo che vegga se' l giogo, ò ruote, ò timone, ò altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto piu tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo: Non mancando parimẽte a veder se qual che un pate nellandare fra le pietre, per hauer' i piedi molli, che lo faccia ferar' inanzi che ladoperi; perche altramente si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, chel detto Agricoltore faccia porta' a buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre ui gioueranno nelle pioggie, ne i freddi. & ne gli altri mali tempi, & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, p le quali li faccia portar non meno i cordarelli,

a gli occhi che si costumano; & il cauagnolo legato al muso quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde; & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir'ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bifolco, ouer il bouaro la notte sempre appresso a gli animali; accioche non siano rubbati, o che slongandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più uolte occorre. Tenendo non meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giu dal solaro parte alcuna di fieno, o d'arltro strame, accioche non ui attacchi il fuoco; come piu uolte s'e veduto abbrusciare gran quantità di strami di casamenti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

Vinc. Per vna volta che s'e veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorrano piu assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solari, che si toccano con la testa.

Dei caualli. Gio. Bat. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, e bene che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare, & a carettare, per esser piu agili, & piu vtili in simili cose, che non sono i buoi, & oltra che sono piu comodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmente fann'i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E ben vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli affreddare senza farli passeggiare, o metterli dei panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse volte se sono mal ferrati, & prouederli subito; percioche mancando di questo, s'inzopperebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le sel le, ouer collane gli noiano.

Vinc. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

Come uogliono esser li buoi. Gio. Bat. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano piu di q̃l che fann'i tristi. Et potrete creder che siano per voi, quãdo sono di cõueniente età, grossi d'ossi, ben piantati, con le giogaglie pẽdenti sin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, o fosco, il quale nõ sia troppo lũgo, & molle nel toccarlo, ma cõ pelle grossa, & pastosa. Auuertẽdo che nõ

siano

siano morbidi di coppa; perche sempre l'hanno amalata, & massima mente quando nel faticarsi li pioue adosso.

Vinc. Desidero ancora che mi diciate la sorte de' cani, che io debbo tenere per la custodia del cortile, & specialmente per lo tempo della notte. Del tenere i cani.

Gio. Bat. Vi essorto che teniate vn cane, o dui mastini, i quali siano grandi, pelosi, grossi di testa, di gambe, di schiena, & di tutta la vita; e che siano ancor animosi, feroci, & terribili di voce, & piu tosto neri, o scuri che di pelo bianco, o beretino. Percioche, si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciutti da i patroni quando di notte combattono co i lupi; perche se fossero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, o archi, o con altre arme, che adoperano per amazzar simili fere, cosi per contrario vogliono essere securi ne i cortili, accioche, entrandoui i ladri, o nemici, per non poterli ben vedere, habbiano paura d'esser morsicati. Ma lodo che si tengano di giorno incatenati, con slegarli quando si fa notte; si perche non morsicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco perche (stando alla catena) diuengano ogn'hora piu feroci.

Vinc. Con quali cose si possono mantener questi cani grandi senza darli pan buono per esser piu tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

Gio. Bat. Si può dar del panello di linosa mescolato col brodo di cucina, o di quellaltro cauato dal latte, detto da altri soro; ma meglio e vna libra di panello di seuo, o poco piu per cane al giorno, il quale (ancorche sia del migliore) costa poco piu del detto di linosa. Vero e, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

Vinc. Io mi marauiglio che i cani cosi grandi de' malghesi, & pecorari stiano tanto grassi, non pascendoli d'altro che di quel brodo ultimo di latte, come hauete detto.

Gio. Bat. Si come vi ho detto de' cani, che sono cosi necessarij a gli Agricoltori, cosi ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto utili p li sorci che abondano ne i fieni, & altri strami; & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & casamenti prossimi, o che sono nelle possessioni. Perche, non hauendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura; & bisogna mentre che si mangia o si dorme, star sempre co i bastoni in mano. De' gatti.

Vinc. Dapoi che son chiaro de gli animali p cõto dell'Agricoltura aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi uogliono.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn carro, & piu secondo la possession

Trattate de gli stromenti necessari all'Agricoltura.

sione, i quali siano di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno piu facilmente, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si conseruano piu lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa. Le quali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue; & quelle di dentro ventisei: percioche il carro và con piu facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, nel descendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo a gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che si pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini solamente per meglio condur'i fieni, lini coue, stoppie, & altre cose simili; hauendone ancor'vn altro paio piu corte coperte d'assi accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso; Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle, accioche non carichino le rongh e doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna caretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di fero, & che quelle di dentro siano piu alte dell'altre, non meno di oncie quattro, acciochè i caualli la tirino piu facilmente; Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per non esser 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, & che ogn'vno sia piu tosto per un cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiate; per che si fà maggior'opra, che non si fà coi buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van'attaccate a i buoi; percioche si conduce in vn giorno piu terra mossa, che non si fà con tre, ò quattro carrette; & specialmente quando non và piu di otto, ò dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, ò quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si possono co i carri, ò carrette cosi commodamente, le quali siano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a conseruar questi carri, carrette, carriole, & traine dal uento dal Sole, & dalle pioggie; percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

Vinc. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, cosi vi prego che mi diciate anco come voglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

Gio. Bat. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nel'arare, il bi-

folco

folco non sia offesso nel tenerlo,& nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte,& poste dentro cō ragione,& che siano lunghe non meno di trenta oncie l'vna,& l'aratro vintidue, o piu tosto vintitre, sin vintiquattro: Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero,facendo l'asse piu lunga di quello almeno vn'oncia,accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoui,come se fusse corto;massimamente se'l vomerò e lungo oncie vndeci, fin dodici oltra l'orecchie,& largo appresso di quelle non piu di sette. Et però s'ingannano grandemēte quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomer largo;si perche quanto piu e largo tanto piu carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo,come ancora perche, essendo ,laratro corto,e forza che l'asse sia anco corta, laquale assai piu carica i buoi per andar maggiormente a trauerso, che non fa quando e lūga al modo detto.Si che,se laratro,e fornito(come ho diuisato)facilmente entra nella terra & fonda.& taglia quanto vuol'il bifolco;& nō vi bisogna i dui,& tre paia di buoi,come vsa la maggior parte de'contadini con gran danno loro.

Vinc.Adunque, se questo e vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini,che commendano quegli Agicoltori, che pongono quatro, & sei buoi all'aratro,credendo che coltiuino meglio,che se ne mettessero solamente dui?

Gio.Bat.Non e dubbio,che si come non si debbe arare se non con vn paio di buoi a proposito, percioche volendo il bifolco affondar l'aratro(come debba far)e anco sforzato a pigliar di volta in volta tanta poca terra,che quegli animali non sian caricati piu delle lor forze; cosi pigliandone troppo,non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi,(come ho detto)ma anco si ara ogni campo sempre malissimo:Parlando però solo di que tai terreni, che sono a proposito di poter far questo, & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, o crolli,o troppo ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spessa nel'arare e grossamente sette, & otto ptiche di terra al giorno:dico che volendo pur'ararne, tanta somma e meglio che ogni paio di buoi, & huomo habiano vn'altro, perche arando tre, o quatro pertiche per aratro, supliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

Vinc.Lasciandoui quelche potrei dire a corroboratione di questa marauiglia nō conosciuta se nō da pochissimi;vorrei sapere ancora la cagion che muoue alcuni nostri agricoltori ad vsar i petegari, & non gli aratri al modo nostro.

Gio

Gio.Bat.Certo e che l'aratro e migliore stromento, che'l pertegato & ogni altro modello simile. Ne bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare: perche sia simile all'aratro di mazine, di dentale, di asse, & 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; oltra che laratro e piu vtile & piu potente per portare lungo uomero, & per ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouersore sono di minor fatica a i buoi, perche portano minor vomeri, & non mai ruotelle, che li carichino di piu peso. Iquali son'vsati solamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, o deboli, & i terreni leggieri, o ladini. Poi il pertegato à anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attacarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, o poco piu; atteso che supplisce il timoncello, che và attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congolo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferrarle attorno, con fornirle di catene, che leghi la burra col sesetto, doue sono poste dentro.

Vinc. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinarimente vsano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

Gio.Bat. Non e dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col rouersore, che con altro stromēto simile, conciosia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma e di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamēte con le mani Vero e che voi farete ben' a tenerne vno come faccio ancor'io; pcioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primauera, & anco li colmarete all'Autūno senza offenderle, come fa l'aratro, quando non ha la coruana, che copra il capo dell'asselletto delle sue ruotelle, oltra che romperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza con tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

Vinc. Considerando quāto sia di gran contento il sapere le diuerse vsanze intorno a questa pfessione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia a veder quelle, che sono migliori delle nostre per introdurle poi in questo sì famoso paese.

Gio.Bat. Non solamente mi piacerebbe questo, ma vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili come lodarei che se ne osseruasse vna; facēdo i vomeri del piu fino acciale che sia: percioche sarebbe d'altra vtilità, che non sarebbe quel po

co

co piu di costo. Et questo veggo nel mio lauorerio, p volerui almeno dui vomeri all'anno d'acciale nō buono che mi costano accommodati nell'aratro nō men di soldi ottāta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duti per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta: perche li vuole ogni volta un soldo. Et per tāto ho deliberato di farli d'acciale piu fino che possi trouare: percioche son certo che mi durerano li doppio, & che nō spēderò nell'aguzzarli piu di dieci soldi. Sēza che non faticaranno tanto i buoi, per non attaccaruisi la terra, come fa a gli tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

Vin. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa si vtile inuentione, aspetto che mi parliate anco de gli erpici, come vi ho richiesto.

Gio. Bat. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio Nō māco gioua il ben erpicare la terra essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando mal'erpicata. Et pero ogni Agricoltore douerebbe hauer dui erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e bē forniti di denti, & che vno fusse grande, graue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno, & per tanto quāto giongono sotto & massimamente quādo e attaccato a due caualle, o caualli gagliardi cō l'hauer sopra de' legnami o graui, o che'l bifolco, altro huomo vi stà sopra nell andar sù, & giú, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che uuol esser piu liggiero, & co i denti corti (pur di ferro) p erpicare innanzi nel seminare i grani, & dopo ancora, per esser piu cōmodo del grande nell erpica sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) finche siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & nō ridurli, a mucchio, come farebbe il grande.

Come deono essere gli erpici Prouerbio.

Vinc. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

Gio. Bat. Si fanno lunghi quatro braccia, sin quatro & mezo di tre legni, quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, o vndeci denti di ferro per legno: lontani l'vn dall'altro per drittura, quatro oncie & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, e denti battano in terra solamente vn'oncia; & meza per rigasecondo che va l'erpice, & a questo modo egli erpica benissimo.

Poi si debbe hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'e vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio, accioche si possa spianare la semēza del lino & calcare benissimo quella del miglio. Laquale come non s'adopra, sia taccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni.

Che si debbe hauere vna erpichetta senza denti.

Vinc. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) o alla vsanza della maggior parte?

Gio.

Gio.Bat. Lodo il seminare il trofoglio ne i terreni senza solchi, & massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

Vinc. Chiaritimi vi prego, come si può far questo?

Quel che seruano quei da Rouado nel fare i prati

Gio.Bat. Essendo (per essempio) vignato quel terreno, cominciano fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giunti, a i detti fili senza farui solchi maestrali; onde quella prima resta, come se fosse vna sola, colla, & erpicano dapoi sù, & giù, & per trauerso tante uolte, quante veggono trito benissimo, quel terreno. Poi passati quindici, o vēti giorni, l'arano doppiamente; facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell andare in suso, li volgono adosso il terreno; come sarebbe verso Oriente; e poi venendo in giuso con l'aratro fra il detto solco, & filo lo riuolgono uerso Occidente, Et fatto questo prendono dell'altro terreno seguente al medesimo solco fatto e ribattuto (andando pur in suso con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verso il detto aratro; & come sono in capo (ritornando in giuso) lo riuolgono medesimamente verso Occidente. Et a questo modo arano di mano in mano, volgendo, e riuolgendo ogni aratura, fin, c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'istesso fanno nell'arare a trauerso la terza volta, & anco la quarta sù, e giù, quando seminano il frumento, o segala. Erpicando etiandio sù, & giù, & a trauerso benissimo sempre c'hanno, arato & seminato. Seminādoui poi alla Primauera il trofoglio, ilqual nasce facilmente, & viene bellissimo.

Che si tengano dui ritoli per far fuor le biade, & che meglio il carriolo.

Vinc Non solamente non e marauiglia se in quei piani mai non fallano i frumēti, o segale, & meno i trifogli; ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trappassa quello della vanga.

Gio. Bat. Seguendo pure i ricordi vtili, dico che ciascun'Agricoltore habbia dui ritoli grādi, e di legno greue, accioch'possa far bene fuor le biade cō vn canal p ritolo; ma meglio e il carriolo con 4. ritoli con dui cauallii, per andar piu veloci, e tritar fuori piu facilmente i grani.

Che si habbia vna benaccia per le vue, & vini.

Ancora dico; che l'habbia vna benaccia, e piu, secondo l'vue che raccoglie, laquale sia grande e d'assi a proposito, p cōdur l'vue a casa, & a i torcolli, hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & seruirsene fra l'anno in altre cose.

Che i tinacci quadri sono migliori de gli altri.

Appresso ch'egli habbia delle tine, o tinacci grādi; e piu tosto di piu, che di manco, le quali siano forti di legname, & cerchiate piu tosto di ferro, che di legno; Sapendo anco, che quanto piu somma d'vua, & vino bollono insieme, tanto piu si purifica. & diuien piu potēte. Ma meglio sono i tinacci quadri, si perche tēgono piu quantita d'uua, & mā co luogo de gli altri, & sì anco, perche quando si vogliono adoperare

non

non gli occore cerchi di ferro, o di legno ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i trauersi; per liquali stringono benissimo.

Vin. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand'arte a farli bene nõ serebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina; poiche costarebbono manco, & non accaderebbe farui altro che nettarli; & lauarli bene al tempo della vendemia.

Che i tinacci de quadreli nõ sono buoni.

Gio. Bat. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero piu deboli, & di minor colore, che non fann'in quei di legno: Et questo è cosa credibile; percioche i vini non bollono cosi ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann'in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che li fodrasse benissimo d'assai di dentro, bollirebbono poi con facilta, oltra che sarebbono molto commodi; perche se ne potrebbono far piu numero insieme co i tauolati d'un quadrello tra l'vn, & l'altro.

Che si habbino piu sorte di botte & d'altri vasi.

Dico anco che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grãdi, mezane, & picciole, le quali siano buone, & bẽ cerchiate; vedẽdo ogni sera quelle, che hã dẽtro vino, se gocciano, o se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quãtità di vini, e ben hauer le botte solamente d'vn carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare; & che vi si può tener piu sorti di vino, non si patisce ne anche tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, o di piu carri.

Che si tiengano piu stare, quarti copi cauezi & altre cose per l'Agricoltura, & per le fabriche.

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli barili, bottacci, fiiaschi, & siaschette per seruirsene d'ogni tẽpo, ma ancor che l'habbia vna stattera grande per pesar'i fieni, & altre cose grosse; hauendo ne anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste; Hauendo non meno vna mazza per tagliare cõmodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn coppo piu tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, ò di ferro a i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

Vin Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar'a cercarli da i vicini quando bisognano.

Gio. B. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grãde per far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami che si pongono a le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, & quattro, ò sei conij pur di ferro lũghi vn palmo & mezo, p fender'i legni da brusciare. Hauẽdo ancora buone securi, & forti securotti p tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede; & per troncar, & quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che sta bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, poderti per scaluare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tangliuole per conciare le viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di rasiche, di pione, e pionini, ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara per quadrare, di ascia per vgualare, di zappasecure per cauare, & di più triuelle, triuellini, martelli, tenaglie, sesti, cacciole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi; picchi; rastri, badili, uanghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora un luogo accommodato per tenerui separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato; & riserratoui ogni strumento, com'è adoperato al suo luogo.

Vin. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'agricoltura, & alle fabriche: non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono così facilmente rubbati, & si possono ancor'hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è bene à tener delle vacche

Gio. B. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre di commodità, & d'vtilità. Et però io lodo a tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Percioche oltra le vitelle, e vitelli, che si possono a mazzare, vendere, & alleuar commodamente, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, caui di latte, giuncate, e ricotte; Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinenti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano; percioche, tenendo ne di forestiere, bisognarebbe mandarle in monte al tẽpo del gran caldo; cosa che sarebbe di trauaglio al patrone, per non poterle veder di continuo; senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si debbe hauere de i porci & come si possono pascer.

Ancora si debbe tenere de' porchi, per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de lauoratori: tenendoli però serrati in luogo commodo per lo uerno, & per l'estate, il quale sia solato d'assi di larice sopra i traui di rouere, ò piu tosto di castagna, lequali non si tocchino appẽsso un dito, & nõ vi sia il terreno appresso un braccio accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormẽte asciuti. Essendoui poi vn'albio talmẽte accõmodato, che ui si possa metter il lor mãgiare sẽza aprir'altrmẽte luscio a i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, leghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte con la semola, & senza; la melica macinata, ò cotta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nõ già q̃llo de' molinari; percioche fa la carne spongiosa, che abõda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che nõ ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secõdo la buona; & cattiua natura vẽgono anco più, & meno grã

di,

di,& grassi. Et pero quando nō si sà da chi siano, nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orechie,& che māgino assai. Et chi puo hauere il porco maschio, lasci la femina; percioche la carne sua sminuisce piu nel cuocerla, per nō esser cosi soda, come quella del maschio: Auuertēdo sempre ad amazzarli ī Luna nuoua, piu tosto che nella vecchia.

Vinc. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si tēgano serrati; pcioche mācādo di q̄sto nō solamēte nell'andar tutt'hora quà,& là (come'e la natura loro) fāno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'i vicini, doue occorre poi de'rumori, e talhor de fatti cattiui. Et se pur si vogliono mādare a pascer nel tēpo che nō s'ingrassano li mādino sotto la custodia de'porcari soliti o d altra guardia.

Gio. Bat. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le quali non passino quindeci sotto ad vn gallo; percioche e meglio hauerne poche e buone,& pascer le bene, che hauerne assai di tali, e quali e q̄sto e occorso alla mia cōsorte quādo, ne teniua 25. e trenta, non curandosi, di altro, che fossero solamente di belle piume, benche facessero pochi oui: Onde vedendo io questo danno, ne trouai quindeci di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, le quali ci fanno piu oui in vna settimana, che non faceuano quell'altre in un mese

Quali galli si deono tenere, & a che modo.

Vinc. Per qual cagione le hauete nere,& non d'altro colore?

Gio. Bat. Si come le galline bianche furono sempre biasimate da gl'intendenti, per esser deboli da alleuare,& conseruare,& perche fanno pochi oui cosi per contrario, le nere sono lodate, per esser piu forti di natura, piu saporite; piu sane & perche fanno maggior quantità di oui & migliori de gli altri. Et questo si uede p isperienza, che gli Eccellenti medici lodano a gli amalati, che piu tosto māgino delle polastre nere, che d'altra sorte (lasciando sempre i maschi, perche sono māco sani di tutte le polastre) dicendo similmēte de gli oui. Aggiungēdo che quelli delle polastre sono piu sani piu delicati, piu pieni,& piu copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline,& specialmēte quanto piu q̄ste sono vecchie. Et però ciascuno duorebbe rinouarle ogni dui anni, o almeno ogni tre; percioche non solamente haurebbon maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni le galline, quanto piu s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie; le qual alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna vna caualletta di legna a farle cuocere.

Vinc. Che cosa date loro da beccare tutto lanno?

Gio. Bat. Io le dò piu sorti d'herbe, delle conciature di biade, de migli,& de i legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande, peste,& del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Luglio,

glio, o d'Agosto (per farle abondar d'oui) le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del riso cō la guscia del miglio, & maggiormēte del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non ui e cosa pari al panello di seuo.

Vinc. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Cōe debbe esser posto il pollaro.

Gio. Bat. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone; percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, & molestano di continuo la famiglia: & però stà bene che sia lōtano dal casamento, & posto a Mezodì con vn portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare p le finestre, & starui sotto le galline cō gli altri polli a beccare, & riposare. Il qual luogo sia piu tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouero vn uolto bene intonicato, bene imbiācato in ogni parte, e ben mattonato il pauimento, accioche nè serpi, ne sorzi, o altri animali possino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare del beuere, & del tenerli netti, & accommodati del dormire & del far ne i muri i suoi nidi, p far gl'oui: mutandoui la paglia almē ogni dui mesi, & hauēdoui poi vna quātità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo, & si possano cōseruare da gli vccelli di rapina: I quali arbori siano di piu sorti, per modo di viuaio come sono oppij morari, pomi, peri, & altri frutti, per piantarli di tēpo in tempo, secondo che suon buoni, & medesimamāte rimetterli ogni anno. Et come son nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina, percioche sono meglio alleuati, & difesi da ogni vccello, & quella fa anco piu presto de gli oui.

Altri ricordi per i polli.

Vinc. Come si fa per introdurre tal vccello a questo vfficio?

A far gouernare i pollicini da un cappone.

Gio. Bat. Si piglia prima vn capone sano, e potēte, & pelatolo tutto sotto al corpo, si ortica benissimo cō le ortiche forti, e dapoi s'inebria con suppe di pan in vino, & cosi ebbro si pone in vn soglio, o altro vaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre di cōtinui si pone sotto ad vn cassolo di vimini cō vn pollicino c'habbia almeno venti giorni: onde (per l'amore che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini che si uuole. Ilquale, com'e posto in libertà, si vede cose grandi che fa nel pascerli, nell'alleuarli, & nel custodirli. Percioche, nō solo s'impazzisce di loro, quāto fà ogni altro vccello de' figliuoli, ma ancora nō gl'abbādona mai ne di, ne notte; fin che le polastre fanno de gli oui & i polli son diuenuti capponi. Ma p hauer de' polli p tēpo si piglia vna gallina Indiana passato Natale la quale (essēdo sana) si pone in luogo alquāto caldo cō vinti ò 25. oui sotto di galline nostrane: Da i quali (essendo cosi buoni, & ella ben trattata) in diciotto, o vinti giorni, escono tutti i pollicini quali si pōgono con lei sotto vn cassolo

lo

lo per giorni sei, o poco piu; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, sin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Come si possono hauere dei pollicini per tempo.

Parlando poi delle qualita che debbe hauere il Gallo, dico, che si pigli non molto grande, ne molto picciolo; percioche non sono cosi commodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta uermiglia, & ben crespata a guisa d'una corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'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 vnghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta, che le pēne si riuolghino sin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace p affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale nō pur'e necessario p le galline; ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, sueglia i religiosi adorare, i letterati a studiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, & gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice Che il Gallo e l'horologio de i contadini; Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual'e poi quella creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (signor di tutti gli animali quadrupedi) com'egli fa sempre? Percioche questo singular vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapiēti) che tātosto che si rappresentano alla vista di q̄sto fortissimo animale, vi feriscono talmēte le pupille de gli occhi, che li danno grādissimo dolore; Sēza ch'egli e singolare nellatto generatiuo, stādo che ñ vi e altro vccello che satisfaccia a tāte femine, come egli fa, nè che cosi animosamēte le difenda da i nemici loro, & māco che sia cosi amoreuole nel participar con loro ogni cibo, chegli troua. Et oltra chegli e singolare nelle cose dette, e anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni cōe Caualiero, & la corona come Rè.

Vinc. Veramente si può dire, che sì come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi questo rarissimo vccello e degno di maggior lode di tutti i pennati.

Trattato dei galli, e galline d'India.

Gio. Bat. Douendoui parlar ancora circa il tener delle galline, & galli indiani; dico che ci vol vn giardino, o prato appresso alla casa; p cioche oltra che si possono alleuare & tenere cō poca spesa, si cōserua no anco più facilmēte da ogni infirmità: conciosia che il pprio loro e di pascersi di herbe, di animali & di aere; Ma vi bisogna vn gallo auda

ce & gagliardo, il quale, passato lanno, sarà perfetto per quattro, o cin que galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i' polli, siano tenuti per vn mese in luogo non freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo, non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto, cotte, di pane, & di ricotta. Et ben che costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, sta bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giongeuano a trenta & trentacinque libre l'vno; onde le femine sono a pena le metà, le quali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'una sedici fin diciotto. Et perche e bene che quei polli nascono in Luna crescente, (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto o dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

Vinc. Mai non ho voluto tener di questi vccelli, parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli, & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro gresta: Et oltra che stroppiano & amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spendono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

Gio. Bat. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i biãchi; percioche nõ pur sono bellissimi da uedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco piu facilmente de gl'Indiani. Sẽza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili; perche quando veggono gente che non conoscono nell'entrare auisano quei di casa col cridar loro. E uero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che, per dimorar volentieri i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone qñ couano accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmente serrati che non siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter q̃gli oui sotto alle galline nostrane; percioche li couarebbono sicuramente, & le pauone attẽderebbono a farne de gli altri in quantità: I quali siano posti in couo piu freschi, che si puo, & in Luna nuoua, percioche escono gli vccelli, & piu quãtità di maschi. Nõ mãcãdo di dar' alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffrediscano gli oui.

Vinc. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri piu tempo di ognaltra, tuttauia ho inteso che e di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

Gio.

Gio. Bat. Parimente sta bene l'hauer due, o tre oche, & un maschio (che cosi conuiene) le quali siano piu tosto bianche che beretine, per esser la loro carne migliore & la penna piu bella da vedere. Et questi vccelli, tanto piu s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodati dacque corrente. Per tanto lodo metter'a couare al tempo loro de gli oui assai, e piu tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; percioche ne fanno maggior quantità: Non ponendone piu di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche nõ piu di quindici. Ma perche vi sono delle oche che piu tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & beretalmente appresso, che senza leuarsi possano satisfarsi del lor bisogno Poi, come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, la quale sia piu tosto di miglio, che di frumento, dandoli dapoi delle latuche, o maicole, o altre herbe simili. Del tenere le oche

Vinc. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano lherbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare da prima penna & quando han piu tempo essendo grasse; oltra che sono vtili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie; le quali, combattendo ualorosamẽte, ributtarono i nemici, ch'allhora entrauono.

Gio. Bat. Appresso io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono piu picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero e che il proprio loro e di stare & pascersi nell'acque; & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezzanetti; & non essendoui tali acque, bisogna che habbino una fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, sta ben a tenerne in copia: percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare, ma ancora sono vtili per loro penna (la quale e migliore, & piu minuta, & piu sana per dormirui sopra, che non e quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai, i quali, benche non siano cosi perfetti per gli amalati, ne cosi delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi: Oltra che si possono cosi metter sotto alle galline per couarli come alle anitre. Tenendole però allhora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli oui, non sarebbono piu buoni. Dello allevare, e tenere delle anitre. Dello allevare le a-

Similmẽte lodo a tener delle anitre Indiane; si perche sono piu gros-

alue indiano. se di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri senza che i maschi non sono cosi buono il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, nell'acqua assai ne i vasi doue si tengono; aggiungendoli da poi della semola, & lasciandoli andar allacqua di fossa, & corrente; accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

Della terza sorte di anitre vili. Poi a volerne alleuar assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi, i quali si alleuano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo; da i quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

Vine. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire, vi prometto di non alleuarne, ne di tenerne d'altra sorte.

Trattato delle colombara. Gio. Bat. Ancora sommamente io lodo l'hauer una buona colombara, & piu secondo la possibilità di ciascuno; percioche è cosa di vtilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti; altramente sono molestati i colombi, & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, acciochi i colombi non vadino lontani a beccare, & bene in luoghi sospetti d'esser amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, acciochei colombi volino sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole, quando batte ne i tetti, nei corridori, & penetra per li finestroni, ò lucceroni; & specialmente al tempo del uerno. Non facendo finestre piccioli per entrare, & per vscire verso tramontana, ma dalle altre parti; ouero essendouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè sorci; intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colōbi si conpiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mãgiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorci; come spesse volte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamente per la vsciera fatta posta nel solaro, cō scala da mano; & come si viē fuori (serrata prima la detta vscie

ra)

ra) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colombare di nidi per habitarui, & concaui i colombi. I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tessuti; accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & nõ in quell'altro. Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascẽdendo sin' al tetto, sotto ilquale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accommodar meglio i colombi, nettando tutti i nidi piu volte dello sterco, & d'altre cose: & massimamente nel gran caldo, percioche alle fiate abondano talmente di pedocchi, & camole, ò tarme, che li conducono co i pipioncelli quasi alla morte. Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, commune ho detto; ma ancora al Marzo, & al principio di Nouẽbre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo.

A fornire poi vna colombara, si pigliano pipioncelli di buona sorte & non mai de' bianchi (per esser'i primi veduti, & amazzati da gli vcelli di rapina, & si pongono dentro in l'bertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di piu vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accio che vistiano cosi almeno per giorni cinquanta; Che vscendo dapoi, nõ mancano a ritornare, & perseuerare come se vi fussero nodriti da i padri loro. Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi dal freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per buscarsi piu presto il lor viuere. Ma per ampiare ogni colombara per l'anno seguente, si lascian'andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio sin'al Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar tor' il beccare di tempo in tempo sin'al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombrare de colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si voglia, non sia mai vero che le palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar'a i suoi quando non ne trouano in campagna: & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, ò scossi i pipioncelli; & darli piu tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cauato dalle biade, ouero dal pabulo che costa manco, ilquale è anco perfetto per le quaglie & per li polli; non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, ò legumi; percioche i pipioncelli, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Gennaro, di Febraro, & di Marzo de i vinacciuoli; per li quali, oltre che viueranno quei colombi, non couaranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto piu tosto couano, tanto piu facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si ponga-

no le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenersi con quelle, quando al troue non trouano da beccare, & massime essendo coperta la terra dalle neui; scoprendole però, quando fusse neuicato. Et però chi darà abondantemente da beccare a i loro colombi ne i tempi necessarij, non tanto ne cauarà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno; ma ancora uenendone de gli altri, i quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

Vinc. Certamente che vna buona colombara è di piu vtilità, & di minor incommodità, che non sono gli altri pennati che si alleuano in casa: percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor uiuere, & ordinariamente fanno sei, & sette volte gli oui allanno; & piu ne farebbono, & uenirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombare, accioche si accompagnassero con quei maschi; ma fare con tal modo, che i padri, & madri non se ne accorgessero non ponendoui però maschi casalenghi, perche si accompagnarebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

De' colombi casalenghi.

Gio. Bat. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite; ma anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, i quali siano però apparati dall'habitatione, accioche non la sporchino & disturbino la famiglia; oltra che couaranno, & nodrirano con piu commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza, & del viuere, sono sempre piu vtili, piu grossi, & piu delicati di tutti gli altri.

Trattato delle pe schiere.

Vinc. Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente si possono tenere ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

Gio. Bat. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer al casamento (se tanto si può) a modo d'vna fossa percioche sarà sempre vtile, s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, ò fuggir il pesce, ò romper il vaso.

Voi vedete quanto è bella la mia, la quale non pur è larga vinti braccia, & lunga seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con piu buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra piu spessa di buchi, di modo che non vi può vscir sorte alcuna di pesce, & ha tal forte siepe di spini nella ripa della possessione, che nessuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

Vinc.

Vinc. Si come io veggo che questa peschiera è vna delle piu belle & delle piu grandi, & delle piu fornite di pesci grossi, & piccioli, di tante altre di questo paese; cosi desidero di saper il modo che voi tenete nel fornirla.

Gio. Bat. Tantosto che hebbi fatto il vaso con serraglie, mandai di Maggio al fiume di Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allhora abondantia, per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. I quali feci portare da dui caualli in quattro barili con cambiarli lacqua piu volte; oltra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & veroui tolti nellacque nostre; a tale che in vn anno lhebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci; perche, come sono grossi, viuono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luccio alcuno, ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori; altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

Vinc. Tanto piu e da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena di allegria nel mirar lacqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

Gio. Bat. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

Vin. Iddio sà quanto vdirò volentieri questa diuina cosa: percioche è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionarne adesso, vi priego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate alme no alcune cose che desidero sapere: cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

Gio. B. L'openione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al ueruo: percioche soprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano piu anni a venir floridi come di prima: oltra che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che li fanno nel tagliarli auanti il uerno: li tagliano per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprij. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamente nõ li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliarli, fin che non e passato S. Antonio, & per Luna crescente. E ben uero, che per brusciarle, du ano piu su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

Del scaluar gli arbori.

Vinc. Ancora io ho sempre osseruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser piu sotto posta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati: perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantare gli arbori troncati.

Gio. Bat. Similmente vogliono che piu tosto si piantino gli arbori che van troncati, passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi il verno: Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quella parte ch'è appresso al taglio. Ma lodano però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino: & osseruano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

Vinc. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion'esser le are.

Trattato delle are per batter le biade.

Gio. Bat. Bisogna che siano primamente alquanto rileuate, & pendenti a mezzo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i uenti vi possano giouar nel palar'i grani; facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne; perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò di siepi passe, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami: tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma che egli stia ben liscio, & ben'vguale: Coprendole dapoi con la paglia, ò stoppia, ò con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de i buoi, accioche s'inastrichino benissimo, & stiano ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carriori. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trouano larghe: per ridurui sotto i grani netti, ò fatti fuori solamente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor'i migli & ini seccarli al Sole, che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

Vinc. Poscia che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo ricolto.

Gio. B. Cose assai si potrebbono dire intorno a questo, che mi chiedette, tuttauia la prima è che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano (come piu uolte ho detto) trafitti ben dal Sole, il

quale

quale li matura, gl'ingrassa, & gli netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto. & con gran freddo; percioche andando cosi per tutto Gennaro (oltra che le biade maggiormente figliuolano) i uermi, & altri animaletti non le mangiano sotto terra. Ma vi resta che la primauera, & altri mesi seguenti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque, d'Agosto per buona stagione, vagliono assai piu che'l carro, & buoi d'oro del sauio Salamone.

Vinc. Ho piu volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto.
Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

Gio.Bat. Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti i grani, & alle uiti quando producono i pampini, & piu nel fiorir le vue; & gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che uēgono a quei tempi, & anco quando fioriscono. Di quanto danno sono le pioggie.

Vinc. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, uorrei sapere ancora i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

Gio.Bat. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non da Astrologo, dico che tanto piu segni mostra il tempo, quāto piu per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti si veggono la notte piu numero di stelle; la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli non cessano di volare, i galli di cātare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le biscie, & benole di vagare; oltra che'l sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano; & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'insacca ne i nuuoli, & che la rugiada cade piu del solito. Segni che si veggono innanzi le pioggie quando è duro il tēpo.

Vin. Similmente vorrei sapere; come si debbe gouernar l'huomo, nel vender le biade, per esser cosi mutabili di precio?

Gio.B. Due vie ho vedute osseruarsi da gli huomini prattichi. L'vna è, che non le vendono quando sono in vil prec o, & poi come ascendono quanto più glialtri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conueniente precio, ne vendono vna parte, come sarebbe al carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et questo modo non si può fallare; percioche si vien ad osseruare quel prouerbio che dice. Ricordi del uēderle biade.

Meglio

Meglio è vendere; & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vedeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari; ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a venderle; percioche; si come questo da speranza di gran ricolto, così quando è morbida, fà temer non poco d'hauerlo cattiuo.

Vinc. Tanto piu mi piacciono questi ricordi, quanto che piu volte ho veduti alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi esser'abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impicati per la gola.

Altri ricordi per le biade, & linose.

Gio. B. Auuertisca però ogni vno a non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi & anni, se prima non sono ributtate con le pale ad vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fà al contrario; attesoche, essendo fatta fuor di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di piu, sette, & otto per cento. Et questo auiene; percioche quando si fà fuori, tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo, che loglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo subito si gonfia, & cresce come ho detto.

Ricordi del uender de i fieni.

Vin. Che dite voi ancora intorno al uender de i fieni.

Gio. B. Non si venda mai quel fieno a misura, ch'è tagliato tenero; ma si ben'a peso; percioche lesperientia ci fà 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 ch'è stimato: Et per contrario quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per mostrarsi piu di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; percioche tenendolo, quanto piu è vecchio; tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

Vinc. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a i pecorari; perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per esser tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario sarò da voi secondo il solito.

Gio. Bat. Et io vi aspettarò piu che volentieri.

IL FINE DELLA DECIMA GIORNATA.

# L'VNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO,

*Intorno alle vache, vitelli, giuuenchi, & buoi.*

ESsendo ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stãdo che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo seguente; al Maggio, & al Settembre, per terzo; come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro, secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro, disse.

Dimanda fata a Scaltrito malghese intorno gli armenti.

Poscia che Iddio ci ha mandato il nostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogni altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi al meno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

Gio. B. Et questo tanto piu mi sarà caro, quanto che all'Agricoltura, non è cosa piu conueniente, e piu vtile de gli armenti, I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora piu che mai pregiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo, quando ci mancassero, nè haueressimo, chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i latti, & dalle carni loro; oltra che habbiamo un tanto beneficio dallo sterco loro, ch'eglie cosa incredibile.

Scal. Mi piace che conosciate le utilità, che ui prestano questi benedetti animali; ma se anco conoscesse uoi altri nobili la felicità d'alcuni nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abandonarebbono le lor grandezze, per godere la libertà, & la quiete che si troua in questa professione.

Vinc.

Vinc. Quantunque, Scaltrito mio, potreste dire il vero, nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi: riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi sarà caro intendere) ad vn'altra hora.

Scal. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma di mostrarui ancora quanto erano coloro, che non apprezzano le uacche, le quali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio fiorito, & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Quanti giorno ran lattarei vitelli & vitelle.

Vinc. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, acciochè siano perfetti da mangiare?

Scal. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati quanto sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta Ma questo non si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario, quando i formaggi si uendono i dieci e dodeci marcelli il peso (come già piu anni sono stati di questi prezzi) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte piu di trenta giorni.

Gio.B. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle piu belle, & di buona sorte (come soleuano & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche non si alleuano simili animali cõe si solleuano.

Scal. Si come (fuori le primaruole) soleuamo alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, ò sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già piu anni) le *otto, le dieci,* le dodeci, & fin quattordici, nõ è possibile ad alleuarle; percioche ci verrebbono troppo care. Onde, per prattica vediamo, ch'è meglio à comprar le vache altroue di quattro, ò di cinque anni, & che sono pregne p otto, per dieci, & per dodici scudi l'una, che alleuar le vitelle, conciosia che nõn hauerestimo vtilità alcuna, finche non hauessero almeno tre anni; come ordinariamente non vi diamo il toro, fin che non sono di vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che nõ mangiarebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pasco

li,

li, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo, Et però lo cōpriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina, o piu tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, si perche le alleuano con poca spesa, & per l'abondantia grande de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi mōtani; & si anco per che le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda cōciosia che vediamo le qualità delle terre loro, le quali mostrano piu di tutte le altre cose della persona, il poco, o il modo valore d'ogni vacca.

Vinc. Che buone regole osseruate voi maghesi nel comprare queste vacche.

Scal. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi, & nō mai ne i vaghi; percioche, si come in quelli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quatordici, & sedici anni: così in questi sempre restano deboli, e viuono buone poco tēpo.

Cio che si debbe osseruare nel cōprare le vacche.

Vinc. Come fate a conoscer distintamēte questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliara?

Scal. Le conosciamo di vna in vna facilmente, percioche quelle de i monti soliti, hanno la testa picciola, i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & queste altre delle valli, o de i monti verso Tramontana, hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Le quali lasciamo a i beccari, che le pigliano con manco precio della altre per ammazzarle. Onde quando siamo per conprar le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, o alle fiere, piu tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi con tutte le parti della persona, & se sono pregne o nō; ma vedendo i denti, sappiamo ancora di che età sono; & trouando che siano di testa allegra, & curta con gli occhi grandi, e neri, le corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lunga, & grossa, le tette ampie; & lunhe (poi che in quelle consiste la maggior vtilità di ogni vacca) il pelo molle, curto, & ben rosso, o alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

Vinc. Qual sorte di tori vsate voi per li migliori?

Scal. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi, ma nō troppo alti di pelo ben rossi, ouer oscuri in parte, di spalle larghe, di gābe grosse, di corpo stretto, & tondo, di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiādo, di testa curta, di fronte larga, di cerui cesuperba, di faccia spauēteuole, di occhi neri, & grādi, di corna curte acute, rosse, & nere, di coda lunga, sottile, & pelosa.

Quai tori sono buoni, e per quanto tempo.

Vinc. Vorrei saper ancora, a quante vacche può supplir vn toro; & per

per quanti anni può esser'a proposito per esse.

A quante uache puo satisfare un toro.

Scal. Essendo il torto della statura che ho detto, & di natura potente, & di mesi quatordici, puo satisfar benissimo a quaranta, a cinquanta, & a sessanta vacche sin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, e pazzia non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo a i beccari.

Gio. Bat. Voi dite due cose contrarie a quello che dicono gli antichi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel genarare da i quattro anni fin'à dieci, & dodici: l'altra che dui tori siano necessarii a sessanta vacche.

Scal. Puo stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese non conuien'osseruar niente manco per esperientia continua.

Vinc. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, o di poco piu tempo.

Scal. Voi sapete che in assai cose, doue mãca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Il che facciamo ancora noi malghesi in q̃sto caso che dite: percioche, quando i tori sono giouani, & bassi, facciamo vna buca talmente larga, & commoda, che ogni vacca vi possa stare: onde trouandosi quel toro tanto piu alto nel terrenno non canato, puo commodamente far ciò ch'egli desidera. Et piu dico, ogni volta che qual si voglia toro ha fatto l'officio suo non manchiamo a legar quella vaccha; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

Vinc. Da qual tempo osseruate voi di dar il toro alle vacche preparate, accioche maggiormente vi diano il latte a proposito, per far miglior formaggio.

Da qual tẽpo sia bene adare il toro alle uacche.

Scal. Il vero tẽpo di dar loro il toro, e il Febraro, & il Marzo & non ne gli altri mesi interiori, ancor ch'elle fussero preparate (stãdo che ordinariamẽte ritornano piu volte a prepararsi nel tẽpo della primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, o di Decembre onde vẽgono a dar il latte a quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale nõ e cosi buono per far formaggi delicati com'e quando si pascono d'herba dopo mezo Febraro sin per tutto Ottobre. E questa e la vera via di tener le vacche affilate (come noi diciamo) & nõ fare, come alcuni osseruano, i quali nõ s'ingegnano a dar il toro a i tẽpi detti, e mãco a far preparar le vacche, quãdo tardano a settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tẽpo hãno nuoui parti, & nuoui latti, di sordine veramente grande; & che sempre apporta loro danno assai.

Modi per far uenir le uacche al toro.

Vinc. Che modi osseruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come vsate di dir cosi?

Scal.

Scal. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & poluere, ch'egli dà loro ogn'anno abbondantemente, così per lunga pratica conosco, che quanto piu dò del fien nuouo, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto piu abondano di latte, & stanno grasse, & morbide talmente, che nõ fallano (dapoi channo partorito) di preparsi al torro, in termine di dui mesi, o poco piu, Et pero errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, benche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle, bene non solamente cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche che tardano fin che si preparassero, non ue ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

quanto errano coloro che non sono liberali uerso le uacche.

Gio. Bat. Piu volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni vaccha (che sia di corpo grande) pocomen di carra tre di buon fieno, e tanto panello, & sale, come fate voi son certissimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche somma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberamente a i termini, & hauer mantenuta la vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

Vinc. Dapoi che uoi malghesi mandate le vacche di maggio a pascer nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in q̃lle herbe frescie, & morbide fin che le ritornate anco ne le cãpagne dopo S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da uoi quando le pascete di fieno, s'e cosa buona a tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

Scal. Solamente gli huomini ignoranti & auari le tengono talmẽte rinchiuse nel caldo a quel tempo che le poluere vacche non mãgiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono, alla vtilità maggiore; percioche per isperientia ueggono, che quanto piu mangiano buon fieno; tanto maggior copia di latte producono.

Che le uacche non siã tenute troppo calde nel tempo del uerno.

Vinc. Poi che tenete le nostre vacche morbidamente, vi priego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de i uitelli, & vitelle;

Scal. Auenga che ordinariamente molti di noi si contentano quando (computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento pesi di latte, nondimeno io non mi contentarei se le mie non passassero cento vinti, & cẽ

to trenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono fin'a cen toquaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa a pascerle bene, & non a spargerne il loro mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

Quanti pesi di latte debbe fare una buona vacca

Vinc. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi salato, & ben'ordinato.

Scal. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, o venticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben ordinato, il quale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

Vinc. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro & di sei pesi l'uno, & anco piu come fanno sempre gli altri Piacentini & Lodesani, i quali (per farsene grandissima copia) vanno per tutto il mondo?

Quanti pesi di latte ui vol a fare un formaggio salato di dui pesi.

Scal. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; nõdimeno ne facciamo tanti e tanti, che se nõ fussero mangiati da vn tanto popolo com'e il nostro (il qual passa settecẽto milia persone) ne anderebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fa; ma ne vanno però tanti a Roma, e piu a Venetia, & nell'Alemagna, & con tal riputatione, che son'apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo auiene, perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti ficni (come ben si veggono albe colore, & che non vengono verdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora per che gli vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra che per nõ esser alti piu di quattro dita, riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani: i quali essendo alti quasi vn palmo, non possono riceuere cosi il sale nel mezo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

Perche si fa i nostri formaggi non piu da dui pesi.

Gio. Ba. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciono i loro formaggi della grandezza de i nostri, si per le cose c'hanete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per portarli da vn luogo all'altro.

Vinc. Si come piu, & piu volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate, l'ordine che tenete dal principio fin al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

Tratato del fare i formaggi butiro, e ricotte

Scal. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno, & l'altra calda della state: & laltra tẽperata dellauuno, & primauera, si puo cauare dalla prima del butiro assai piu, che nõ si debbe fare nellalte due, percioche

all'ho a

allhora il latte si appanna piu facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima (quanto sarebbe al laltro della Primauera, dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono i piu delicati.

Vin. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dellanno del butiro assai?

Scal. Messer nò. Non biasimo già il cauarne al tempo del verno; perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, per le vacche che si trouano pregne, o che lattano i loro vitelli: & sì anco perche si tiene il latte di tre, o quattro volte che si mungono cosa che non si fa ne gli altri tempi, & specialmente quando fa caldo: parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto piu d'vn giorno: & parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libre, ò due e meza di butiro p pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri non ne cauano niente; percioche, per isperienza veggono, che questo formagio resta piu delicato, & si mantiene (a tanto per tanto) di piu peso de gli altri.

Gio. Bat. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

Scal. Confirmarei cio che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo, la giucata. Er pero ogni malghese bē prattico di qsto non pur la rōpe talmēte col bastone, che fa parere che nō ve ne fusse mai: ma ancora comella è ridutta al fondo, le dà vn poco piu fuoco del solito, accioche ql formaggio sì morbido nō si guastasse, come facilmēte farebbe quādo nō fusse alquāto piu cotto dellaltro. Posti adunque vinti, & 25 pesi di buō latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tāto caldo, che si possa suffrire col braccio nudo, vi si pone vn onica di buō caggio bē minuzzato cō lacqua in vn piatto, è volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si mette anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra vn quattrino; com'e ben caggiato il latte, si rōpe col bastone tondo, & ben bianco fin che si uede esser bisogno: onde essēdo ridotta la giōcata rotta al fondo della caldara, il malghese poli to cō pāni di bugato, caccia le mani e braccia bē nette fin al fondo volgēdo e riuolgēdo qlla massa, fin ch'ei conosce essere vgualmēte cotta & alquāto soda e tōda di maniera che la leui fuori, caccādoui sotto vn pāno bē biāco, o piu tosto vn mastello; & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendēte, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo; la quale, cinta, & stretta quanto, vi conuiene, la copre con vn'asse tonda, mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso; & altro non vi si fà sino alla mattina seguente: La qual massa, p essersi ridotta in bel fromaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno;

A che modo si ordinano i formaggi & conseruano lungo tempo.

& ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scalere di mano in mano; nō facēdoui altro che volgerlo ogni giorno sin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi dà vn poco di sale minuto, & il simile fà il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi; & leuatoli la fascia non vi fà altro che nettarlo con vn straccio, lasciandolo cosi fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & s'indurisca; & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di piu, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto a quatro, o cinque altri formaggi anteriori, che pur si salanó. I qnali, vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei; & cosi va crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, sin che ne riceuono; leuandoli, & ritornandoli le fascie, sin che egli in vinticinque, o trenta, o piu giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri; come ve ne sono diuersi, i quali o per poco fuoco, o per troppo, restano ben disposti, o male, a riceuere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'indurìscono talmente di fori, che la crosta loro non puo riceuer'a pena la metta del sale, che li bisogna.

Vinc. Che si fà a i formaggi, che si trouano salati a bastanza.

Scal. Leuati dal sale (come non lo riceuono piu (per quattro, o sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno sin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno cō coltello fatto a posta non ben tagliente, & all'hora portati nell'altra cascina il solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, o cō lo straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani, nō facendoli altro che volgerli ogni quattro, o sei giorni; & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenēdo bene scopate le assi doue si pongono, osseruando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco vedēdoli se mostrano qualche difetto di fessura, o di caruolo che li rodesse ouero che si gonfiassero; percioche gonfiandosi, nō vi e altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello si puote, & gittando fessura, o caruolo si vngano ancora col detto oglio il quale li conserua benissimo, benche vi sono alcuni altri che li vngono con oglio d'oliua, cō butiro marcio, accioche maturino piu tosto; ma meglio e quello di linosa, & anco piu la morchia sua; pcioche q̄ste due cose sono piu a proposito per cōseruar simili formaggi, & per darli piu bel colore, che ha alquāto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, li fan parer palli

di

di, cioè di poco colore. Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre farui altro che vederli ogni mese, o dui, & volgerli, scopando liberissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

Vinc. Hauete voi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno.

Scal. Non solamēte si conseruano lungo tempo in vn mucchio grāde di miglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai; percioche, si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi di ogni tempo; cosi questa li conserua similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi; cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco; come per contrario li nuocono coloro i quali non mācano a farli maturare per forza in poco tempo stringendoli al fuoco di carbone acceso: tenendolo nelle camere, o cascine dette in solaro con le fenestre ben chiuse; non considerando che questo modo fà maturar ogni formagio acerbamente, ch'egli cala nel peso di piu, che nō fa nel mutare col tempo che vi conuiene; ma per l'ingordigia di caurar in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

Gio. Bat. Quantunque e da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace piu assai a conseruare i piu belli, & i migliori nell'oglio di oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco, come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte o nel piano di Maggio; percioche quanto piu vi stanno tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

Vinc. Non hauete voi p migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (com'e tutto quel che fate voi) che non e il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che il formaggio di vacca e di pecora e miglior di ql di vacca solo.

Scal. Non e dubbio alcuno, che la lūga esperiētia mi hà fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre piu saporito, piu delicato, & si mātiene con maggior peso & però nō e maraviglia se io perseuero a tenere ottāta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vendo il mio ogn'anno nō solo quatro & cinque soldi il peso di piu che nō fanno quei malghesi che ne fanno qlla medesima somma che faccio io, ma ancora le peccore, mi rēdono (a tāto p tāto) maggior'vtile che nō cauo dalle vacche Vero e che questa sorte di formaggio resta alquāto bianco, ma stādoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

Vinc. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di qsti dui latti mescolati, che nō son le pure di ql di vaccha?

Quali ricotte salate sono migliori.

Scal. Non solamente sono piu saporite quelle de detti dui latti, & piu le pure di pecora; ma sono ancora piu delicate quellaltre fatte di latte di capra; & medesimamēte sono qsti latti, cioè si come quel di pe

cosa e migliore, & piu grasso di quel di vaccha; cosi in queste due cose auanza tutti quel di capra.

Per quanti modi si poseruir del la panna di latte.

Vinc. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

Scal. Primamente facciamo da ogni tempo gran quantita di butiro, il quale mangiano in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti p la santa Chiesa) & quanto piu e fatto di fresco, tanto e migliore. Poi non pur ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che voi altri mangiate, si delicati col zucchero; ma ne vendiamo a coloro, che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zuchero, cinnamomo, & anesi sopra quando sono cotte, ouero de' moscardini.

A fare il latte mele

Vinc. Che modo tenete voi nel fare si delicato il latte mele?

Scal. Posta la panna con acqua rosa in vna baccia, o altro uaso commodo si sbatte, & si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si và leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo che si fà (ponendoui sopra del zucchero bene spolucrizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin ch'e finiti di ridurre in schiuma.

Vinc. Come fate ancora il vostro capo di latte?

A far il capo di latte

Scal. Primamente poniamo la pāna al fuoco in vn caldarino bē netto, la quale mouiamo di continuo con vn bastone bianco fin ch'ella si gonfia, & leuata all hora dal fuoco, ui mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella; non mancando a mouerla col medesimo bastone fin che vi si possa tener dentro il dito picciolo; facēdola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro il cagio distrempato con l'acqua fresca, o piu tosto con l'acqua rosa; e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; il quale non pur voi altri nobili mangiate cosi volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zuccero, ma e anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

Vinc. Come fate voi malghesi questo caggio,

A che modo si caua il caggio.

Scal. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gli interiori de' vitelli maschi, & femine, ilquale'e tanto migliore, quanto che questi, animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato della budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle cō vn stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga secco.

Vinc.

Vinc. Vorrei saper'ancora a che modo fate lagra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, o riccotta?

Scal. Ordinariamente habbiamo il vasello, del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altrotanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai, Ma se qualch'vno ne uuol fare di nouella, & massimamente in un vasello nuouo, lo piglia (per lordinario) d'una brenta; facendoui il buco donde si caua l'agra non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamēte quella, che fa di mestiero. Et però tolto il vasello concio (come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto vi si mette vn pane di leuito rotto in piu pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et a questo modo si fa, l'agra perfetta in, tre, o quatro giorni, che non si guasta mai. A che modo si fa lagra.

Vinc. Che via si tiene nellalleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura.

Scal. Scelti i vittelli ben fatti, & di buona sorte si allattano poco piu di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono ouer dell'herba (secondo i tempi) come han passati li quaranta, accioche a poco a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei vi si dà (p lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato cō la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auuertendo a castararli nel tēpo che non fa fredo, o molto caldo, & per Luna scemante; percioche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente. Come si alleuino i vitelli & da qual tempo si castrano.

Vinc. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi, per farli tirar i carri, & arar la terra?

Scal. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mā giare, & pascere secondo le stagioni, accarezzādoli hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli cō le mani alquāto la testa, hora la schiena & hora il corpo tenēdoli anco sempre legati mentre che stāno nella stalla. Et sceleti poi i compagni qualificati di grādezza, di grossezza, di fortezza, & di età, non si manchi legarli alla mangiatora appresso l'vn l'altro, & medesimamente quādo si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui cō vna corda insieme, accioche se vsino ad amarsi, facēdoui spesse volte veder'i boi che tirano i carri, & quando arano, o fanno altre fatiche cōducēdoli anco spese volte nō pur doue sono gēte assai caualli, porchi, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di foli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si pssima il tempo di farli tirare (il quale sia non piu tosto di trēta mesi, ne piu tardo di trenta sei, & che nō faccia caldo, o pioggia) vi si faccia portar il giogo qualificato alla lor eta; & dopo quatro, o sei Come si domano i iouenchi per conto dell'Agricoltura.

giorni, vi si attachi il timoncello con la catena che vadi per terra, accioche non si spauentino, & passati tre, o quattro altri giorni, si attachi a quella catena vn zocco di legno di qualche peso, percioche tirando selo dietro, cominciano a suesarli alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmēte si cominci a metterli inanzi a i buoi che tirano il carro & sempre cō carezze, ne batterli mai fin che nō si veggono ben amaestrati, & assicurati al tirare; auuertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmēte hauendoui gran rispetto il primo anno. Et non fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti, non facendoli riposare sopra la paglia asciuta, o altro strame buono; conciosia ch'e meglio tenerli mōdi, ben fregati & streggiati sera, & mattina, & la notte accommodati di strame a proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se nō riposano coricati ben almē di notte non possono ne anche rumiare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono sopra i letti secōdo il lor bisogno.

Vin. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantengano gagliardi, vorrei anco saper almeno i ripari che si possono fare alle infirmita maggiori, cominciando a quella del pisciasangue, per la quale tanti ne muoiono.

Rimedii al pisciasangue.

*Scal. Perche questa infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella sechezza, & specialmente per rugiada, il primo riparo e che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna, di acqua, o di altra cosa, percioche come beuessero, non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & masimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; prouedendoli quanto piu tosto si veggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendosi a piu modi con la vita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino, pesti insieme, & vna di triacha, con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in vn caldarino, & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di zaffarano, & si danno al bue per la gola. Ancora e buono vn bicchiero di succo di piantana mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come sarebbe la quantità de due castagne di poluere di zucca saluatica, & altretanta somma di gusci di oui, & la metà pur di poluere di grapola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'e buona vna scudella della propria orina, vna & meza di oglio comune, sei oui freschi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queste cose ben'insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anco con due libre di mele, oncie sei di feccia raspata di vezza, detta tartaro vna di cannella*

*siua*

sina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di late di vacca, si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchettina fin che e diuenuta ben rossa & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bande, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subito; & guarisce.

Vinc. Che riparo si può fare al mal del lanco, ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.

Scal. Questa infirmita viene al bue dalla stanchezza, & piu nella primauera, che da ogni altra stagione, per lo abondar all'hora del sangue assai: onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che egli esca sangue e non meno tagliar vn poco la cima di ogni orecchia: & non vscendo sangue da simili tagli, quel bue e quasi morto. Niente dimeno non bisogna mancar con dui homini, vn per lato, fregarlo sotto il corpo con vna stanga, o altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno. & facendo questo fin ch'e rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente piu tosto con panni di lana, che di tela & facendolo passeggiar'alquanto quando: nõ migliorasse co i rimedij detti dandoli del buon fieno, o del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcun. Et vedendo non giouarli questi aiuti, finalmente se li dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà, non mancando poi a medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Al mal de lanco.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'una all'altra parte & vnto benissimo di oglio commune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quatro, o cinque dita, & poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se il frega il ventre con vna stanga al modo detto: non cessando di farlo passeggiare finche tal gonfiatura non è partita.

alla gonfiatura del corpo del bue.

Similmente gionfiandosi la coppa al bue, e perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella piu volte al giorno, & in quatro, o sei di guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni, perche simil male procede quando e caldo dalla fatica, che all'hora vien bagnata dalla piogia, o per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto, & fregatolo benissimo dopo poco si puo adoperar quel bue come prima.

alla gonfiatura della coppa del bue.

Non meno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambuco

Al gonfiarsi de i piedi, & al maccarsi.

Alla inchiodatura del bue.

Alla vngia caduta al bue.

Al mal di flusso del bue.

Al guarire il bue, quãdo non puo andar del corpo.

peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele songia di porco & senevola, bollite insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima in luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con loglio comune, & poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si ferra di nuouo ponendoui però tra il ferro, e boco, del pelo del medesimo bue.

Appresso all'unghia caduta al bue si fa vnguento con vna oncia di trementina vna di mele, & vna di cera nuoua si vnge quella per quindici giorni & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato & meza oncia di allume di rocca pulverizata, sin che ella sara ben guarita, hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno, percioche facilmente potrebbe patir assai: Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che il beua per tre giorni, ma ne anche mãgi herba, & pero se li da delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo, & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li da delle foglie di lauro tenere.

Poi quando il bue non può andar del corpo per esser pericoloso male, dico che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno a bere la mattina fin ch'e libero.

Io haurei ha narraui intorno a piu infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien andar a riceuer certi dinari in Bagnolo, sarete contenti di darmi licentia, che poi di mattina sarò qui per tempo, & al vostro commando.

Gio. Bat. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, inanzi che vi partiate farete ancor piacer a M. Vicenzo, & a me dir i rimedij piu importanti per li mali che vengono alle vacche.

ad alcune infermita delle vacche.

Scal. Benche vi siano piu infirmita, nondimeno le piu importanti sono cinque, che facilmente le amazzano, cioe, il pisciasangue, forueſi, l'anticuore, mal, del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i mesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia, & di ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato, & cacciandole queste cose per la gola, per esperientia trouano che il piu delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano beuer in modo alcuno sinche non sono del tutto liberate.

Poi ai forueſi che vi vengono nella gola, subito che si auueggono di questo

male

*male, tagliano con coltello ben tagliente, doue sono i lattesini, & cauatone un poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendo questo con diligentia, fin che e ben guarita.*

*Ancora circa allanticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & le fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce, & poi sala ssato in piu luoghi dellenfiagione, vi fregano per tutto col sale, & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.*

*Parimente circa al mal del lango, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso: senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.*

*Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale e talmente desperato di remediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nellaltre stalle, non ritornandouele per piu giorni, nel fin che non sono ben lauate le mangiatore con acqua ben bollente con herbe odorifere. Et questa infirmita non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, o fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo pisciò dei caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperato, oltra che non vogliono caualle, o caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono degli asini, percioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano lenißmo da simil cosa. Et con questo fine, andarò a Bagnolo, come vi ho detto.*

Vinc. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

Scal. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamẽte sono a cauallo con buoni capelli, & cappanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

Gio. Bat. Dipoi ch'egli e partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi sarete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

Vinc. Non posso mancarui di quanto mi commandate.

## IL FINE DELL'VNDECIMA GIORNATA.

LA

# LA DVODECIMA GIORNATA DELL' AGRICOLTVRA

*Di M. Agostino Gallo.*

## *Intorno alle pecore, & alle capre.*

ESSENDO restaro la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa Messer Vincenzo Maggio con M. Giouan Battista Auogadro leuati che furono la mattina seguente, andarono alla santa Messa; & dopo che hebbero per vn gran pezzo caminato lungo alla bell' acqua della Mora, ritornarono a casa; onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere; & poi guardandosi l'vn l'altro che s'incominciasse a ragionare il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito, disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli buoi formaggi, & altre cose cauate dal latte; mi sarà gratissimo che parimẽte sta mane ragioniamo della natura delle pecore p esser di maggior'vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

Principio del parlamento circa l'vtilità delle pecore.

Gio. Bat. Non e dubio alcuno che da questi animali habbiamo grã beneficio per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco che sempre ci rendono. Percioche, si come se non fusse la lana loro tanto necessaria p lo nostro vestire, ci cõuerrebbe habitare fra le selue, ò nelle grotte, & non nelle città, castella, o ville, come facciamo; così se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi che occorrono in molte prouincie. Poi nõ solamente viuiamo delle loro carni, de' latti, & delle cose che cauiamo tutto dì da q̃lli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor'assai ne i frutti della terra, per esser'il migliore di ogni altro animale quadruplo: di maniera che si può dire che ogni cosa che dà la pecora, e sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

Scal. Oltra alle cose che voi dite, e ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente q̃sti benedetti animali, poi che non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzãdoli nõ

gridano

gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. La onde sempre amai simili animali, come già piu anni ne ho voluto tener'almeno cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far' il formaggio migliore, che farlo solo di latte vaccino: ma mi rendon anco maggiore vtile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

Vinc. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese.

Scal. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani. cioè, nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno piu grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre volte l'anno, cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neue non stimando mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità; si per la lana, & si anco perche si mungono quattro, & cinque mesi l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'vno. Quante sorte di pecore Bresciane.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre, percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra: ma si hà di buoni danari della lana, che vi cauano i lor pastori due volte lanno & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville dalle montagne; oltra che alleuano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari quando sono diuenuti grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli sin che sono giunti ne i pascoli de'monti, si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer il grege loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua, Et benche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascer di ogni tempo, ma non danno la lana, se non due volte lanno, la quale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gẽtili, dico che queste sono tenute solamẽte nella villa di Ghedo, & di Mõtechiaro, p esserui pascoli cõuenienti a loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili: percioche dalle lor lane si fanno i piu politi panni che si possano far d'ogni altra d'Italia? Le quali oltra che sono tosate solamẽte vna volta lãno nõ si mũgono mai, ne si amazzano figliuoli maschi, o femine (eccetto qñ sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tẽpo,

po, per esser'anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si caccino a pascer di ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuichi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare; perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se il tempo non e in termine di non piouere, o neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che gli minaccia una di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quiui facendole pascere fin che il mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quado massimamente sono per esser assalite dalla pioggia. Et per questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti; percioche nō potendo star per le campagne quando pioue, o neuica, bisogna anco che mangiano piu fieno dell'ordinario. Vero e, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come uogliono essere le belle pecore.

Vinc. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

Scal. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

Vinc. Similmente, come voglion'esser'i bei montoni?

Come uogliono essere i bei montoni.

Scal. A uoler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

Vinc. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore, quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tenere i montoni.

Scal. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore, se non ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, cō gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, o che non concepiscono; ma ne anche il primo anno: perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole. Ma se saranno conseruati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, viueranno fin'a gli otto anni (& anco piu) perfetti al generare.

Vinc. A quante pecore può satisfar'vn montone al generare?

Scal. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore; in questo paese non ve n'e, che si

possa

possa mantenere piu di venticinque, fin'a trenta.

A quante pecore basta un montone.

Vinc. Che tempo debbono hauer le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

Scal. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, o poco manco; & se per caso s'impregnano piu tosto, vendansi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo; Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che son nate del primo parto; perche e meglio hauerne poche, le quali sian nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

Che tempo debbe hauere la pecora innanzi che condurli il montone.

Vinc. Da qual tempo si debba dare il montone alle pecore?

Il uero tempo di dare il montone alle pecore.

Scal. Perche ciascun buon pastore sa che tutte le pecore non portano il feto piu di cinque mesi; però si tengono i montoni tutto l'anno, in compagnia de i castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio o di Agosto: percioche allhora e il tempo commodo di accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Genaro, o al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quando cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente i loro agnelli; I quali, volendoli vendere al tempo della Pasqua a i beccari, si trouano in perfettione; & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, finche vanno a pascere quelle dei monti alla fin di Maggio.

Vinc. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

Scal. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola con sale, non lasciandole vscir della stalla per tre, o quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, la quale sia stata piu tosto alquanto al fuoco che esser freddà, ouero almeno sia tenuta in vn soio, o altro vaso nel medesimo luogo, dou'elle stanno al caldo, accioche la possano hauer non fredda; ma quando anco si ponesse dentro un poco di farina di miglio con alquanto di sale; vi si farebbe gran beneficio; percioche mai non si puo fallare a trattarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quāto sono maggiori, tanto piu vtilita riceuiamo da essi. Et cosi per contrario quanto piu sparagniamo, tanto manco vtilita habbiamo; percioche come gli animali patiscono del loro viuere non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo.

Come si deuono trattare le pecore nel parto loro.

Gio. Bat. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti co'loro che non

non conoſcono, che queſti & altri animali congiunti all'Agricoltura, ſono ancora tutto ſimili a lei; la quale, ſi come fa ſempre ricchi gli Agricoltori quando piu ſono liberali verſo di lei, & li manda anchor'in rouina, quanto piu ſono ſcarſi; coſi gli armenti (per natura) fanno'il medeſimo di ogni tempo.

Altri auiſi per le pecore, e agnelli.

Scal. Seguendo pur'il parte delle pecore, dico come e nato lagnellino, ſi piglino le poppe della madre, & ſi gitti via il primo latte che viene (per eſſer come marcio) & vi ſi prema laltro con le mani in bocca, accioche guſtandolo cominci a tettare Ma ſe ella andaſſe a paſcere, & che ritornata non voleſſe conoſcer'il parto ſuo (come alle uolte ve ne ſono di queſta natura) ſia ſerrata con aſſi, o cō altre coſe in qual che parte della ſtalla con lui per tre, o quattro giorni, che al ſicuro cominciarà a pigliarli talmente amore, che non ſaprà uiuer ſenza lui, & manco fallara nel riconoſcerlo per figliolo fuori di molti altri; & egli medeſimamente non mancarà a ſeguitar la madre quando andara ſeco a paſcere: ma queſto non ſia piu toſto del meſe di Marzo per cagion del freddo, & pche non ſi trouano herbe tenere; Auuertēdo mentre che q̄ſti agnelli ſtanno nella ſtalla, innanzi che comincino a paſcere, che ſi dia lor del fieno minuto, & del migliore che ſi troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la ſera da paſcere con le tette piene per dar lor'il latte in copia, le quali māgiano poi tutto quel fieno che trouano eſſer auanzato ad eſſi figliuoli: & a q̄ſto modo gli allattano ſin che di compagnia vanno in monte a paſcere.

Da qual hora ſi deuono cacciare a paſcer le pecore.

Vinc. Da quall'hora del giorno ſi cacciano a paſcere queſti animali?

Scal. L'hora ordinaria, & propria di condurli in q̄ſto paeſe e ſempre dopo che ſono paſſate le ſedici; & queſto tanto ſi oſſerua al tempo delleſtate, autunno, & primauera, quanto in tutti i meſi del uerno percioche chi faceſſe altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre che ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, ſi come ſi oſſerua di cacciar alle campagne, le pecore, montoni, & caſtrati come la brina, e alquanto mortificata dal Sole, o dallaere dopo che ſono paſſate le ſedici hore, o poco piu & li tengono fuori molte fiate fin a mez'hora di notte; coſi ſe fuſſero cacciati fuori al tempo della rugiada piu toſto delle ſedici, & che paſſaſſero le ventitre a condurli a caſa, non e dubbio alcuno, che venirebbe lor il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

Vinc. Voi cominciate a moſtrarmi una delle malatie che facilmēte vengono a queſti benedetti animali; la quale tanto piu mi fa marauigliare, quando che di ſtate non ſi poſſono cacciar a paſcere almeno dopo che ſono paſſate le vndeci, o dodici hore del giorno; conſide-

rando

rando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

Scal. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia; così se non fusse la molta vigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per vna che muore, ne morirebbono venticinque, & cinquanta.

Vinc. Come vogliono esser quelli agnelli che si hanno da alleuare?

Quali agnelli si debbono alleuare.

Scal. Si debbono sciegliere quelli che sono piu grossi, piu belli, & c'habbiano la lana piu spessa, & piu lunga, & anco piu bianca: tenēdo ne non meno fra ogni quattro, o cinque, v'altro bello che l'habbia ben nera accioche cō queste dui sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore; & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

Vinc. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli; & il modo che si osserua nel castrarli.

Quando & come si castrano gli agnelli.

Scal. Essendo nati di Decembre, o di Gennaro secondo il solito, si castrano nō al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col riforzino di corda fattoui vn capolo nel mezo: ponendosi il castratore l'agnellotto con la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto il capolo attorno i testicoli, & vn capo della corda sotto vn piede, & con l'altro capo in mano, tirandolo ben'in alto si faccia le corde o radici de' testicoli solamente crepare & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli; ma però restano quanto al coito come se ne fussero priui. Vero e, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfino.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa paia ridiculosa: nondimeno p hauerui ueduto farla con tanta facilità, nō si puo negare ch'ella e dal tro miglior modo, che nō e del castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

Vinc. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

Da qual tēpo si tosano gli animali pecorini.

Scal. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante: in tempo sereno, senza vento, & dopo l'hora di terza, & quelli che si vogliono tosare vnaltra volta, si tosano di Agosto quando uengono di monte: Auertendo di non tagliarli la carne; e se pur si ferisco no, siano vnti con pece liquida, o con loglio commune, & metterui sopra del caligine, o carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma vngendoui solamente con la songia di porco, non le molesta ranno in modo alcuno.

Vinc. Quante libre di lana debbono far per animale?

Che lana diuersamente rendono le dette pecore.

Scal. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane nōdimeno le tesine & le bastarde ī due

volte

volte, rendono fin dodici libre; ma le gentili non passano quattro in vna sola tosatura.

Vinc. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, & rimedij più certi, che hauete conosciuti per sanarle.

Di alcuna infermità maggiori di questi animali.

Scal. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del mortino, il quale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dall'altra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle: & massimamente quando muouono spessamente le palpebre de gli occhi, & che muoiono presto in vn subito cadendo a dietro, non mandando a dar del sale alle altre mescolato con la quarta parte del solfo, il quale le purgarà, & amazzarà questa infirmità. Et per questo il pastor prudente va sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi dei cattiui pascoli, & specialmente doue sia l'acqua, o stata morta, ouero che siano stati adacquati: percioche, pascendoui, le venirebbe il giocio in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

*Poi quando viene la febre alle pecore nel mese di Aprile sin che uanno in monte, subito le salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, ne che beuano se non pochissimo, perche senza fallo morirebbono.*

*Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono le prose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, allhora non manca a medicarle col largato bollito con loglio di oliua, o col butiro: ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, accioche non passi piu oltra.*

*Parimente quando le pecore si inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per essere state coi piedi nello sterco loro) che non possono andare, ne stare in piede, questo pastore non manca a tagliar le via il corno guasto, & poi ui mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame: facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.*

*Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la unge con rasa mollificata con la saliua dell'huomo: & legata con una pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo, che essendo bene accommodate, non resta di caminare, & pascere.*
*Et non essendoui rasa, piglia del largato, il quale fa quel medesmo effetto.*

*Poi per mantenere in ordine le pecore, le dà dei frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il montone, acciochè*

*cioche si mantengano sane, grasse, & che abondino di latte: ma come sono pregne cessa; perche si spergnarebbono facilmente. Et medesimamente da questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano grassi; ma però li da poco da bere.*

*Ancora quando egli vuol condur le pecore di matina nell'hora debita a passere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti: ma non le lascia bere fin che non han pasciutto poco men di due altre hore: attesoche quando mancasse di questo buon'ordine, il sale non vi giouarebbe, & patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmita, & gouerni delle pecore poiche ho dotto le piu importanti.*

Vinc. Perche piu volte ho vdito dire che la vita pastorale non e tenuta per felice dell'agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sara grato che mi mostriate doue consista q uesta sua felicità. Lodi della vita pastorale.

Scal. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar'a questa vostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinità Bontà del grand'Iddio, & venendo solamente a quella felicità che ciascuno può abbraciare facilmente dico, ch'egli e degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl'infiniti lacci, & rami richi di questo Mondo, fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer piu quieto che puo nella vera liberta; non facendo dispiacer' ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollecitudine al suo caro gregge.

Non e forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero di animo, & prudente con gli huomini? Il quale, conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per piu campi, & per diuerse contrade va sempre innanzi loro con vno spontone lũgo in spalla, o altra arma d'asta, cõ animo deliberato di cõbatere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere: Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiena huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia cõseruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmente la farina di miglio p fare la polenta di giorno in giorno sera, & mattina, secõdo che essi la mangiano. Le prodezze d'vn pastore

Gio Bat. Veramente ch'egli e bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentauo dello stato loro; bẽ che nõ mãgiano altro che polẽta calda fatta quanta solamente vi biso come viuono sobriamẽte i pastori

gna per uiuere, quando vogliono desinare, & altretanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno, eccetto quel formaggio, o riccotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, o cenano, beuendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & chiare acque.

Come si fa la polenta.

Vinc. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

Scal. A farne per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altretãta per la sera (lasciando sempre quella di frumẽto per non far cosi buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco cõ cinque, o sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accio che ella maggiormente possa passar la farina sin'in cima; lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco si mena benissimo con vn bastone tondo, & netto sin ch'e totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, & si mangia cosi calda col formaggio, o con ricotta sola.

Vinc. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

Perche i pastori tengono cani bianchi. & si vestono se stessi di quel colore.

Scal. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le peccore sono talmente timide per natura, che come veggono vn'animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per diuorarle; però non e marauiglia, se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

Vinc. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi, col suo mello di ferro largo; attorno al collo, con le spine acute, accioche piu animosamente possano combatterre co i lupi cõ auantaggio, che non siano strangolati, come molte fiate sarebbono quando non fussero cosi ben'armati.

Gio. Bat. Hora perche i seruitori portano in tauola le viuande per desinare, e bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto ci sarà grato.

Scal. Mi sarà caro che innanzi vespero mi diate licentia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, donde ho i miei animali.

Vinc. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIO

## RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE me desimi intorno alle capre.

DAPOI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora i seruitori, & Scaltritto di cōpagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuersamēte del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de i loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

Principio del ragionamento de le capre.

Scal. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto all'obediētia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabio, & ch'elle nō rēdano in tutto quella vtilita di buon formaggio, & māco di lana come fanno le peccore; nōdimeno e cosa buona a tenerne, e massime ne i siti sterili, cōe sono i mōti; i colli, le valle, e le cāpagne deserte; pcioche dāno maggior copia di latte & migliore & piu sano che nō fan le pecore, & anco la ricotta di lor fresca e piu delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vacca formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendano questi animali.

Che le capre sono di poca spesa.

Poi le capre sono di poca spesa, cōciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto il tempo si cacciano a pascere; & quando restano nelle stale per cagione delle pioggie gradi o che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' vēcelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, di vite: albera, di olmo, di frassino, di moro, di castagna, nō saluatica cō le foglie attaccate, i quali siano secati al Sole, & poi conseruati ne i fenili, o altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et pero non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, p le macchie, p le selue p le spelonche, p le corne, & per li bricci, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grandi di fiaccarsi la vita i mille pezzi; non temendo mai simili precipitij; ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. Et per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accioche possano benissimo seguitarle, diffenderle da i lupi, o di altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & non cosi pericolosi, percioche alle volte se ne pdono, o p lo cader da tali pcipitosi luoghi, ouero che

sono deuorate dalle fere. Si che per concludere si può dire quel puer bio. Mai non si vede capra morir di fame: pcioche oltra che mangiano di qual si uoglia herba, ancor che fusse velenosa, senza far loro male alcuno mancandoui cibi per sostentarsi, si pongono a romper coi denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser piu saporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hanno vna natura molto diuersa da gli altri animali; stando che non solo dormono piu volentiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia o altro strame; ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'un bricco, o d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno allombra sopra l'herba fresca.

Gio. Bat. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle peccore, tuttauia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hera distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzaro vi si dice. Tu sei molto capricciosо.

Vin. Lodate voi che si alleuino le femine, o piu tosto si vendano in capo di trēta, o di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comprino dell'altre d'un'anno, le quali siano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche settimane.

Scal. La maggior parte de' caprari di questo paese fanno il medesimo che dite: percioche veggono per isperientia, che co i danari che cauano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de i Grisoni d'vn anno, o di dui, & senza altra spesa, o fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle; dalle quali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, o per esser pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare, debbe sciegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi, non alleuando mai quelle del primo parto, perche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse: accioche (ancor che tettino) s'auezzino a pascere. Poimentre che le capre si trouano pregne, non si lasciano vrtar l'vna con l'altra; perche facilmente disperderebbono: & quell'istesso farebbe dādo loro del sale fuor di modo, quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

quando si debbe accōpagnare il becco con le capre.

Vinc. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco.

Scal. Il miglior tempo e il mese d'Ottobre, & di Nouembre; percio che, portādo nel corpo lanimale cinque mesi, come fanno anco le peccore & un'altro nell'allattarlo o poco piu sono pfetti dopo Pasqua quādo nō vi si dia fieno, come non si debbe dare; pche altramēte pderebbono la lor dolcezza. Oltra che questa e la migliore stagione di tutto l'anno, per essere abondante di herbe per pascere benissimo, & per produr

produr del latte in copia. Aunque si dà il becco alla capra dal detto tempo, & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, o semola, da mangiare, & toltone otto o dieci bocconi, si ritorna a tal'officio vn altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopo hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non piu; anzi che si liga subito, acciochè non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; legãdolo & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna i medesimi giorni, che elle sono ben disposte a tal'effetto, poi che egli e ancor allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento & anco fin'a cento cinquanta.

Vinc. Come si fà ad allattare dui capretti nati in vn medesimo patto come occorre vn'anno piu che l'altro?

Scal. Benche ordinariamente vna madre fa piu latte di quel che bisogna per vn sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del late munto fin che qualchuno resti senza il suo.

Come si lecta dui capretti a un sol parto.

Gio. Bat. Et questo credo fermamente percioche se vna capra piglia amore an vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte; andando piu uolte al giorno con le gambe a trauerso della cuna (& massimamente quando piange) porgendoui le tette in bocca fin ch'e sattolo, quando maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie?

che le capre allattano de' fanciulli.

Vinc. Come voglion'esser i becchi buoni circa a la statura & alla età innanzi che si congiungano con le capre?

Gio. Bat. Non sono buoni se non dopo che hann'un'anno, & durano perfetti al generare fin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari, essendo castrati, & nò. I quali si hanno per migliori quando han la testa picciola, le orecchie grandi, & pendenti, la barba lunga & folta, il collo grosso, & corto, il corpo tondo & largo & le gambe grosse, & non troppo alte, & il pelo chiaro & liscio. Et quasi similmente voglion essere le capre; ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe fra i galoni, cioe sotto della coda. Et quanto piu l'vna, & l'altra specie crescono nelletà (non giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormẽte generano migliori figliuoli; & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli, che sono generati da' padri & madri molto giouanni, o troppo, vecchi. Onde, si come e ben a cambiar' il becco come passa quattro anni, cosi la capra e buona solamente fin a i sei, o sette al piu.

come vogliono esser i buoni becchi, & le buone capre.

Vinc. Fate voi differentia che questi animali siano piu di un colore,

che di un altro.

Scal. Auēga che alcuni caprari hanno per piu care le capre bianche che d'ogni altro colore; dicendo che rendono maggior copia di latte: nondimeno le rosse: & nere sono piu gagliarde, & piu robuste contra i mali tempi, & per uiuer lungo tempo.

Vinc. Parimente vorrei saper se vi e differentia che questi animali siano coi corni o senza, come pochi se ne vendono,

Scal. L'hauer i corni, & nò, non fa che le capre siano piu cattiue, o migliori: E ben vero che quelle che non hanno corni son piu commode p star in compagnia delle peccore, & delle vacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si pche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formagio, & piu della ricotta a tāto per tanto, che non fà il latte solo delle vacche, & pecore: Oltra che queste nō si spergnano fra loro, come fann'alcune volte quelle che gli hanno.

L'ordine che si tiene a far pasce re le capre.

Vinc. che ordine si tiene nel far pascere questi animali.

Scal. Si cacciano il piu delle volte a pascere nel far del giorno mentre che cade la rugiada; percioche pascendo l'herba cō quella maggiormente ritornano a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte & poi si rimandano fuori dopo vespro, & pascono fin'a sera, & anco fin'ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano a pascere dopo terza, & ritornano a casa di sera tardi, & di qua si uede quanto e gagliarda la lor natura.

Vinc. Per quanto tempo si mungono le capre; & quanto latte possono dare al giorno?

Quanto latte producon le capre.

Scal. Si mungono mesi quattro fin cinque, dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auāza (quāto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

Vinc. Non vuole a questo latte quel caggio istesso, & quella agra, che si adoperano a quel di vacca, & di peccora?

Scal. Certo che non si farebbe il formaggio di capra senza bon caggio, ma non già con lagra; perche non venirebbe buona la ricotta, & pero a farla delicata, vi si aggiunge altro tanto acqua come si farebbe di agra quando vi bisognasse.

Vin. Hora che mi resta se per le infirmità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

Scal. Troppo auuenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armenti della natura che son le capre, le quali sono talmente sane in questo paese, che per lordinario) non muoiono se nō per morte violenta, o per vecchiezza. *E uero, che qualch'vna, le vien il*

*male*

*male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero di osso, & questa infirmita le viene per cagion dell' eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vngono piu volte al giorno, finche sono ritornate, come di prima.*

Vinc. Essendo sano questo gregge, come dite, & di cosi poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento & le ducento?

Scal. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sẽpre. Et però nõ se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di uiti tenere, di biade morbide, di prati floridi, di altri fruti necessari della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi & valli sterili, & sempre con buona guardia; perche altremente ui farebbon'anco male assai; Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano piu di quindici, o uinti & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell' ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a uicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue; Cioe, uno per hauerne sei, ha parimẽte la cura di tutte per sei giorni; & vn altro che ne hà dieci, o vinti, fa il medesimo officio per tanti giorni; a questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia (in famiglia circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

Vinc. Mi resta che mi mostriate l'vtilità che si cauano delle pelli de i becchi, de i capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

Scal. Non si fanno utri delle pelle de i becchi, come si fanno delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si cõfettano, & si conciano talmente i somacchi, che se ne fanno i piu belli coletti d'ogni altra sorte. Et piu ancora, essendo ben pasciutti questi animali fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale e di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte uirtu, ch' egli ha contra diuerse infirmità di noi mortali.

*cio che si fanno del le pelle di capra, & di becco.*

Poi delle pelli di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guanti, di camosci, di sommachi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti vtri si vsano per condur piu sorti d'ogli, di uini; altre beuande.

Vinc. Che modo si osserua nel fare questi utri?

Scal. A far'un vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi sin'al secondo nodo; & poi scorticate il resto delle gambe sino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo della pelle col pelo di fuori & poi si gitta due libre di sale di dentro, il quale fregatolo benissimo tra

neruo & neruo cō le mani, si fa tutta la pelle in un rotoletto ben serrato insieme; lasciandola cosi per tre, o quattro giorni; & dapoi ritornādoui a salarla cosi pur di dentro, ma solamente con oncie quattro, onde fregandola un altra uolta benissimo, & riuolgendola medesimamente dallaltro lato ben stretta in vn ruotoletto, passato ancora altri tre, o quatro giorni, ella restera perfetta per conciarla con li spaghi in ogni buon vtre come si fà: tenendola però sempre gonfia; & attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra; accio che non fosse rotta, o guasta da piu animali.

Gio.Bat. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto, M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andiate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettandoui con quelle a questo Settembre.

Scal. Voi mi perdonarete se in tutto non vi ho satisfato; come era il vostro desiderio, il mio debito; Basta che ho da morire allombra vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato; & con la vostra buona gratia andaro a montare a cauallo.

Vinc. Andatenella buon hora, poi che siete conosciuto per piu nobile di animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliaro licentia da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di ritornare accioche ragioniamo delle altre cose.

Gio. Bat. Et io vi aspettero volentieri allhora solita.

## IL FINE DELLA DVODECIMA GIONATA.

# LA TERZADECIMA GIORNATA DELL' AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

*Di M. Agostino [illegible].*

*Nella quale si tratta [illegible] caualli, & delle caualle di buona razza.*

RITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, & ritrouando nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatisi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse; Onde finite le accoglienze, parue al Barignano (come quel ch'era di piu tempo) di dire al l'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'e glie piacciuto a nostro Sig. Iddio c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conuersatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

Gio. Bat. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle, poi che sono cosi commodi a i contadini a i mercanti, a i nobili, a i Prencipi, & a quanti religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

Vinc. Tanto piu mi e grata questa vostra openione, quanto c'habbiamo M. Lodonico; che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'e stato valoroso Caualiere già cinquāt'anni, in piu guerre d'Italia.

Lod. Dalla giouentù, sino a i settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre pfessione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mātoua, & di Ferrara, come s'e veduto nella patria & nelle guerre appresso molti principi Percioche ho conosciuto che fra gli animali quadrupedi, che Iddio hà creato a beneficio di noi mortali, niuno vi e che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animosità, ne di cōmodita, & di vtilità; conciosia ch'egli e q̄llo che ci ser

ue

[illegible] più dogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian pia[illegible] & hora caminare; trottare, galoppare & correre; attegiando con al[illegible]rie di rimesse diuerse, & di salti a piu modi; scacciando da noi tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con il corpo nel maneggiarlo [illegible]ersamente, secondo che'l valor suo ci rapresenta.

Discorsi sopra i caualli.

Che diremo poi delle varie commodità & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, & cosi animoso animal; poiche possiamo andare in [illegible]alunque viaggio, per fanghi, per sassi, per colli per monti, per boschi, [illegible] per campagne; assicurando egli più volte dalle insidie de gli huomini m[illegible]ni i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere cosi valorosa[illegible]tti, con [illegible], con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli han portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto e niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuzze, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da i tamburi, da gli archibugi, & delle artigliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati cosi a cauallo, come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & si apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso.

Gio. Bat. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo che lo dite per lunga pratica, ui degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli uniuersali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

Delle caualle.

Lod. Parlandoui adunque primamente, come vogliono esser le caualle; dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, & di bella fatezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano piu tosto alquanto magre, che molto grasse; perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni: Non deuono parimente esser minori di tre anni, ne di età piu di dieci, o di dodici; atteso, che essendo di complessione piu fredde de' caualli, s'indebboliscono anco piu per tẽpo. Ne bisogna dar loro cauallo alcuno, se nõ dall'Equinottio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; accioche portando (come per lordinario portano) nel corpo di undici mesi, partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

Il tempo di dare li stalloni.

Vin. Come si conoscono qñ desiderano che sia lor dato lo stallone?

Lod. Questo si vede facilmente; percioche appetiscono il cauallo

quando

quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura piu gonfia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non piu di due volte al giorno; cioè la mattina; & la sera auanti che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo vogliono, siano separate dalle altre come grauide; & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

Quanti mesi allatano

Vinc. Dopo che hanno fatto il parto, quanti mesi allatano i lor figlioli?

Lod. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco piu: & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel mangiar'i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, quando le madri cominciano a negar loro il latte. Ma bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri; altramente montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

Vinc. Come possono le caualle venir'a desiderar'il cauallo nel tempo che dite, se conuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

Lod. Le caualle che nõ sono regolate, nõ e marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che nõ sono tenuti per stalloni & se partoriscono parimẽte i loro figliuoli in tutti i mesi dellãno. Ma a quelle che sono tenute gẽtili, e con buon'ordine nelle vere razze, nõ si dãno li stalloni se nõ ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a q̃sto modo, oltra che'l latte e piu fermo, & che elle si mãtẽgono in ordine, come q̃lle che nõ sono mai caualcate, & sono ben pasciute; generano, & alleuano ancor i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vengono in prezzo grãde, come si uede nelle famose razze p̃ tutto il mondo, Et li stalloni hãno medesimamẽte maggior forza, & maggior copia di seme niscoso; & anco mõtano cõ maggior desiderio, & creano i figliuoli robusti, arditi & grãdi. Et auuẽga che le caualle nõ siano cosi animose, ne cosi gagliarde come sono i caualli: sono p̃ò piu agili nel correre, e si mãtengono nel lungo corso. Queste nõ mangiano buoni fieni, come fanno li stalloni, ma tẽgono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quãdo le herbe sono coperte dalle neui, p̃che all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse p̃ò mãgiano piu tosto uolẽtieri le buone herbe nelle cãpagne che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone herbe e bẽ accõmodati di chiare acque cosi nel verno nõ si deb

bon

bon tenere ne i luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da' uenti maligni, ò che siano paludosi, ò priui di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le caualle grauide, ò che siano per ingrauidarsi non debbono esser magre per carestia di pascoli, ò per lo mãcar delle buone acque, ne, che siano troppo grasse per lo souerchio mangiare: ma che stiano nella via di mezo.

Nõ sono n'anche da lodare coloro che tẽgono le mãdre delle caualle ne' mõti molto erti, & aspri; si pche difficilmẽte si possono pascere secõdo il lor bisogno, & si anco pche le grauide nõ possono senza grã fatica salire, & descẽdere senza pericolo sempre di fare arboso, ò scõciatura di lor figlioli. Sono bẽ da lodare i colli, & anco i mõti che nõ sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dotati di fontane, ò di laghi, come si trouano in diuersi siti de' monti nostri.

Gio. B. Poscia che ci hauete detti i piu importanti ricordi intorno alle caualle buone di razza, sarà bene che ci ragionate ancora, come debbono essere li stalloni & a che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potẽti per meglio satisfare alle caualle.

Discorsi sopra i stalloni.

Lod. Il cauallo, che si ha da scegliere p buono stallone, bisogna che sia piu tosto di sette anni, che di mãco, & che non ne passi dodici; percioche in questa età è perfetto per mõtare, & p generare figliuoli di buona prosperità: & gittandone fuori di questo tempo, nascerãno debboli, & uiueranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso dossi, & di buon manteilo: & che habbia le vnghie nere, piane, liscie, dure, grandi, rotonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gambe asciutte, neruose, non grosse, ne sottili: & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose: & anco il petto largo, ben carnoso: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi, piene di carne, & ben rotonde hauendo anco il capo picciolo, & secco talmente che la pelle sia quasi una cosa medesima con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme: gli occhi grandi posti in fuori, neri, & ben netti; le narici aperte, gonfie, & grandi; le mascelle sottili, & secche: la bocca vgualmente da ogni lato squarciata; il collo lungo, inarcato, & che sia sottile uerso il capo; la schiena curta, larga, & piena; le coste come ha il bue; i crini siano pochi, & quasi crepi: & la coda longa, e folta.

Gio. Bat. Credete uoi che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella uita loro, o che meglio sia a pigliarli piu netti di tutte l'infirmità, & uitij che si puo?

Lod. Non e dubbio, che nõ si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti che siano uecchi, lunatichi, uitiosi, paurosi, restiui, sciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che si uotino molto, o che si gittino

crappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi che spendono i centenara di scudi ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

Vinc. Quāti stalloni vogliono p cētinara di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano pfetti nel montare?

Lod. Non pure ho letto piu Autori antichi, che vn buono stallone può supplire fin'a vinti caualle; ma ancora ho veduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero e, che nō bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite; percioche, quando si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi, ceceri; ouero con spelte, vene, veccie, e robilie, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouandoli pigri a questo, giouerà loro vna spongia netta, & nuoua, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & da poi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo e il meglio di quanti dicono gli Antichi.

Vinc. Vorrei sapere, s'egli e bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro che streggiarli, & dar loro il bere; & i cibi necessarij.

Lod. Certo e, che quādo stessero cōtinuamēte nella stalla a bē mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuēterebbono vilissimi d'animo. Et pò io lodo, che ogni mattina innāzi che beuano siano caualcati, & essercitati lētamēte accioche q̄sto sia loro piu tosto vno sborato, p ricrearli, che p affaticarli. Auuertēdo anco che almeno per vn mese c'habbiano a montare, siano copiosamente bē pasciuti con buone pasture: & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

Vinc. Dapoi che hauete detto i piu importanti ricordi intorno alli stalloni desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

Lod. Parlādoui solo delle caualle valorose di razza, & nō dell'altre tenute da i cōtadini che caualcano & fanno lauorare senz'alcun rispet

to

to d'ogni tempo; dico che si debbono trattar ben ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi; accioche portino i lor figliuoli al pfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni, sera & mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi coi loro parti. Et questa e la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abandonano mai finche non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

Modo del gouernare i poledri.

Vinc. Di qual'età, con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Lod. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana piu tosto che di canape, accioche non sentano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire a tal legamento posto alla mangiatora con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli coi capestri, si addomestichino anch'essi, & si auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre hora nelle groppe, hora nelle gambe, & hor ne i piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettandoli, e battendoli gentilmente, come se si volessero ferrare; & finalmente accarezzandoli con tanti modi, che vengano a prender domestichezza nō pure dei suoi garzoni; ma etiādio del caualcatore che gli haurà da caualcare; conoscendolo benissimo alla voce, & all'odore; come di molti, che s'allegrano mentre che vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche consentino a lasciarsi montare adosso; & non e da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hanno mangiato a sofficienza in compagnia de i domati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua; & come hanno beuuto, & vi sono stati dentro alquanto di piu, si ritornano a i loro luoghi: & a questo modo si vanno adestrando, & domesticando a lasciarsi gouerna-

uernare & maneggiare. Deuesi però la mattina dopo il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innanzi che siano conduti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopo che hauranno beuuto, che ui sia a sufficientia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri; ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani. Non si mãcherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, o di altro strame buono, accioche possano la notte riposarui sopra, il qual leuato poi la mattina per tempo, & fregato a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano conduti subito all'acqua per beuere.

Gio. Bat. Mentre che io mi ricordo lodate uoi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

Lod. Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valenti al tempo della primauera, o dell'autunno, & nello scemar la Luna, quãdo hanno compiuti dui anni; ma oncora dico ch'eglie di tanto beneficio, che si douerebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce; le humide secca; le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia; i dolori inuechiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi uerranno le galle, le spinelle & altri mali che sogliono uenir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla, & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli. Del dare il fuoco a i poledri.

Gio. Bat. Credo parimente, che dobbiate lodar il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li snarano i Valacchi & altre nationi, poi che si mantengono piu facilmente al correre.

Lod. Se non che questo fender le nari fa brutto uedere, nondimeno egliè di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo. Del tagliare le narici.

Gio. Bat. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche possano conuersare con caualle, & co i caualli interi, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

Lod. Non si castrano fin che non han compiuto l'anno, percioche all'hora mostramo benissimo i testicoli. Del castrare i poledri, e i caualli.

Gio. Bat. Ancora perche ui sono alcuni caualli talmente furiosi, che nõ si possono caualcare, ne men domare, uorrei sapere qual'effet

to

to lodate più per cauar loro la libidine con manco mal di essi lo schizzarli col tanaglione, ouer, il castrarli benche siano di età.

Lod. Quantunque da pochi anni in qua, si vsi castrar questi caualli; nondimeno perche ne muoiono di estremo dolore; giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non pericola alcuno; ma ancora rimangono piu arditi, per quella parte di nerui; o cordoni, & dalte reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

Vinc. Voi cominciaste a ragionare intorno al gouernar i poledri, ma per risponder'a quanto vi ha domandato M. Giouan Battista hauete cessato.

Modi di domare i poledri.

Lod. Dico che i poledri siano ben gouernati da' prudenti & amoreuoli seruitori accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij: poiche non considerano quanto importi a nodrirli con ragione, & quanto sia difficile a leuar loro vn vitio dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare: percioche con questi mezzi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi; le quali siano cinte destramente, & lasciate sin che si nettano la mattina leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la piu netta sotto la mangiatora, & tutta la sporca con lo sterco portandola al luogo solito. Non mancando a tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi conuengono ne i luoghi appartati al modo che si osserua nelle honorate stalle dei Caualieri, & dei Principi. Le quali vogliono esser grandi, & ben'accommodate di volti, di porte, di finestre di mangiatore, & di colonne coi trauersi che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in uno, secondo che di giorno in giorno e necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando e freddo, ordinarli nella stalla ben serrata la quale habbia le spere, o impenate buone, & chiare. Legando ciascun canallo co il filetto fra l'una, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana & tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca, bagnando similmente le chiome; & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener'in parte nella mano; stroppiciando

do

do anco bene le gambe, & ſpecialmente intorno a i paſtorelli; perche, come mancano di queſto officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de'maeſtri di ſtalla, che non ſollecitano di vedere i poueri caualli mal trattati: & maſſimamente quando ſono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn ſol chiodo, ſono cagione che ſul viaggio ſi perde vn ferro, & per lo ferro, lo ſgratiato cauallo di tanto prezzo, perche il piede. Et queſta è vna coſa delle maggiori, che con gran diligentia biſogna vedere ogni giorno piu volte nel viaggio: & ſpecialmente nel paſſar per monti ò per vie ſaſſoſe; poiche quando il cauallo ha laſciato il ferro, & che camina ſenza quello, in picciola hora, ſi rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni, come hanno mangiato alquanto di fieno, li cõducono allacqua; & ritornatoſi alla ſtalla, li compartono vna prebenda di biada cruellata, & mondata per cauallo. Et mentre che mangiano, il buon Maeſtro, paſſeggiando da lun capo al laltro, aſcolta di vno in vno, quai ſono quelli che la mangiano bene, & quali male: creſcendo la miſura a quelli che la mangiano auidamente, & ſcemandola a gli altri che mangiano pigramente; non mãcando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che ſi poſſa leuare, vſa ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percioche, per prouerbio ſi dice. Che i caualli vanno co i piedi, & col ben mangiare ſi mantengono alle fatiche. Auuertiſcano di non batter'i poledri, ne diſpauentarli con gridare, ò con altri modi mentre che ſi gouernano in ſtalla; biſogna vſar loro ogni piaceuolezza: toccandoli ſpeſſe volte tutto il corpo, & luſingandoli con la voce dolce, ò con dar loro qualche coſetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queſte vie ſi fanno i poledri manſueti, & domeſtichi talmente che poi ſi laſciano gouernare.

Gio.B. Ancora voi M. Lodouico non venite al paſſo, che ſi deue vſare nel principio, quando ſi ha da caualcare queſti poledri.

Lod. Addomeſticare ben'il poledro, leccellente caualerizzo li pone prima il cauezzone cõ ogni deſtrezza, ſenza farli altro, che laſciar glielo cõ le due redine (pur di corda) per due, ò tre hore: leuatogliele, il giorno ſeguente dopo il veſpero gliele ritorna, & laſcia alquãto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo cõduce ſotto al portico, ò in altro luogo: hora fermandoſi, & hora paſſeggiando, gentilmente per quel tempo che li pare coueniente alla ſua domeſtichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla ſtalla, ſubito il garzone al ſolito lo piglia, & li leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi allhora conſueta (hauendo prima mangiato del fieno)

lo beuera, & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo si ritorna il medesimo cauezzone allhora solita; ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale, & groppiera, & la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strade, ò campi, come li piace; & ritrouando campi arati, vi entra dentro, onde facendosi dar una bacchetta alquanto lunga dal garzone che lo seguita, si ferma, & fa andare pian piano il poledro, sin che a poco va crescendo passo; toccandolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi ferma tolo lo carezza cō la voce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramēte la bardella, cauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone; & accarezzatolo alquanto, li fà montare adosso vn garzonetto: & vedendo che non fa straniezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico; & vedendolo star quieto, lo fa passeggiare per vn poco, & poi accarezzatolo, li tocca & palpa con le mano il petto, il collo, il capo, e lo conduce a luogo alto fatto a posta per montare, & smontare, mentre che si caualca senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto discendere il garzonetto, egli entra leggiermente nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste onde fermatosi alquanto si fa porger di dietro vna bacchettina piccio la, con la quale li tocca il collo; & allētando vn poco le redine, lo fa andare commodamente per lo portico, ò per altro luogo appresso. Ma se per caso fa qualche atto contrario, lo ferma col cauezzone, & l'accarezza con voce & con atti piaceuoli; & vedendo che si acquieta, lo fa andare pian piano; crescendo poi a poco a poco sin che lo fa caminare, & trottare; & fatto questo con ogni destrezza per vn buō pezzo lo ritorna verso la stalla, & giuntoui, lo dissegna al garzone solito, ilquale hauendoli posto la cauezza, & legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, non si raffredisca; & passato poco piu d'vnhora, li leua la coperta, & la bardella; & fregatolo alquanto con la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gambe, & i piedi, gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone (allhora solita) gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiata; e menatolo al luogo cōsueto del mōtare asceso ui gētilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora com-

commodamente, & hora caminando, & trottando sin che comincia a scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno: accrescendoli ogni hora più la fatica; conducendolo specialmente ne i campi arati, & iui facendolo caminare, & trottare finche comincia a stancarsi; poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben'i piedi, & a spallegiarsi benissimo: non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano accioche giunto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciuto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo a quanto li fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni nõ manchi il Cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora piu: & come vede chegli è addomesticato, lo fa serrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le vngie, ò diuenire stroppiato: non adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non solo caminare, trotare, galoppare, o correre velocemente, ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de'calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser ispediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere nò meno benissimo: conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine rasiche, macinatore, pestatore, & doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder'andare cocchij, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti, de'vitelli, de'manzi, & daltri animali che si mangiano. Osseruando di di in di tutte queste cose, fin che lo vede ben'addestrato nellandare, & ben'assicurato, nel vedere, & nel sentire tutte quelle cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte, non solamente li pone dopo nona in bocca vn morso immelato, fatto in vn canone, con la testera di cuorame, & cõ le sue redine: ma lasciatoglielo cosi masticare sin allhora consueta del caualcarlo, vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui lo caualca in diuersi luoghi: facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare più rimesse, & anco saltare fossi, & passare piu fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel bnon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano, ò ronzino per vn gentil'huomo.

Gio. Bat. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

Lod. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini; percioche anco i caualli sono come gli huomini; dei quali vi sono che hanno vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta vero e, che Aristotele vuole che il cauallo ne habbia quaranta, benche in questi paesi ne ho veduto fino a quarantadui, cioè vinti nel la mascella, o ganassa di sopra, & vintidui in quella di sotto. Et pero di co che il poledro nasce senza denti, & poi nei dui, o tre primi mesi, co mincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, & sei di sotto; onde giunto a i trenta mesi, ne muta nel mezo dui di sopra, & dui altri di sotto, & ne i quarantadui, ne ha mutati altri quattro per la to che toccano i primi mutati.

La onde, passati i setti anni, non si può conoscere piu la età di caual lo alcuno per conto de'denti fuori che nei dodeci anni; vedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita, & quanto piu egli va nell' età, tanto piu li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, i quali per cagion del freno, dopo il quinto anno diuengono ogn'hora piu piccioli, & vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinãzi, sono chiamati voraci, p li quali si conosce la età sino al settimo anno. Poi nõ solamẽte ve ne sono quattro detti canini p l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglio ni, ma ancora ue ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono mala mẽte, detti da gli ãtichi molari, & da noi ganassali, o mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tãto dogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quarãta, & sino a quarãtadui quãdo però ve ne sono dui altri nati del la mascella di basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero e, che sí come vi sono de'caualli che piu tosto producono i dẽti, che nõ fanno de gli altri, cosi ve ne sono che tardano a mutarli, & a ꝓdur gli scaglioni, che mai nõ si mutano. Poi oltra che la età de caualli nõ si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de'dẽti, si co nosce pero alle crespe del labro di sopra, come alcuni vogliono, che tãte sono le crespe, quãti sono gli anni. Sẽza che si conoscono alla tri stezza, alla malenconia della fronte, allabbassamẽto del collo, alla pigritia di tutto'l corpo, al lãgore de gli occhi, & alle canitie, che special mẽte si veggono a'caualli morelli, bai, sauri, rouãi, saginati, & daltri colori, che ritirano alloscuro conoscẽdo similmẽte la vecchiezza ne' caualli leardi rotati, che erano scuri, essẽdo diuenuti chiari, ouero essẽdo biãchi deltutto et fattisi moscati Oltra che si conoscono esser ve chi, tirãdo la pelle, nõ tãto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laqua le quãto piu tarda a ritornare, tãto piu fa vedere che la vecchiezza è maggiore: & ꝓ cõtrario, ritornãdo subito, mostra il cauallo giouane.

Gio.

Gio.Bat. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciando dalla testa sin'a' piedi.

Lod. a formarui vn bel cauallo, bisogna chabbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nerui, che lo mostrano viuace di spirito. Forma di vn bel cauallo.

Bisogna poi chegli habbia gli occhi neri, grossi & che escano in fuori percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, di colore del gatto, nõ vede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli [illegible] gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora diforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, o che sono diffimili d'altri colori, ò daltre forme, come variamente se ne ritrouano.

Ancora sta bene, che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, sí come quel cauallo che le ha ben formate, si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica; cosi quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco valore.

Appresso, è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sotili, secche & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, & laltra dura, ò che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

Et bene parimẽte, che habbia la bocca grande, squarciata di molta fessura, & bene aperta, poi che egli sara sempre facilissimo a imbriarlo & a maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena dossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno à migliore effetto.

Similmente e bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano che li cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nellacqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendẽte dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuandosi però talmẽte, che'l capo vẽga a stare dauanti al caualliere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano p bello quel collo, che piu nel cauallo è lũgo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lũgo, nè molto curto, ma che sia eleuato, scarico di carne, e incuruato: percioche quanto piu è grosso, curto, & carico di carne, tan-

to maggiormente e difficile ad infrenarlo, & a farlo vbidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, molle, & vscito fuori a guisa del colombo. Il quale, oltra la bellezza, lo fa piu idoneo alla forza, & a far'i passi piu lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando e per natura stretto. Et non falla, che il petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che il cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, carnose, dritte alte, & egualmente diste se dal ginocchio al piede. Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, musculose, & neruose: lequali siano cosi carnose di dentro, come di fuori & corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto piu interuallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verrāno l'anche ad allargarsi; & da qui il cauallo sarà piu fermo, piu forte, & piu agile Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curte, & non vicine alle vnghie; le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser tenere, & le nere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, ò acuta; ma piu tosto talmēte piana, che paia hauer'vn canale sinalla coda & il dosso sia nō molto alto, ne molto basso; il diparti mento de le spalle sia distinto, lequali siano larghe lunghe, grandi, diritte, & fornite di carne. Hauēdo parimente la groppa piana, soda, grassa, & quasi doppia con vn certo canale in mezo; & non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che il cauallo habbia i lompi ampij, & tondi, pche meglio alzera i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro, senza che i fianchi appariranno piccioli, poiche essendo grādi, parte lo disformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna hauer'i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano piu bello, piu robusto, & piu atto al caualcare.

Bisogna similmente che il cauallo habbia il vētre picciolo, tōdo, & ben sotto alle coste: Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche nō solo il cauallo sarà piu espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier' ancora potra con maggior commodo entrar'in sella. Et vi resta che gli habbia i testicoli piccioli, & eguali: percioche manco gl'imprdiscono, & li dāno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essēdo grandi, ha piu forza in tutti i membri, & piu virtù nell'animo.

Gio.

Gio.Bat. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi; nondimeno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche parole forma vn bello,& buon cauallo,dicendo,

Bisogna che'l cauallo, habbia gli occhi,& le giónture del bue;i piedi & la forza del mulo;le vnghie, & le coscie dell'asino, la gola, & il collo del lupo:le orecchie,& la coda della volpe,il petto,& le chiome della donna;la ferocita,& lardire del leone;la vista, & i giri del serpente; la nerezza, & landare della gatta; & la velocita, & lagilità della lepre.

Cõe in poche parole si forma vn bel cauallo.

Lod. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato,il trotto sciolto,il gallopo gagliardo, il correre veloce, il saltare aggroppato,il maneggiar sicuro & presto;essendo leggier alla mano,& vbidente nel volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente,senza sdegnarsi della briglia,ne dello sperone:ma conformandosi alla volontà dellhuomo che lo caualca;non mouendosi, ne spauentandosi per nouità chegli sentisse,ò vedesse;ne brauando,o percotendo altri caualli;ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire,& nel calcitrare con essi.

Doti d'vn buon cauallo.

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso,vbidente, mãsueto,agile,veloce,& che habbia bocca piaceuole,piedi buoni, & robusti lombi:percioche sarà sempre commodo a qual si voglia caualiere,ò Principe,per apportali in qualunque impresa,honore,& certa salute.Ma quel cauallo,che ò p vigliaccheria ha bisogno di sperone, ò di sferza:ouer p ferocità,ha bisogno di molte carezze; da sempre grãmolestie al patrone,& poi ne i pericoli li perturba lanimo di cõtinuo.

Vinc. Quanti anni puo viuere vn cauallo bẽ trattato dal patrone.

Quanto può viuer vn cauallo

Lod. Questo nõ si puo determinare,si per la diuersità de'siti,& per la natura de'lor caualli;& si anco per lesser bene & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima,essendo bẽ trattati,viuono cõmodi sin'a i sedeci,& vinti anni. Et pero ciascun patrone douerebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia,poiche egli lo goderebbe piú anni assai,di quel che fanno infiniti huomini:I quali fallano, o nellaffaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare,o in non tenerli ben gouernati,ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli,o dar loro fatica alcuna.

Vin. Vorrei che ci diceste le qualità de'mãtelli che sono da lodare e q̃lli che sono da biasmare:poiche molti prattici stimano che i caualli,quasi sempre mostrino ne i loro peli il valore, & la loro poca bõtà.

Lod. Quantũque vi siano diuersissimi colori,nõdimeno tutti deriuano dal baio,del sauro,dal leardo & dal morello.Iquali quattro colo

Chiarezza de i mantelli.

ridi pendono da i quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, & che, hanno conuenientia con i quattro Elemēti: cioè al fuoco, aere, acqua & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio: il sangue che ha conuenientia con laere, genera il sauro. La flemma che corrisponde allacqua, genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, il quale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimostra piu vigore, & piu ardimento alla guerra, & a i duelli: attesoche questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche non veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro; ma ancora il castagnato è migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza. Ilqual è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza daltri humori. Et però si come i sauri abbruciati, ò metallini, sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: cosi i molto chiari, non sono buoni, come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stornello, Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et e simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: percioche questo e sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segni nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato e riputato fiacco, & di poche forze; benche sia sauio; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto cosi, come quello ch'è di poco intelletto: ma è però veloce nel correre, & in ognaltra attione. Et del leardo argentino, egli dimostra lustrezza mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati che distecano la malignità della flemma, & dellhumor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. Et benche, per prouerbio si dica, Caual morello, ò tutto buono, o tutto fello (parlando di quelli, che sono neri, come sono i corui) non dimeno, pochi, vi sono che non siano agili, presti, viuaci, e superbi. Bene e vero, che tanto piu variano in bontà, quanto piu son diuersi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, o nella fronte, ò ne i piedi: maggiormente si fanno conoscer per caualli buoni ad ogni impresa, & questo basta.

Gio. Bat. Perche il Sole comincia a voltarsi, sarà bene che diciate solamente quei piu segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che communemente vengono a i caualli.

Lod.

Lod. Cominciero per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, ò dhumori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dalluna, & laltra parte della vena cingia, che è appresso alla cintura; & menarlo passo passo a mano; & non li dar da mangiare, nè da bere re sin che non sarà liberato. Rimedii a più dolori del cauallo.

Al dolor poiche viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte di vn canello di canna molto grossa, di lunghezza di vn palmo, vnto di olio commune: il quale fila talmente al tronco della colla, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando piu tosto per luoghi montuosi che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; & frega fortemente i fianchi con le mani bene onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosita per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiauina. Mal dei fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione dimalua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietatria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoui mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn cannello con ueneuolmente lungo, & grosso a modo di cristero, si fa entrare nel ventre del cauallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto beu questo si frega il ventre ben'onto d'olio con vn legno tondo pulito da dui huomini, lun dalluna parte, & laltro dallaltra; cominciando dinanzi, insino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si caualca pianamente di continuo, siu che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dellaltro sterco; e re starà liberato. Al gonfiar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per ritentione dorina, che si conosce dal gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con lherba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparagi, per egual parte, le quali cotte insieme, si pongono cosi calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante uolte con lempiastro sempre caldo, finche si uegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi remedij, per l'ultimo si lascia andare con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinera, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori. Alla ritention d'orina.

Al dolore che uiene al cauallo, detto da noi le uidi, per troppo riscaldarsi, Alle vidi.

darsi, & poi raffreddarsi, che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle; piegando prima lorechia fra la ganassa, & collo; & doue aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone, sul taglia iui, & caua con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare neruo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli da il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che lhauera mangiato vn puoco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano piu che montate, il cauallo guarisce; ma se si tarda a prouederli, in poche hore lamazzano.

Anticore. Alla infermita dellanticore, che tosto amazza il cauallo, come la giandussa cresce nel petto, bisogna subito e stirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vsisi anco subito ogni ingegno per pigliare i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto piu cresce quella giandussa; tanto piu si fa maggiore la postema, & li da subito la morte.

Strangoglioni. A guarire il male de gli strangoglioni, che vengono al cauallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali si menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo un panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo, ungendoli poi la gola, & le giandusse col botiro. Et selle non si disparessino, si esterpino infine alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare doue, lagata in modo, che non possa uscir ne cosa alcuna.

Vin. Hora che hauete dette alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono piu facili nel medicare.

Bolso. Lod. Parlandoui del cauallo, che diuenuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si può sanare innanzi che entri nel polmone) si fa un beueraggio con garofani, noce moscade, gengero, galanga, comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizato tutte queste cose, con quantita di oui aggiunti, & alquanto di zafrano, si pongono nel uino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola, ne si lascia abbassare almeno per meza hora, accioche il beueragio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, ò caualcarlo con lento passo, per fare che non lo possa uomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti, & altrotanto do po, acciò che il beueraggio non sia impedito di far lopera sua: dandoli poi delle herbe fresche, ò frondi di canna, ò di salice, per temperare il medesimo calor del beueraggio. Ilquale (come ho detto) guarira il cauallo se il male sara fresco, ma se sara uecchio si aiutera per qualche tempo, incendendogli i fianchi con due linee luna sopra laltra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco si scemi il battimento de i fianchi, fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori piu facilmente: dandoli non meno delluua matura,

& fa-

& facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle grasse: & con questi soccorsi si manterrà (come sano) per qualche tempo.

Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; per il che si ritirano i nerui, e la pelle, che non si può pigliare con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo & si stuffa con una coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto sin'in terra, & poi se li pongono, sotto al uentre otto, ò dieci pietre uiue ben'affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con aqua ben calda, acciochè quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, sin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'unte con butiro caldo, o con olio commune, sin ch'è liberato. Riprensione.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fà vna aperta al capo solo; & si tiene in luogo caldo, & se li da cibi caldi; ò se li manda per la via delle nari il fumo delle strazze abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi. Cimori.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fà vno strettoio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra una pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo così, sin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme. De gli occhi.

Al male che vien'al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fuffero giandusse che non scemaßero con questo rimedio, siano tagliate; & estripate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben' acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà. Enfiar di bocca.

Al male della palatina che vien al cauallo quando non può mangiare, per hauer enfiate la lingua, se li da del cece, perche nel mangiarlo, la rompe, & scaccia, ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar il fuoco, poiche piglia bando, benche il cauallo patisce per alcuni di, quando si manca di vngerla col mele bollito con cipolle, & con cacio arrostito. Palatina.

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre uolte in tre giorni. Ma meglio è a metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, & molto duro, si cura coi cauoli, con aßentio, con parietaria, & con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme, si pongono sopra, sin ch'è mollificato, e poi si taglia & vi si uette la poluere del risagallo. Dosso.

An-

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino, ò con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi farli ritornare i pieli, si pesta di gusci di auellana arsi, & posti con olio, si vnge spesse volte, fin che sono ritornati.

Mal feruto. Al male che vien'al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato, mal feruto, si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fà vn strettorio con pece nauale distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso poluerizate, si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male, laqual pelle non si leua fin che ella vien via facilmente, & alhora è guarito il cauallo.

Zarde. Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affocato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato: & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, una sol volta. Lega si poi i piedi al cauallo così dinanzi come di dietro, & in tal maniera, chegli non possa morder le cotture, ne fregarle per noue, o dieci giorni; & come è leuato il cuoio dalle dette linee, si tien nell'acqua corrente dalla matina per tempo sin'a terza, che sia tanto alta, chella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa, che sia poco sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì, sera & mattina. Ma non bisogna ch'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo, & per trauerso.

Crepaccie. A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i caualli tra la giuntura della gamba, & l'unghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino; ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, & con mele, eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con la calcina viua con la spatola fin ch'e diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno, fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

Gambe infiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca bentrita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due uolte il giorno: essendo però rinouata di uolta in uolta.

Formella. A guarir la formella che uien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con uino bianco caldo, & si taglia fra lunghia, e il pelo; & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato Onde

passato

*passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue & non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'unghia; & ui si fa lo strettorio con la cimattura di lana, & guarisce in uinti giorni.*

*Si guariscono ancora le spinelle che uengono al cauallo per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatola, ponendoui sopra vna lama sottile di piombo, [illegible]do quel male tre volte al giorno con lorina, con laceto, & co[illegible] [illegible]n che le dette spinelle saranno disseccate [illegible] questa co[illegible]n si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, p[illegible] questo non fallirà.* Spinelle. Setola.

*Alla setola che fende per mezo lunghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dellunghia, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che lunghia comincia a sanguinare: Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nelloglio fin che la carne è ben liquefatta dallosso; & con questo vnguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che lunghia sia restaurata. Auuertendo che il cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.*

*Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale; & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se il cauallo fusse stato inchiodato vn giorno, o più, si fà star quel piede a molle nellacqua calda ben salata; facendoli vna poltidia di semola, & di sungia con lacqua & legandola sopra (essendo pero posto nella piaga del zucchero con oglio caldo) rimettendoui poi il ferro quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene benonta con la medesima sungia.* Inchiodato.

*A mantener poi lunghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con vn poco di farina, si vnge la corona, & il calcagno. Onero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina, di medolla dosso, e di largato, empiendo la casella di semola bagnata, o di cera nuoua, di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i fettoni: ponendo nelle caselle de i piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con laceto, e con la cenere calda.* A mantenere l'unghia verde.

*Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, o col lardo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si saldano, vngendole con olio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rossolo dono & aceto, tanto dell'uno, quanto dellaltro.* Crepaccie.

*Volendo guarir vn calcio con un strettorio si pigliano draganti stati nellac-* Calcio.

*qua*

qua calda, & così caldi ben li quefatti col mele ui si mettono sopra.

Gionecchi rotti. Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fà unguento ottimo per ungerui sera, & mattina fin che sono sanati.

Nerno rotto ò infiato. Si guarisce anco il nerno torto nelle gionture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando una libra di fien greco, una di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spisse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & [illegible] bianco, si pongono raffredite sopra il male.

Sopragiunto. Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo pri ma raso il nerno offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi per cossi. A gli occhi per cossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora a empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbruciare così insieme, & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse, siali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi. A scacciare i vermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli bener l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.

Tosse. A far cessar la tosse al cauallo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene asciutto mescolato con vna libra di mele.

Raffredito. Si guarisce il cauallo raffreddito con darli bener del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e le foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare. Si fa stallare vn cauallo che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

Lupa. A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.

Stizza, o scabbia. A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua più uolte di giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco, fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento vino, bollito con radici pestate di uiole, & si parte in poco tempo.

Disfilato. Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonta, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di boloarminio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini:

*galbini: & disfatti tutti insieme, si mettono nell' aceto fortissimo per vna notte. Et cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.*

*A far' andare vn cauallo restiuo, si attacca vna corda a i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che sta a cauallo la tenga in mano, & come non uuolandare, egli latiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culate con un bastone lungo cauato allhora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro andera; & ritornando anco a tal pazzia, la lasciera facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro.* Restiuo.

*A guarir' il cauallo lunatico, si piglia il rosso d'll'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben'arso, & poluerizato, si netta locchio con quella poluere. Vi giouà anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrilo, il zaffrano, & la mirra, ana scropoli dui, con dieci di rasura d'osso di seppa.* Lunatico.

Vinc Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i piu importanti rimedij per sanare i caualli, resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi voglio che facciamo fine.

Lod. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acqua, mescolati con la biada: & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli: si ristaura, buttandoli per la gola di rossi doua mescolati col zucchero, & in quātità: poi che facilmēte mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con lacqua tepida cō la farina di miglio, col sale, sera, & matina, & darli della biada abondātemente. Oltra che è perfetto il miglio, ò panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i piu breui, & migliori piglierò licentia da voi, poiche per le hore, che son sonate hauemo ragionato assai: & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo. Ingrassare.

Vinc. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

Gio. Bat. Andate, che Iddio vi feliciti sempre, & vi aspettero dimane voi M. Vincenzo.

## IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.

# LA QVARTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

## DA M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.*

ON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritorno dopo desinare il quartodecimo giorno à lui, è lo trouo nella capelletta dellhorto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'vn laltro, & posti a sedere: trattennero vn pezzo in ragionamenti piaceuoli, finche in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a trattar di quello, per lo quale vi era venuto; cosi comincio a dire.

Si Come hieri fu parlato lungamente intorno a i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; cosi, quando piacesse a voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini & de' Muli; animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

Gio. Bat. Tanto piu mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si ritroua M. Calisto. Il quale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilettatosi già piu anni dell'Agricoltura, siano sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che li domandaremo in questa professione.

Cal. Veramente, che voi Signori hauete ogni libertà nel commandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

Vin. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il valor vostro a tutta la Patria. Et pero sarete contento di ragionar

prima

primamente della sorte dell'Asino, che ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età gli debbe essere.

Cal. Da poi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne ho veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però dico, che l'asino non vuol'essere di piu di dieci anni, ne manco di tre: percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla; Et questo bisogna che sia scielto grande, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie; & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse carnose, robuste, & tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati; il ventre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta. Principio de le qualita de l'asino.

Gio. Bat. Voi hauete formato questo asino di tal maniera, che quando ne hauesse vno di tali fatezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia Chinea learda. Et piu dico, che se l'asino in che fu conuertito il misero Apuleio fosse stato simile; egli non haurebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi; poiche si bello, & si ben proportionato l'hauete descritto.

Cal. Lodasi poi quell'asino, che hà il pelo liscio, molle, & che si approssima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, o piu tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati per li piu vili di tutti, quelli asini che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo piu sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli, che sono di forma picciola.

Vinc. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine per generar figliuoli; ouer'alle caualle per partorir'i muli, o le mule?

Cal. Il proposito del far montare l'asino, e dall'Equinotio di Marzo, sin'al solstitio di Giugno, percioche portando le asine vndeci mesi, come fanno anco le caualle; partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascer per abondarli a lor piu il latte. Il tempo del montare l'asino.

Vinc. Quanto allattano le asine i loro figliuoli?

Cal. Cōsiderādo che le madri, p l'ordinario, hanno grā cura p dui anni di allattare i loro poledri, & farli pascere; però sta bene, che per questo tempo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti dui anni, e cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno compiuti tre anni, conciosia che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle Quanti mesi allattano le Asine.

gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

Gio. Bat. Vorrei saper da voi che ordine si habbia a tener'in adoprar questi animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quanti modi gli huomini si seruon de gli Asini.

Cal. Perche gli Asini sono cosi vtili, come si vede, e da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità; & per questo non vi posso diuisare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese osserua quel tanto, che li porta maggiore vtilità. ma io vi dirò solamente alcuni ordini che si osseruano nel Bresciano cominciando da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai caualli, o muli; percio che fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pascer le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra, secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene a tener solamente de gli asini; atteso che non molestano mai le pecore come farebbono i caualli, & i Muli; dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li campi, per li prati per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le cāpagne, come se fussero duna istessa natura: stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far il latte, o vero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

I vaccari similmente tengono de gli asini alquanto piu grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nelle città & nę gli altri luoghi per vendere; & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar cō loro la vittouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per fare i formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stā no sane, poiche non vien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi asini nel l'arare, & nellerpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, ò di vini, ò di fieni, ouero di legne: le quali sono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente, che tengono i dieci, i vinti & trenta asini per seruire per premio a qual si voglia psona, nel cōdurli alle città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno cō la loro famiglia, & mantengono questi ani-

animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i caualli, & i Muli. Ben'e vero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto de lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione; benche non vi vuole molta fattura: poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti bennetti, & ben adobbati di fornimenti, come vogliono per l'ordinario, i Caualli, & anco i Muli, & cio tutto dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di fermenti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi: ma il piu delle volte ancora portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'vna come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati; e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte senza muouersi punto per cagione del pendere piu da vn lato, che dall'altro, per cadere in terra.

Vinc. Da poi che dite del cadere in terra, confesso che come gioua ne hauer caualcato, per burla questi animali & cadendo in terra hauore sentito maggior dolore, che facessi mai da' grandi caualli.

Cal. Che diremo poi di tanti poueri romiti, frati, & preti, che caualcano questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme pesano due, e tre volte piu, che non pesano i meschini Asinelli di uno in uno; & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti, & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, uanno di lungo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, o cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso uien dato loro un poco di pane di melica, o di miglio, o qualche misuretta di semola, pare a loro di trionfare, piu, che non fanno i gran corsieri, che mangiano due uolte il giorno le copiose preuende d'orzo, o d'altre buone biade: percioche essi non ricercano di hauere cosa alcuna da uiuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Di quanto sono di poca spesa.

Non sono similmente da essercitarui nō tanto molti poueri, che cercano tutto il paese cō questi Asini mansueti, per molti luoghi pij, ma ancora assai Monache pouere, che nō tēgono animali d'altre sorte, p condurre a i loro monasterij le limosine, che uēgono loro fatte di grani diuersi, di lini, di uini, di olii, di castagne, & di altre cose, che accettano per amor di Dio. La onde possiamo concludere, che questi anima

li sono talmēte patienti,& pronti nel seruire di continuo huomini & donne:poueri,& ricchi,grandi,& piccioli,saui,& pazzi; religiosi, & laici;christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, che essere amati da tutti:seruendo sempre senza alcuna contraditione, come le loro opere cosi vtili ne fanno buona testimonianza.Non mostrando si mai uaghi di ricchi vestimenti,ne d'altre uanità;ma solamente delli bastirelli di paglia,coperti della piu grossa tella che si faccia: hauendo il piu delle volte le semplici cauezze di corda,& i piedi senza ferri & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro, di maniera, che possiamo dire, che questo e qualche cosa,stando che i caualli sono di costo assai,bisognandoli ferrare tante uolte l'anno,& questi poueri Asini,non solo non si ferrano se non rare volte;ma se pure son ferrati,sono anco di poca spesa,perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi uogliono pochi danari a pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi,che non e molte volte un sol ferro d'un cauallo.

Gio. Bat. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono cosi buone, & cosi vtili a gli huomini più de gli altri animali che noi adoperiamo,per qual cagione il mondo non gli ha in maggior prezzo,di quel che hà?

Cal. Non e dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le utili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di piu fatica, ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, del polire, & del uiuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai; non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, o di centinara che costano, finalmente non ne cauano un paio. Che se questi ciechi lasciassero la loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari,& uanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere,del vestire,& della seruitù: ma ancora non li uerrebbe la millesima parte delle infirmita, che vengono si facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli e pur gran pazzia di quello huomo, che puo star bene accommodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi ualer nelle cose vtili, & honorate:ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente in li caualli, non già per andar alle guerre licite

Quanto di noi si l'ambitione.

licite (nelle quali sono sempre necessarie cosi fatte spese) ma solo per semplice vanità; sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa; & colmi d'infiniti pericoli: come spesse volte si vede in coloro che li caualcano. I quali nel far correre, o saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, o co i calci; o col rompersi il collo l'vn l'altro insieme. Cose che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli asini; per non esser furiosi, ma quieti, & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, o con sella, o con basto, o con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna; hauendo hora la briglia, o la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose; lasciandosi il piu delle volte guidare senza sproni, ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non vi bisogna ne anche gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati piu volte al giorno, nè meno si conuien loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si voglia paglia, o panicali, o fauali, o fasolari, & altri strami diuersi; onde hauendo qualche volta vn poco di fieno, o di semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti caualli, non e dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & piu ancorche di fortezza auanzino (a tanto per tanto) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i Muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però participano della lor natura, la quale e inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

Vinc. O quanto sarebbono molto felici gli asini, se fussero ben pasciuti, & bē gouernati al modo, che sono ĩfiniti caualli, i quali sono in grādissimo prezzo, & nō già per virtù che siano in loro (poi che sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, bē biondi, & vestiti talmēte di fornimēti marauigliosi, che paiono in vista de i piu eccellēti caualli, che si trouino, benche siano inferiori assai di q̃lli, che meritamēte sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi asini male auēturati, fossero apprezzati da alcuni Prēcipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grādi caualli, & similmēte ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non e dubbio alcuno, che non tanto cōparirebbono al mōdo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli: ma ancora sarebbono maggiormēte cari ad vna moltitudine

di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta soauità che pare che non facciano la metà del viaggio, che per certo fanno con effetto.

Gio. Bat. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'e noto a quanti hanno giuditio; ma tutto sta, che qualche Personaggio della nostra Patria, o piu tosto un gran Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali: poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li farebbono cosa grata: ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria. Il quale habitando in Brescia, come Capitanio Generale de'nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn Capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non haueano portato, anzi che si sarebbono vergognati di portarne persone di sorte alcuna in capo, cominciarono lor portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si e cessato.

Alcuni essempi in honore dell'Asino.

Cal. Certo e, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grandemente da tal Principe, che non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti gran Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa, poiche parimente imitarebbono nostro Signore; Il quale non fu veduto mai caualcare caualli, o Mule, ma solamente la natura humile de l'asina, & del poledro; Che in vero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le Mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi utili Asini; Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si deurebbono estinguer le razze de'caualli, & dei Muli, p esser la destruttione del genere humano, & delle faculta molte uolte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li uolse in soccorso suo, quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarij a noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo

amo in tutte le facende, che occorrono nell'Agricoltura. in oltre, sì come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mãgiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; così ci seruiamo dell'asino, in tante, e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne mẽtre che egli e giouanetto (come in piu paesi fuori d'Italia e mãgiata) & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, & di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla & si atteggia al suono di essi: Senza che ci seruiamo di piu cose del corpo suo, p sanarci di molte ĩfermità come sono ottime le vnghie loro a diuersi mali, & specialmente q̃lla dell'asino saluatico la quale a portarla legata in modo tale nell'anello, che posse toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Che diremo poi delle virtu, che si trouano nel latte delicato delle asine? il quale non solamente beuendolo, sana gli huomini tisici, o che sono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute per prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne che se ne lauano: Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, la quale haueua cinquecẽto asine che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a i suoi piaceri accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, p potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, e per beuerne ogni giorno come cibo delicato: poi che teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida. Lode del latte de l'asina.

Gio. Bat. Dapoi che uoi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei saper della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre così humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, o troppo cacciati, o molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti, mordeno, o tirano di calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai, sin che non hanno gittato a terra ogni soma posta loro adosso.

Cal. Io credo che'l Sig. Iddio li dottasse di q̃sta special virtù degna mẽte per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi solo senza fele. Et però, sì come l'vnigẽito Figliuol suo, e Redẽtor nostro, volse nascere appresso a vn'asino, e che la ĩtemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggendolo da Erode in Egitto: così fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per comandamento di Dio padre: Onde, benche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo, che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi; nõdimeno nõ si truoua nella sacra scrittura, che fusse mai nominato inãzi a q̃sto sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore doueua

neua fare sopra la santissima Croce, per la Redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamẽto vecchio caualcauano gli asini per l'ordinario, lo caualcarono ancora gli huomini grandi; come si legge in Achitofello personaggio grande appresso al Rè Dauide; di Misibosetto figliuolo del Rè Saulo de figliuoli di Galadite che erano Signori di trenta città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio che facevano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinquecento Asine; Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de' gentili) hebbero sempre per gran richezza la moltitudine de gli asini & lo da l'Archadia, & il paese di Rieti, con molte altre città & paesi che ne erano copiosissimi; Oltra che narra, che al suo tempo non solamente fu venduto vn'asino sessanta sestertij, (che secondo il Budeo, & altri Autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Per il che non ci debbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'asino; quelli Idolatri lo consecrarono a Bacco per lo piu degno animale, di quanti furon mai creati: Et non contenti di questo si grand honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel cancro, chiamati asinelli; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

In quanta stima hebbero gli antichi gli asini.

Gio. Bat. Veramente che l'asino e meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore; percioche non habbiamo animali de' quali ci seruiamo che siano cosi gagliardi, cosi commodi, & cosi utili al paro di lui. Il quale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo & a pascerlo: ma ancora non richiede tanta seruitu per tenerlo polito & per gouernarlo, quanto si fa a i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche e piu atta vna semplice donna a gouernare dodici asini, che non sono uinti huomini a gouernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

Cal. Nõ e dubbio, che questo animale e di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice: poiche massimamente nõ nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruirli secondo che a loro piace nõdimeno, stãdo molte cose antiche degne di grãd honore, & anco di molte moderne che lo dichiarano di qualche stima: nõ si può negare, che in piu paesi d'Italia, si uẽde un bell'asino grande quaranta, cinquanta, & piu scudi d'oro: sẽza che in altre Prouincie si paga assai piu: come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo, che per uerita si pagano i belli settanta,

ottanta

ottanta,& cēto scudi per mādarli al Perù,& al Mesico.I quali da quei popoli sono pagati p ogni prezzo, seruēdosene p stalloni nel generar le mule che escono le piu belle e le migliori che la natura possa fare.

Gio.Bat.In Persia prouincia molto grande,benche vi siano caualli bellissimi di gran valuta,vi sono anco asini i piu belli,& maggiori del mondo,& di maggior prezzo di essi.I quali, oltra che mangiano piu poco,& portano maggiori some,sono anco piu veloci nell'andare,& maggiormente nel correre.Et per queste cose i mercanti di quelle parti,li pigliano ad ogni prezzo,per passar i gran deserti, & i luoghi arenosi,che non producono herbe,ne acque di sorte alcuna:Onde bisognando far lunghe giornate, soffriscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

Cal.Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a nostri tempi, essendo qui Podesta il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fa)da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo,Il quale non solamente era di mātello baio chiaro,che riluceua,ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana,che tutto il popolo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si uoglia cauallo gianetto,o d'altra razza rarissima.Et questo Illustrissimo Signore non l'haurebbe dato per danari: si perche era marauiglioso di bellezza,di piaceuolezza,di honesta grādezza: & si anco perche haueua vn'andare lungo; & di tanta soauità che li pareua esser portato da dui Muli.

Vinc. Molti huomini biasmano gli asini; perche hanno tutti le orecchie piu grandi de gli altri animali: & anco perche la maggior parte sono piccioli,& berettini.

Cal.A queste tre cose,facilmente si puo prouedere senza alcun dāno de gli asini.Prima che le orecchie siano tropo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono q̄le de' Muli;ma ancora piu picciole quāto si vogliono;come ben ne ho veduti alcuni, che le hanno troncate al modo di caualli bertoni:Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma, come vi sono alcuni Maliscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici,che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa,laquale e anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli,& beretini, dico che questo e colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini,quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli:& meno che sia piu tosto neri,che berettini. Che se pigliassero i maschi,& le femine di belle qualità, nascerebbono ancora i loro

figliuoli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono gẽti assai che sono pouere, lequali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non e marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramẽte belli. Nondimeno io spero che nõ passera molto tempo, che i Nobili non meno restaureranno le razze distrutte de gli asini, di quel che hãno fatto da cinquãta anni in poi l'Agricoltura, la quale fu talmente in fracasso per molti centinara d'anni dalla barbarice natione di Gotti, che mai non e stata ridutta a grado, doue hora si troua, se non nelle età de gli huomini moderni. Si che gli asini non ritorneranno mai nella riputatione, che erano al tempo de' Romani, fin che i Nobili di questi tempi, non gli accettano in protettione, & fare scielta de' piu belli stalloni, & delle piu belle asine, che si trouino, per rinouar le razze, nella medesima bellezza che erano a quei felici tempi.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che quando si vedran le razze nel modo che dite, che produranno di tal bellezza gli asini, che all'hora nõ si dirà che le lor'orecchie sono troppo lunghe; anzi che si haueranno per ornamẽto, & p chiarezza della lor uirtu, come massimamente per quella intelligentia che fanno conoscer che essi hanno quãdo il tempo duro e per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo, che paiono esserui incollate. Come si vede sotto, a Pandolfo Malatesta che fu Signor di Brescia per pochi giorni che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopar vn'asino, p lo suo Giardinero; il qual pregò che lo faceste espedire per la pioggia che haueua da venire; & vedẽdo il detto Signor il bel sereno, chiamo vn suo Astrologo, ilquale rispose, che non haueua da piouere, sin a certi giorni della Luna, onde licentiato che fu detto Giardinero, non passo tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per la quale marauigliãdosi, lo fece richiamar a se il di seguente, & domandatoli, donde haueua hauuto questo secretto; disse che l'asino glie l'haueua mostrato portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio; La onde non solamente il detto Signore mando via l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se, come huomo ben'intendente.

## RAGIONAMENTO INTORNO alla natura de' Muli.

Vinc. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piaceria che voi M. Calisto cominciaste a ragionare sopra alla natura de' i Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, o discendono.

Cal. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo; cioè se fu concetto a caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina: ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, e stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'asino & partoriti dalla caualla. Et però non e marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue sene tengono con lordine di diuerse razze.

Della natura del modo cõceputo & da lasino, & nato della caualla.

Parlaremo adunque del Mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla; come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre & di statura alla madre, poiche e piu largo di petto, di schiena, di groppa, & piu grosso di collo; di gãba, & di tutti gli ossi che non le l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, & dellaltra specie circa alle orecchie percioche non le hà cosi lugnhe come ha l'asino, ne cosi corte come ha la caualla, allaquale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli hà dissimili.

Vinc. Come vogliono esser l'asino, & la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di Muli maschi, o delle Mule femine.

Cal. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di piu di dieci; & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & piu tosto di color morello scuro, o bẽ nero, che d'ogni altra sorte di pello, accioche i figlioli nascano cõ quel mãtello percioche quãto piu questi animali sono neri, & ben fatti tanto piu sono apprezzati da tutti. Vero e che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualita della caualla, non solamẽte e bene che anche ella sia di colore bẽ nero, o ben learda, & giouane da i quattro anni fin'a i dieci ma ancora che sia piu tosto grande, che picciola, & di persona bẽ qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, e quasi impossibile, che non producano bei poledri: Et però non e marauiglia

glia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi intorno alla psona & a'mãtelli. Che se vi fosse osseruato quelloche viẽ fatto cõ grandissima diligẽza in tutta la Spagna per stretissimo commandamẽto di quel Catolico Re; non è dubbio alcuno che vna grãdissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre, per esser singolari fra le altre, di tutta la Europa.

Vinc. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle, per generare di questi Muli, o Mule.

Cal. Il fior dell'anno e dall'equinottio di Marzo fin al solstitio di Giugno; percioche, portãdo le caualle vndeci mesi (che cosi comunemẽte e tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in pfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che nõ possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, p lo dolore che sentono alle poppe, benche a i cauallini comportano piu lungo tẽpo. Et p que sta causa bisogna mãdarli con le madri di cõtinuo, per auezzarli al pascere accioche come li negano il latte sappiano mãgiar bene le herbe.

Gio.Bat. Adunque e bene che si mandino in mõte queste caualle co i lor muletti, poi che essi non temeranno cosi il ritirarli il latte, & diuerãno piu gagliardi di persona; per la qual fortezza mangieranno anco meglo, & piu per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però sin c hauranno compiuti tre anni; perche all hora si potranno caualcare, o far tirare, ouer far portare alcune some; ma sempre con discretione, finche entranno ne i quattro anni. Perche in quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

Cal. Non vi e dubbio, che i muli sono piu a proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte, molti conduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania; portãdoci parimẽte cõ q̃sti animali da quelle prouincie, tante mercantie, che nõ si possono giudicare. Oltra che sono cõmodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, o Prencipe, che sia cosi ammalato quanto sano? Come veramente sono sempre destri, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per li colli; & per monti sicurissimi tanto nel discendere quanto nell'ascendere, vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo, fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi, si come le belle Mule sono apprezzate molto da'gran, Prelati, da prudẽti Senatori da gli eccellẽti Dottori, & da'prouisionati Lettori

cosi

cosi le dozinali sono comperate da gli huomini di mõtagna, p cõdur delle legne, de carboni, delle minere, & delle ferrarezze diuerse; come uediamo, che per tutte le terre delle nostre ualli & de' monti, nõ si adoperano Asini, ne caualli ne Muli ma solo delle Mule di varie sorti quãto alla grandeza, alla fatezza, & a i mantelli; le quali non pure sono la maggior parte baie, grise, o dugeline, cioè del colore de gli Asini bigi, o beritini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i Muli: & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; peioche i Villani conoscono, che dell'vna & dell'altra specie, generalmente sono stimati piu di prezzo i maschi, che le femine & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto, & sono piu: dissiplinabili nella coltiuatione, e nell'altre fattioni. E ben vero che i maschi uiuono pur assai anni di piu che non fanno le femine. Come racconta Hierocle Tarentino, che volendo gli Athenieſi edificar'un tempio a Gioue; commandarono, per lo commodo, che cõducessero tutti i Somieri alla città, tra i quali ui fu condotto da vn Villano un suo Mulo di ottant'anni, onde il popolo, Per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse auanti a tutti gli altri giumenti che conduceuan le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore d'orzo, o d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua. Che i Muli uiuono assai.

Vinc. Vorrei saper da uoi, se le fatezze della Mula vogliono essere simili a quelle del Mulo, o se debbono esser d'altra forma?

Cal. Non e dubbio che la statura della Mula bella, bisogna che assomigli al grãchio: cioè, ch'ella sia grossa & tonta di corpo, di gãbe sottili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle & ampio, di collo lungo & arcato & di testa asciutta & picciola. Et per cõtrario il Mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto & sodo, la groppa che penda uerso la coda.

Vinc. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le Mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

Cal. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono detti da gli antichi mostri: i quali non partoriscono mai se non per qualche caso strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che vna Mula partorisce. Et à questo proposito, voi doureste ricordaruiche vi dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini. Le fatezze della mula & del mulo.

Vinc.

I mali difetti di questi animali

Vinc. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, polche sono molto gagliardi, di manco spesa de i Caualli, & che hanno altre proprietà buone; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & molte volte per propria bizarria, di maniera, che per prouerbio si dice. Il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amaza.

Cal. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del uino. Et Alberto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò forzi dalla casa, pigliando le vngie di questi animali, & ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie; perche abbruciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Nicolo Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti vene furono, saltarono in sua presenza giù da vna sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse le altre, & si fracassarono il collo con tutta la vita.

Vinc. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio cosi eccellente che mi nomînate: ma perche dubito del cauare il vitio del trarre i calci a queste bestie, se ben si da loro a bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, è ferarli, poi che ve ne sono di quelli, che bisogna adoprar molti funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si può metter la sella & ferar i Muli ostinati.

Cal. Si come a mettere la sella a questi animali stranni, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia, propria acciòche nō possano trarre conquei di dietro, mentre che la si pone, cosi volendo ferrare il piede destro di pietro si lega dinanzi il sinistro, & volēdo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andar fin a Chedi per vedere le mie possessioni, che nō ho vedute gia piu settimane.

Gio. Bat. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere piu spesso, essendo cosi vicini di Ville come siamo.

Vin. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che io ho fatto.

IL FINE DELLA XIIII. GIORNATA.

# LA QVINTA DECIMA GIORNATA DELLAGRICOLTVRA, AGGIVNTA.

## DI M. AGOSTINO GALLO

*Nellaquale si tratta del gouernare le Api.*

Venendo il quintodecimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceua, sin che furono giunti nella fresca grotticella, doue postisi a sedere sopra le anticaglie di pietra; il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi comincio a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij ell'Agricoltura mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api poiche sono animali di poca spesa & di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

Gio.Bat. Mi piace oltra modo questa vostra proposta perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, q̃sti soli ne sono degnissimi. Percioche si gouernano con singular prudentia, cõ mirabil'obedientia, & compongono cõ eccellentissimo artificio i delicatissimi fauui copiosi di meli, & di cere; per lequali non solo vengono honorati i misteri sacri; ma ancora noi mortali ne siamo accõmodati nelle tenebre, & in altre cose assai, La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano cõ ragione, poiche hauẽdo mãcato la Natura di donare a noi q̃llo, di che è stata cortese a molte prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, o nelle scorze de gli arbori, ouer p le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini; bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricorriamo cõ diuersi mezi a valersi dell'arte, accioche, in qualche parte possiamo trarre vtilità di q̃sti animali, & inuidiar meno quelle gẽti, che nõ hanno cagion di far altro alle loro Api, che di tẽpo in tẽpo raccoglier p li bos

chi

schi i frutti secōdo che elle sparsamēte vanno fabricādo i loro *fialoni*.

Vinc. Qual sorte di sito vi pare piu a proposito, per conseruarsi questi animali, & per render'i frutti secondo la lor natura?

come voglio no essere i fi ri delle Api & essere ac commodate.

Gio. Bat. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti a gli eccessiui venti, accioche liberamente possano volare doue hāno da procacciarsi diuersi paschi & ritornare a casa cariche di compositione di meli. Dapoi vogliono esser'accommodate doue non prattichino se nō poche persone, & che nō vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino piu tosto verso Sirocco, che verso all'Austro, o altre parti: percioche al tempo del verno, le api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano & alla state non patiranno il grandissimo caldo come fanno quādo giacciono verso il mezo di. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese ne dalle pioggie ne dalle neui; & non meno vogliono esser circundate da tre parti con muri, o con assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, o da gli eccessiui venti; facēdo pero delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secōdo che farà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi queste casette o portici, dinanzi con le assi, lequali non pure siano da leuare, & rimettere, secondo i tempi; ma che nel verno habbiano le finestre grandi con impenate di carta o di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possino uscire, entrare ad ogni lor volere Auuertendo anco che i detti vasi stiano sopra le assi accommodate sopra i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben intonicati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, o giardino serrati di forti siepi, o di buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, o molestate da gli animali; sapēdo che le vacche, le pecore; & altri simili māgiano & atterrano i fiori, le herbe, & distruggono la rugiada, laqual e tanto preggiata da esse api, essēdo anco quella (come dicono gli antichi) che nell'Aurora e stillata dall'aere su le foglie, & fiori de gli arbori, & dell'herbe. Ma fra tutti questi animali, nessuno ve n'e che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; pcioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari, li gittano alcune volte per terra cosi questi (oltra il pascolare) li riuolgono sotto sopra nel fregaruisi attorno. Egli è vero che anrora le peccore lasciano molta lana per le fratte, nelle quali le pouere Api s'inuiluppano andādo a procacciarsi di loro viuere. Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le serpi, & al

tri

simili animali per le bocche aperte ritrouãdosi in piano, o per li buchi essendo troppo larghi, pero si pianti appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti gli animali velenosi.

Ancora essendo possibile, siano poste le api in sito, che habbia qualche rio o fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontane à bere; accioche, quanto piu volano, per l'aere, tanto piu vengono inghiottite dalle rondini, & altri vccelli. Ponendo però in queste acque alcune pietre o legni che auanzino alquanto sopra, accioche le api possano bere senza attufarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar il Sole, quando fussero bagnate a caso. Et se non vi fusse acqua risorgente, o corrente; se ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri vasi a proposito.

Siano similmente questi sei d'api abondanti di herbe buone, specialmente di thimo, di citioso, di rosmarino, serpello, puleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stellla, saluia, melissa, mortella, gigli narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simile cose odorifere; come fra tutte e perfetta la, betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano, senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini, diuersi. Oltra che vi stanno bene i crespini, i terebinti, i lentischi, le genestre, le vue spine, & altri arbori bassi domestichi, con alcuni saluatichi accioche quando le Api giouani compareno, possono appoggiarsi sopra le frondi loro. Lequali ancor che stiano bene appresso de i patroni per piu ragioni; nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acque marcie, ne ad altre cose di cattiuo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato, altramente se vi va, lo pongono si fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti cosi rustici.

Come uoglion essere gli alueari quai sono i migliori, & come uanno serrati.

Vinc. Perche gli alueari sono fatti di diuerse, sorti, desidero sapere quali voi habbiate per gli migliori, o per li peggiori.

Gio. Bat. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremmo caldo: cosi i migliori di tutti sono quadri fati di assi, per

cioche sono molto commodi p habitarui le Api, & per aprirli quãdo si vuol cauare parti de' faui, o per vedere come stnano di dentro; La qual cosa nõ si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, o di neruo, pprio dar bori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi & non molto lunghi, & de' lunghi; alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, & tre pezzi, & tutti di quatro assi. E vero che ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto, popolo vi vuole anco vn'alueario de' piu grandi; & raccogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi uogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'alueario grande, cosi peggio starebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

Vinc. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati.

Gio. Bat. Non uogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i piu lunghi alueari siano di oncie vinti, fin vintidue, & i piu corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo, quanto dell'altro per dritura: ma ancora talmente accommodati in piede, che le due assi che stanno da i due lati, non si possono leuare l'vna dall'altra, & le altre due si & specialmente quella che ha da stare dinanzi; laquale va leuata quando si ha da vindemiare, o netrare lo sciame a suoi tempi essendoui il buco appresso al fondo quatro o cinque oncie, & lungo due, o poco piu, & non largo se non tanto quanto vi puo entrare in grossezza vn Ape: perche quando fosse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali, che sono poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che põgono gli alueari in piano, & con tutta la bocca aperta verso il Sole, percioche nõ solamente mettono in preda i medi ai detti animali, & le Api a molti vccelli d'ogni stagione: ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & piu nell'eccessiuo freddo. Lado q̃sti vasi in piano, se hãno però l'vsciolo quadro dinãzi, e i bucci aperti, accioche le Api possano entrare & vscire a loro commodo, & quello di dietro verso tramontana habbia i buchi ben serrati, Hauẽdo poi l'asse di sopra, & quella di sotto, che nõ si possono separare & le due altre da' lati si accioche leuãdole, si possano veder come stãno i sciami, & anco p cauarli i faui le quali siano però fermate alle altre due dette cõ quattro chiauette di ferro vnciate p ciascuna o piu tosto con chiodi fatti a vite & con la testa quadra; accioche girãdoli cõ le tenaglie siano cauati & rimesi secõdo che si vuol canare l'asse; o riponerla quãdo

sono

son vēdemiati i faui, iquai cō giuditio vano leuati col coltello, o taglia ti a trauerso; cominciādo da q̄lli che sono neri, o che sono rossi dalle ti gnnole, o vermi, secondo che vēgono danneggiati; e massimēte non essendo stati nettati alla Primauera. Onde essēdo i vasi in piedi, & leuato il coperchio di cima si leuano anco da quel capo; poiche le api cominciano a lauorare la cera, & il mele, & poi seguono di mano in mano sin'alla bocca di sotto: laquale (come si ha finito di cauar'i faui) si riuolge di sopra all'alueario, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall'altro capo; essendoui però rimessa l'asse dināzi, facēdo la stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero e, che mi piacerebbono dui coperchi: l'uno stesse di sopra al primo capo del vaso, che giace il piede, & l'altro fusse al secōdo capo di sotto p cioche nō occorrebbe se nō leuare di quello di cima, & come fussero cauati i faui (essendo però riuoltata l'asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co i chiodi a vite, e si riuolgerebbe poi q̄sta parte vota in fondo, & quellaltra che si troua piena da basso, sarebbe riuoltata in cima. Et a q̄sto modo si potrebbe cōtinuare di anno in anno; come fusse castrato lo sciame, & sēpre con minor impaccio, senza che q̄sti alueari si potrebbono anco tenere piu tosto in piano, che in piedi al modo detto: pcioche nō solo terrebbono manco luogo, & non vi sarebbe pericolo che fussero gittati per terra da gli animali; ma ancora nō accaderebbe far loro altro; che chiuder'il buco dell'asse lūga, doue entrano, & escono le api, & farne vn'altro simile p ciascuno coperchio: tenēdo poi chiuso quel solo che fosse verso tramōtana. Ma nō è da tacere la forma de' vasi che tēgon i toscani, laquale nō pur le api nō sono offese da glanimali che facilmēte entrano ne gl'altri alueari ma ancora nō patiscono p cagiō del freddo grande de & māco p il Sole al tēpo del grā caldo. Iquali alueari sono come vna cassetta quadra d'assi, nō piu lūga di oncie vinti ne larga piu di otto, & altro tanto alta, hauēdo il coperchio che sopra auāza l'asse dinanzi in coltello, come sarebbono due dita: ilqual coperchio per lungo nō tocca detta asse dinanzi per tanto spatio, che le api da l'un capo all'altro vi entrino, & escano a loro cōmodo. Laqual parte fanno stare verso all'austro o al scirocco, & e senza altri buchi. Serrano poi insieme queste quatro assi con le due teste con tai modi, che commodamente le possono leuare, & vindemiare i faui ad ogni altro piacere

Vinc. Dapoi che questi vasi sono da lodare, vorrei sapere ancora, a che fine alcuni vogliono i suoi di dui, & di tre pezzi

Gio Bat. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi per nō potersi ben serrare insieme, ancorche si adoperano le chiauette fatte a vncini di ferro, & nō meno pche si adoperano con la

bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno costoro che vogliono cauare i faui a i dui pezzi, leuan il coperchio che sta a tramontana, & lacconciano alla bocca aperta, & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è stata aperta con vn straccio di tela impiastrato di sterco vaccino ben seccato al Sole, ilquale abbruciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che ha il coperchio: onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui; & anco tutti, quãdo e morbida la fabrica: & poi lo congiongono allaltro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano; & le api medesime tornano a lauorare al modo solito. Ma a gli alueari di tre pezzi, si cauano similmente il coperchio al vaso di dietro, & lo riportano a quel di nanzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno vno & mezo.

modo migliore di tutti gli altri per cauare i faui.

Non meno io ho da dirui vnaltro modo commodo per vindemiare qualunche alueario quadro, o tõdo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza esser offeso dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, si lega ben intorno alla sua bocca quella dun sacco, & poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale slegatolo, & postolo in terra con la bocca serata, il guardiano caua i faui tanto quanto li piace: & dapoi ritornato il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vaso, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria sin'alla primauera.

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, voglio ui dire per cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopono alla fin di giugno o al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni alueario quadro di api non nouelle (il quale sia pero ricco di faui) vnaltro simile, ma voto, & ben herbicato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quanto vi si cacciarebbe vna mano accioche le api, possano entrare, come han compiuta la fabrica di sopra, & fare de gli altri faui di sotto, sin che passino almeno la metà del vaso: e da poi, al principio di Settembre, si leua quello di sopra che è pieno: e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scotella, o piato di terra ben incollati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fa ancora questa bella inuentione al Febraro seguente alle api sciamate nel tempo del Maggio, o del detto giugno auanti: percioche non solamente, hauendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto: ma ancora, assai volte, le loro api nouelle vi si stano al tempo che si partono dalle madri,

dri senza sciamar'altroue,& esser raccolte cō qualche disturbo, come si vede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sotto porre alcun vaso alle api vecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fa q̄sto officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune uolte da questo tempo con vn secondo vaso, bēche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre un sopra l'altro; la qual cosa assicura maggiormente le api, che non possono patir fame ad ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua reqsitione, & senza alcuno detrimēto di quei faui, i quali si conseruano per conto del tēpo. Et certamente q̄sto modo di cauar'ogni anno i frutti dalle api, è molto utile a i patroni che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esse loro; poiche non tanto non si disturbano nel pfumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, o che fuggano altroue, ma ancora nō si molestano, come si fa per l'ordinario nel cauarle parte de i faui, col tagliarli per mezo, o per lūgo; sforzādoli poi anco a racconciarli, & accrescerli; ouero dispettandosi alcune uolte si partono, e uanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscano i Guardiani alla prattica di quanto gli succede: perche facilmente potrebbe vscir questo piu all'uno, che all'altro, proueder'alla cagione, che uieta tale utilità, poiche l'huomo non debbe mai cessare a scrutiniare l'una, o l'altra cosa, che sia migliore; & nel uero da qui dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

Vinc. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

Gio. B. Quantunque gli antichi vogliono che le api siano castrate la prima uolta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fa in altre Prouincie, doue sono piu felici pascoli. Et però sta bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, sin p tutto Luglio ouer' Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, nō piu di dui terzi con vn coltello sottile ben tagliente, lungo, & alquanto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente piu della meza; & quando fosse di manco somma, non si passi quel che porta la discretione. Ver'è, ch'io lo do maggiormente il sotto porre li alueari al modo che ho detto, poiche si caua tutta la fabrica. Il tempo del cauar i faui.

Vin. Mi piacciono molto q̄sti vostri ricordi a confusione di tante gente che amazzano q̄ste uirginelle, come hāno dui anni, o piu p cauare una sol volta tutto il frutto loro; non uolendosi contentare a leuarne ogni anno una parte, & anco tutto; come hauete detto. Che se le tenessero almeno viue sei anni, da un sol sciame ne discenderebbono (a farne solamente uno per sciame) non meno di sessanta quattro.

Essempio cõtra di q̃lli che amazzano le api.

Ignorantia certamente molto grãde, danneggiandosi tanto e poi vsãdo q̃sta crudissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dourebbono pensare, se essi passassero per vn bosco doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i danari fin'alla camisia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi, Hora vi vogliamo amazzare, & nõ rispõderebbono, che vi gioua il darci la morte poiche essendo ignudi non hauete vtilità alcuna ma lasciãdoci viui, forse che vn'altra volta potreste spogliarci similmẽte con maggior vostro beneficio? Anzi ch'e maggior crudeltà il dar la morte alle misere api, poiche non e dà dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia color che le spogliano, come duorebbe fare i detti spogliati, quãdo fossero lasciati andare Che sia benedetta la città di Ascoli, la quale per Statuto castica ciascuno con gran pena che amazzi vno sciame; mentre puo mantenersi buono.

cio che debbe fare il guardiano al tempo che le api sciamano.

Gio.Bat. Voi non solo hauete detto doi belli essempi a tanti ciechi, non s'ingegnano di far questa cosi vtile, & cosi lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette api; ma vi sono ancora vna infinita di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, non per conoscer gli speciali doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

Vinc. Poi che mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno desidero che mi diciate anco che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Gio.Bat. Si come egli debbe comparir ogni giorno auanti le apī, per souenirle in ogni occorrẽtia loro; cosi bisogna che sia diligẽte ne tẽpi che sono per vscir le nouelle dallaltre la mattina sin'alle vinti hore p̃ nõ sciamar piu tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudẽtia getti loro subito della poluere, o dellacqua adosso, & le accompagni con ciẽbali, o con altri istromenti di metallo, p̃ fermarle sopra qualche arbore. Auuertẽdo a battere, o sonare pianamente, perche quanto il sono e piu grãde, tanto piu s'inalzano e essendo picciolo si pongono al basso. Et q̃sto mouimẽto delluscir simili api, si conosce p̃ tre giorni auãti ponẽdo lorecchia la sera appresso al buco dellaluerio poiche si sente di dẽtro vn gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'vn essercito di gẽti, & q̃sto fanno massimamente quãdo sono p̃ cõbatrere con le straniere. Per il che, come il Guardiano vede la mattina che vogliono vscire p̃ guareggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melatto, con late frescho, ouer con altri licori buoni, accioche cõ quelle cose dolci, mitighino la ira loro, & riconci

Ricordo per pacificare le api & per raccogliere quando sciamano.

riconcialino i Rè. Ma sciamando il nouo Rè, cōduce le api all'arbore frondoso ragunandole insieme a modo d'vn roccio, ò penzuolo di grapoli duua ben legato. Et come sono appogiate, habbia il Guardiano preparato vn'alueario stroppiciato tutto di dētro con herbe tenere & odorifere, & dapoi spruzzato di buon vino, l'appresenti loro con tal modo, ch'elle vi entrino cōmodamente. E vero che puo tagliare il ramo doue sono attacate, & ponerlo pian piano cō gli animali medesimi bene spruzzati cō buon vino, appresso alla bocca dellalueario ilquale posta sopra vn'asse ī terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamente tanto che le api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'e notte porti l'alueario cō quelle dētro al luogo dou'ha da stare. Ma se per caso le api entrassero in qualche arbore cauo, o fesso, egli mettà lalueario bene stroppiciato con herbe odorifere alla bocca del forame acchioche inuitate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'vna pertica vn cistello ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de i buoi fatti di vimini, spruzzato di buon vino, o di altro licore dolce il quale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà, & poi si ponera a canto dellaueario. Auuertendo però il Guardiano, che quādo sono sciamate, & che per piu giorni piouesse, non manchi a dar loro del mele sin che potessero procacciarsi il lor uiuere & far de i faui, altramente mancarebbono, come piu uolte e occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle api bē polito, & netto di ogni bruttezza, & non hauer magiato alcun fortume o d'altro cattiuo odore; anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir pfeto fiato, Percioche con q̄ste cose, si farà talmēte amare ch'elle si lascierāno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero, e che alle volte sono in qualche humore p foggire, o p voler cōbattere fra loro p la cagion d'un cattiuo Re contra, d'vn altro buono. Et pero il buō Guardiano debbe esser presto a cercar il saluatico cō la mano onta di melle (poiche e facil cosa trouarlo, p esser'hirsuto, fosco & horrido) & amazzarlo; & lasciare solamēte il buono, Ilquale si conosce benissimo, p esser maggior di corpo piu lūgo di gābe & cō piu curte penne di quel che sono le api: Oltra ch'eglie piu netto, piu bello, piu risplendente, & piu morbido del saluatico. Et pero non e marauiglia se le api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prōtissime ad esporre la vita, per difenderlo da qualunque nemico lo volesse offender. Sēza che li fanno quella seruitù, che nō vi e lingua che la potesse esplicare.

Come si pacificano le Api, quādo sono per cembattere fra loro.

Debbe poi il Guardiano cominciādo alla primauera veder gl'alueari, due, o tre volte sin'al Nouembre (stādo che nel verno non cōuiene

aprirli) & q̃sto sia fatto la mattina (essendo buon'aere netrãdo tra i faui cõ vna penna salda, poiche in quei luoghi nõ vi si può toccar cõ mani.

Appresso debbe egli cauar i faui al fin di Giugno fin per tutto Agosto, & sempre nel plenilunio per esser all'hora anco piu pieni; perche quanto piu tardasse tanto manco ne duorebbe pigliare, poiche le api non potrebbono crescere il mele il quale e il cibo per sostentarle ne verno, quãdo nõ sono soccorse da i ministri cõ altri cibi di minore spesa.

Diuersi cibi per pascer le api.

Vinc. A punto io era per domandarui, come si possono sustentar le api quando non trouano cibi a loro conueneuoli.

Gio. Bat. Alcuni huomini per pascer q̃sti animali ne[illegible] li preparano dellacqua alquãto calda, nella quale essendo [illegible]re ve ne pongon vna dimele, & poi la dãno loro di giorno in giorno accomodate ne i canali innanzi gli alueari, secondo che ta van leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, o di segala, ouero di castagne; le quali, p essere alquanto dolci, sono mãgiate volentieri delle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar'il mele, & la farani, danno loro a poco a poco della melina, la quale vien fatta dellacqua, che si adopra nel laur'i sacchi, & i vasi dopo che si e cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel piu & meno alla rata) & come sono cotti, li fanno in tante schiacciette, o fugacciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi; & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle, accioche nõ decipino i loro meli pigliano del l'vua passa ben matura, & a peso tãti fichi de'migliori, & pongon queste due cose nel vino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco & come sono al quanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accõmodano appresso a gli alueari di tẽpo in tempo, secõdo ch'elle le mãgiano.

Altri parimente pigliano vna quantita di moniache secche pestate benissimo con'vn oncia di mele p libra; & poi per ogni libra di questa mistura, ne pongon quattordici o quindeci di acqua a bollire, laquale com'e calata vna libra, o poco piu, la conseruano in vna olla, o altro uaso di terra, per darla poi a poco a poco alle api ne i canali, secondo che la leccano.

Altri poi, per piu breuita, non solamente pestano dell'vua passa bẽ matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali; ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino per miglior de gli altri.

Vinc. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiono.

Gio.

Gio. Bat. Bisognerebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'e il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena si lieta vita nellagricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, nō solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormēte la sua quantita di api ma ancora li pone nelle cannellette di canna, o di sambuco, o di ferro, ouer di piombo & le accommoda talmēte che le api nō si annegano mai nel bere l'acqua, o uino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà q̄sti cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore; poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che 'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle vscite di fetura, non sciamino, per quello anno; perche non hauendo Duce; e forza ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, sin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Quai sciami si debbono comprare, & come si debbono portare, & accommodare.

Vinc. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami?

Gio. Bat. Non solamente non si debbono comprare' sciami per semenza fin che non e passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora piu giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi uicini, che ne i lontani: percioche, quanto piu sono pigliati di lontano, tanto piu patiscono nel portarli al luogo doue han da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori & facendoli buona guardia per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, o con ripari di buon vino, o con altre cose, come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che il Sole e sopra terra, & aprirli poi di notte per lō detto tempo.

Vinc. Come si puo maneggiar le api da tutte le hore del giorno, & non esser'offeso niente da loro.

Como si posson maneggiare le api senza esser offesi da esse.

Gio. Bat. Quantunque ciascuno puo maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare uolte offendono, se prima nō sono puocate nel toccarle, o per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida; nōdimeno per assicurarsi, pigli una maschera cō due luci accōcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con un panno inuolto al collo & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'vn capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sottile,

le, che circōdasse tutta la facia, cō vn'altro atacato al detto dalla frōte sin'al mēto, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo fra i quali ferri fusse fatta una rete di rame sottile, & co i buchi piccioli; perche con q̄sto retesino, l'huomo nō sarebbe nō pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che nō potesse parlare.

Vinc. Desidero che mi ragionate ancora de gli offici maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

Gli officii. che fanno Le Api

Gio. Bat. Tanta e la riuerentia che elle portano al loro Rè, ch[illegible] non pur esseguiscono quanto a loro e commesso: ma ancora [illegible] nella loro habitatione a modo d'vn mon[illegible] hauendo tutte vna medesima volontà, una vera confor[illegible] una stabilissima unità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo che fanno i valenti hūomini nelle gran fabriche de' palazzi, o delle fortezze. Poi che alcune raccolgono da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la tēperano cosi bene, che facilmēte fabricano le loro case. Altre nō mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligenti nel tenere netti i loro alueari, i quali però nō sono mai sporcati cō loro sterco, poiche in tutti i tempi che uanno fuori, sempre si purgano tutte quādo uolano p l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (cō ogni lor potere) nō ui entri alcun animale, che facesse loro nocumento. Altre nō solamēte stan appresso al Rè, come sergēti, & essecutori della giustitia; castigando le api otiose, che sono vedute da lui, secondo chegli ua intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che nō lauorano mai & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala uoglia, gli giacciono adosso l'vna sopra laltra; facendo un certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se il Guardiano non e aueduto a leuarglielo di sotto, morirebbono di fame piu tosto, che abbandonarlo mai.

Vinc. Da poi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate e con quai rimedi si possono sanare.

Il conoscere le Api ammalate, & come si sanano.

Gio. Bat. Si conoscono essere infermie, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilēte & magre. Poi nō solo si conoscono essere ammalate quādo nō lauorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettādo che le altre api portino loro il cibo, se cōdo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormēte quādo sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. Et p tāto,

come

come piu tosto il Guardiano e chiaro di queste cose, pre[illegible] le loro celle col galbano & porga loro il mele nelle [illegible] mezo, o piu tosto dia loro del vino cotto con galla [illegible] con r[illegible] pestate insieme, poiche questa compositione sarà loro di m[illegible] soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran [illegible] nel uerno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, o d'altri p[illegible] arbori cattiui fioriti, il Guardiano prudente le medicara col dar lo[illegible] di grani pestati di pomi granati, & [illegible]ruzzati di vin buono, ouer di [illegible] [illegible]'vua passa pestata con [illegible]ada, & stemprata, col vin brusco: & parēd[illegible]o dar loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & come e fredda la pongli dināzi a gli alueari ne i vasi ben'accommodati.

Vinc. Hauete uoi opinione che le api siano concette per uia di coito o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine come fanno alcuni altri animaletti?

Gio. Bat. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione, ma non e da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non e dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro, Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concipiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo dobbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell' Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, le quali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accommodate talmente, che stauano non in schiena, ma in fianco, a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa & racconciata l'arca dopo tre, o quattro giorni vi entrarono le api a poco a poco per una fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Virgini di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste fra la detta cassa, & la superficie dell'arca sin che vn fulmine alli 26. di Maggio 1566. l'aprese senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quātità di faui richissimi di mele cosi intorno a i detti corpi come dalla sommità della cassa sin'alla superficie dell'arca, quel Curato uolendoli leuare, il Reuerendissimo Vescono, udita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle virgini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne resto satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo siamo certi che le api sono

Opinioni del concipere le Api.

Caso notando che le api sono virgini.

no

no per natura sempre virgini, & che amano grandemente le persone dotate di questa cosi eccelsa virtù; ma che volontieri habitano ancora con la corruttione de i corpi loro, poiche l'aprezzano come odore soauissimo.

Vin. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo cosi marauiglioso accidente, vi prego parimẽte che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto lanno per bẽficio delle Api.

Cio che va fato di mese in mese per beneficio delle Api.

Gio. B. M. Bartholomeo come huomo prudente in tutte le sue a[illegible] tioni, nõ solamẽte sà molto ben quãto han trattato gli agricol[illegible] questa honorata professione; ma ancora per la lunga e[illegible]a, che egli hà nel gouernar le sue Api, è taimẽte informato di quãto conuiẽ far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale cominciando nel mese di gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno. & è diligente che nõ siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi che all'hora vi corrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma la api leggiermente con buoni odori, accioche si sueglino, & si rinforzino ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiamo mal di flusso, tende a sanarle. Cauando non meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondanti di faui, & le Api poiche (stando che si freddiscono) si aragnano, & si vermano, nettagli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli cosi fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattiue, ch'all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi fin che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, delli quali sono venute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et uedendo qualche vaso, che habbia piu di dui Rè nouelli, amazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; ancora essendo piouoso il tempo egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, nõ meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fa di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono uasi uecchi, c'habbiano sciamato, & che siano pieni di mele, ne caua i dui ter-

zi,

zi, & alcune volte fin'i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritornando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia una parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accommoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortosene le api, subito vi si accostano, & piu non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni prohibisce che le api, che non hanno sciamato fin'hora, non sciamino piu, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi e anco vaso alcuno dal quale si siano partite tutte le api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che ui si trouano. Oltra che scaccia con facilita tutti i fuchi doue sono, col cauare vna sponda dal vaso, com'e sparito il Sole, la quale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguēte, ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene nō amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fetura, per esser quelli piu grandi & piu ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di uno in vno, cominciando a vindemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi poiche vi e il miele maturo; fa a questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano egli fumica, & scaccia le api, acciochè possa meglio veder i faui; & poi considera quattro cose. La prima, che vedēdo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancora che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi; ma essendo mediocre, o manco; leua con discretione secondo che si troua quel più, & meno. La seconda se l'api sono di molto populo, & i faui alla rata, egli fa la vendemia morbida; percioche hauendo elle tempo commodo, riempiranno il vaso innanzi che il freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di miele, o almeno piu della metà, egli ne caua nō manco di mezi; leuando sempre i piu vecchi, o per lungo, o p trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui fetati. La quarta e che ritrouādo la fabrica copiosa d'api; & di faui maturi, egli ne caua fin'i tre quarti; ma ritrouandola solamēte habile per conseruarsi, nō caua cosa alcuna, o molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppa auaritia, non pure cauano dalle pouere api assai piu somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte uolte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'e peggio) se le amazzano il secōdo o il terzo anno al piu, secōdo che piu tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto hauendo egli cominciato a castrare i sciami come ho detto di Luglio, uindemia anco fin'agli otto, o dieci di q̄sto quelli che nō sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare

osser-

osseruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i uasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro non solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con vna scopetta bagnata nell'acqua melata, o nel latte, quãdo le ha ridutte vnite col pfumo. Onde come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si ridu cono con le altre, che sono ne i vasi piu vicini; di che essendo vedute humide di q̃sti licori, nõ le scacciano, ma piu tosto l'accettano. Et se per caso nõ fussero riceuute volẽtieri egli ritorna a spruzzare talmẽte l'una, & laltra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de faui, & che per tutto Settembre nõ habbia riempiuto il vaso di modo, che le Api nõ possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua q̃lla po ca fabrica che ui si troua; lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Nouembre, egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto che il vede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aborriscono. Prouedendo parimente che le pioggie, le neui e i venti non le nocino come accade spese volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i uasi ne alle api, ma solo prouede loro de' cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli; come fanno sempre, mentre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

Vinc. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficientia, sarà bene cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

Gio. Bat. Io vi aspettarò adunque molto volentieri.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.

# PROEMIO SOPRA LA XVI. GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta de' Caualieri, ò Bachi, ò Vermi, che fanno la seta.*

*PIV, & più volte fra me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Caualieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobilità, & per artificio co i piu singolari, come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. Et come non hanno gloria & nobiltà questi sì picciolì vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno aparir gloriosi, e nobili nella perspettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano, & si fanno risplendenti? Per la industria ueramente di questi animaletti, noiuediamo tutto il giorno nobilmente addobbati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente i grandi prelati con le loro chiese & Altari destinati al uero culto di Dio. Il che a tutti coloro che uolentieri uanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, si come i lini & i campi uengono dalla terra &*

le

le lane delle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huomo; così la seta sola per honorarlo, e produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in un sol filo: il quale nondimeno e ordito con sì mirabile arte, che nõ se ne troua pur un solo, o rotto, o fallato o disuguale; ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta, quando insieme con l'altre e maspata. Oltre che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza uene, senza scalie, & senza interiori; si come ancora si vegono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie, di spine, di pelli, di occhi, o di orecchie; & in poco piu di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro, si fanno ueder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, col mutarsi quattro uolte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non uedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilità, mentre che infiniti scelerati uogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, o dodici giorni vscendo, come di pregione; di Caualieri si trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni utili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella uilla del Borgo di Poncarale intorno al modo di gouernarli accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.

# LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

## DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri, che fanno la seta.*

ESSENDO montato a cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro, secondo il solito & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da piu ville gran copia di gallette, o bocciuoli di seta per venderle in Brescia pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse daltro, che di questa cosi vtile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn laltro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombera nuoua: & postisi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso Tramontana, per goderui maggiormente il fresco: Il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani non sia ancora luso di tener tanta somma di caualieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si vede che va crescendo; mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar'il gouerno di questi animaletti.

Gio. Bat. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere percioche non solamente questa professione e molto conueneuole a tutti gli huomini, che stanno in villa; ma ancora e dignissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, o gran Signor che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici; poiche questo gentil'essercitio e piu proprio a tutte le donne che a gli huomini. La onde si come uoi vedete, che in questa villa sono gran quantità di mori piantate nelle ripe delle strade per non occupar'i campi, & che quasi tutte le famiglie de'nobili, & de'contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali cosi spero, che non uer

rà molto tempo, che non si faranno in q̃sto paese minori *facende*, di quel che fa ciascun di quei che hauete nominato; percioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gẽte, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori, de' quali (secondo che crescono *sin'a i* quattro anni) sono poi strapiantati i piu belli ne i luoghi, che piu sono a proposito; che altro si puo sperar, se non che questa industria, sia per andar di anno in anno aumentando? Et veramente questa cosi grande vtilità, douerebbe esser'accettata in molti paesi d'Italia: che non l'apprezzano; conciosia che può esser essercitata in tempo, che l'agricoltura non ha cosa importante da tenere occupati i lauoratori suoi; & non va molto da fare nel nodrire questi animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindeci dí, quãdo sono per affrettarsi nel far la seta.

Vinc. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte e migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

Gio. Bat. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua il Venerdì Santo & non considerano che'l piu delle volte fallano grandemente; perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tanto q̃sti animali *patiscono* fame, p̃ non hauer i mori p̃dutte le foglie, quanto che muoiono assai uol e p̃ li freddi, che p̃ l'ordinario occorrono da q̃i tẽpi. Et p̃ q̃sto nõ si dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o vinti giorni d'Aprile; percioche oltra, che non sarebbono sotto posti a quei freddi; ritrouerebbono ancora che i mori haurebbono produtte le foglie: Onde facendo questo, non occorrerebbe andar mendicando le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie de gli olmi; o altre sorti *di* cibi saluatichi, o domestichi, per pascere questi male auuenturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente da poi che questi ciechi non han giudicio di conoscere questo si notabil fallo, douerebbono almeno pigliar'essempio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur alcuni desiderano che *i mori gittino* fuori le loro foglie, di dieci, o quindici di piu tosto *dell'ordinario*, *vi* diano dello sterco fresco nella Luna nuoua di Febraro, e sarã seruici.

Vinc. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo cosi singular arbore, e pero non e marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

Gio. Bat. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo o fra le mamelle de'le dõne (quãdo però sono mõde dalle loro infirmità) o in altro luogo a proposito, come diuersamẽte si tẽgono al cal

do,

do, accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della miglior che sia nel paese, ò piu tosto della Spagnola, ò Calabrese; percioche, si come di queste due sorti, la Spagnola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli; cosi la Calabrese, per produrli più grossi; fa generare anco maggior quantita di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertiscasi pero che tutte le semenze non passino vnanno, & che siano poste a far nascere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna: percioche, facēdo la seta intorno ai quarātacinque, la produranno quādo si trouera potente; onde i bocciuoli, ò gallette saranno piu grossi piu dure, & più fine di pelo, che nō saranno tutte quelle de gli altri tēpi. Et per contrario nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla vedere, e quasi impossibile che non restino sempre deboli, & male auuenturati. Ma perche pochissime persone pongono i barbelli, ò bigatti a far le oua sopra le carte, per farli poi giuso senza molestarli in modo alcuno; mettono sopra i panni bianchi di lino; onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco: & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi, gli fanno cader sopra dunaltro pāno netto con vna scopetta ò con altro modo, ilquale essendo legato di sorte, che le oua stiano adagiate; lo pongono fra dui capezzali di penna alquanto fatti caldi; onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliete de' mori, & gli ripongono sopra vnasse prima stropicata con assentio, & con herba buona insieme, ò con altre herbe.

Il tēpo migliore del fare nascere caualieri

Altri mettono queste dua in altre cose, & specialmente alcune dōne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono per nascere, lo pongono in vna scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro della tra neta che habbia de' buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare vn grano di melica; onde mettendoui sopra delle cime fresche di mori, secōdo che i caualieri nascono, passano per li detti buchi, & si attaccano a q̄lle fogliete, & cosi di mano in mano gli leuano & pōgono sopra vna tauola, facēdoli star'mētre che sono piccioli, allargandosi poi secōdo che van crescēdo in grossezza, p quāto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudētemēte pōgono queste oua nel vino buono tepido, innāzi che si mettā in couo; & subito che i buoni sono ādati al fondo, & i tristi rimasti in cima leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, finche le oue cattiue con tutto il vino siano vscite fuori; ponēdo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vnasse a proposito, & li coprono con vn panicello sottile, o con foglie di carta, accioche nō siano trafitti dal suo calore; e come sono ascuti, gli pōgono a farli nascere quāto piu tosto. La onde, nō pure q̄sta inuētione fa che gli animali escono di tal fortezza che nō temono

cosi il freddo,& altre cose contrarie,come fanno molti altri,che non sono stati nel vino;ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legitimati perfettissimi, produce le dieci,& dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere,all'andar'alle mute, & al far la seta piu de i forti; sono anco i primi che si amalano, & che infettano poi i detti buoni.

Vinc. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono piu tosto,che nellaequa tepida,come fann'alcuni;percioche in questo restano deboli,e nascono malamente,ma ho per fermo,che meglio sarebbe a metterle nella maluagia,o almeno nella vernaccia uecchia.

Gio. Bat. Questo separar la semenza buona dalla cattiua'ci fa veder,che de qui depende la salute dell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta:I quali restano talmente fortificati dal uino, che sono per supportar qual si voglia sorte di mal tempo, & ancora per caminar di giorno in giorno vniti tutti a un tempo alle mute, & fin'al produr le loro gallette.Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M.Giulio Calzauelia,cauato dalle leggi che fece Ligurgo alle donne,che lauassero i fanciulli,partoriti subito nel vin perfetto poi che sarebbono fortificati benissimo & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua di caualieri nel vin buono,non ci son morti piu di dua,o di tre per cento.

Vinc. Come ui pare,che vogliano esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaleti.

Gio. Bat. Bisogna primamente, che tutti i luoghi doue si hanno da gouernare tali animali,siano posti in buon'aere, & in sito asciuto, & poi talmēte accōmodati di finestre ch'el Sole possa entrarui la mattina, & la sera secondo che piacerà a i gouernatori;& se ue ne sarà da tramōtana, & dall'austro saranno molto a ꝓposito nel grā caldo,& nel freddo.Bisogna pò che q̄ste finestre siano ben fornite di serraglie d'assi,di uetriate,o di tela sottile bē biāca,ouero di carta nuoua;accio che quādo tira vento,o pioggia,o che'l tempo e molto humido,ouero che fa freddo;si possano tener ben serrate.Perche quādo si mancasse di questi prouedimenti,nō e dubbio che per esser questi animali delicati da ogni lor'età ,facilmente morrebbono.In oltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa una rete alquanto spessa,accioche quando fussero aperte le impennate,o spere per sborrar quei luoghi, non u'entrassero passere,rondini,& altri nociui uccelli, che li māgiassero. Ne ui si lasci entrare ne galli,ne galline,perche di tal maniera si empirebbono il gozzo,che starebbono ꝑ crepare.Oltra di cio s'auuertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo,& che i muri non habbiano buchi,o fessure,doue i grilli,le lucerte,i topi & altri simili animali

possano

possano nasconderſi, per amazzar poi di notte, o di giorno queſti pu riſſimi animali, che in modo alcuno non ſi poſſono difendere.

Preparato adunque q̃ſti luoghi ben'accommodati piu toſto ſopra un palco, o una uolta che in terra, biſogna fornirli di paloni lunghi & forti; & porli in piede co i loro trauerſi cacciati ne i buchi fatti co i ſuc chielli, o come diciamo triuelle alti l'un dallaltro nõ meno d'un brac cio, & lontano da i muri tanto, che ui ſi poſſa andar'attorno habilmẽ te. Sopra queſti trauerſi, ſi mettino poi le tauole di aſſe a propoſito, di mano in mano fin doue ſi può commodamente aggiugnere per no drir'i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palu de, & coſi le ſtuore, ſono aſſai migliori; percioche non ſolamente ſo nõ di minor ſpeſa, & piu leggiere da maneggiare, & riporre arrotola re in ogni luogo picciolo, quãdo piu non biſognano; ma ancora q̃ſti animali ui ſtãno piu ſani, & piu cõmodi che nõ fanno nell'altre ſorti. Debbeſi pò ad ogni ſorte di tauole metter le cãtinelle di legno inchio date attorno attorno, che ſiano larghe quattro dita accioche i caualie ri nõ poſſano cader ſi facilmẽte in terra come aſſai uolte cadono quã do nõ ue ne ſono. Ma forſe ſarebbe meglio fare, come alcuni oſſerua no, i quali põgono la prima tauola da baſſo larga tre braccia, la ſecon da due & mezo, la terza ſolamẽte due, & la quarta non più di uno & mezo. Percioche a q̃ſto modo, cadendo i caualieri nõ ſi potrebbono far'alcũ male, come q̃lli, che leuãdoſi da vna tauola, caderebbono nel la piu proſſima che più larga. Ma che tutte ſiano bẽ nette, & quãdo vi ſi porranno caualieri di ſpruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle cõ herbe odorifere; perche ſi cõpiacerãno molto di quei buoni odori.

Vinc. Quante volte ſi debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & da quali hore?

Gio. Bat. Due volte, per lordinario, vi ſi dà; cioè alle dieci hore, & alla ſera; creſcendo poi di tempo in tẽpo ſecõdo che gli animali s'in groſſano ſin alla quarta muta, che allhora biſogna darne loro, la matti na, a nona, & la ſera, & abõdãtemẽte (ancorche vi ſiano alcuni, che ar riuino alle quattro, & cinque volte) percioche, eſſendo venuti a quella groſſezza, che poſſon venire; mãgiano aſſai piu del ſolito, per apparec chiarſi a concepir la ſeta, & poi per affrettarſi a partorirla. Auuer tiſcaſi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre gior ni dapoi, parcamẽte la foglia, perche eſſi ſi ritrouano deboli. Et per ve rità ſono beneauenturati quei caualieri, che ſono gouernati da perſone ben prattiche in queſta profeſſione: percioche, non ſolo non gli abbã donano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non ſia no offeſi da molti caſi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & maſſimamẽte quãto piu ſi ritrouão groſſi; ma ancora uſano ogni dili

gentia per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre con molta discretione: percioche quanto piu sono toccati, tanto piu patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quãdo li mutano o nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli cõ le mani. Et però non e marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantita, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tãti gambari coperti di ueste dura.

Vinc. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla che non riscaldi, o non si marcisca.

Gio. Bat. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quãta si conosce che ne mangiano Da poi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secõdo ch'essi s'ingrossano & che l'appetiscano. Ma quanto al raccoglier le foglie questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate o per rugiada, o p nebbia, o p conto della pioggia; anzi si debbono piu tosto raccogliere quãdo sono asciutte dal Sole, separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poi che da queste due cose patiscono nõ poco questi cosi teneri animali.

Raccolte dunque le buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo a terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et auertiscasi sempre di non dar mai la foglia a gli animali se ella non e stata colta almeno dieci, o quindeci hore: ma meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera: perche quanto piu si ritroua verde, tanto piu e atta a fargli infermare.

Vinc. Da poi che m'hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste cio che si debbe fare quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano vn giorno, & dui, & piu ancora di continuo.

Gio. Bat. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani; nõ sapendo, nè potẽdo pigliar partito alcuno p soccorrerli Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose cosi contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo fresco si mantiene ottima per tre giorni non mancano dhauerne in monitione buona somma che faccia rifugio all'altra ricolta auãti. Et oltra che nõ mãcano ogni giorno di voltarla, & mouerla vna & due volte, & anco di piu, se cosi e bisogno, accioche nõ si scaldi, & suboliscia; quãdo veggono che'l tẽpo minaccia pioggie sono solleciti a

raddo-

raddoppiare huomini, che ne raccolgano in qu antita, & fanno massi mamente questo, quando i caualieri mangiano assai dopo la terza, & quarta muta. Vero e, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti; cosi non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano; percioche all' hora ogni poca foglia basta.

Vinc. Io non son' ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie soprauengono all' improuiso, & che non essendoui foglia raccolta e forza raccoglierla cosi bagnata: & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo ma per molti & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

Gio. Bat. In questi casi cosi strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schermire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quāto piu possono gli arbori, o almeno i rami, accioche lacqua grossa cada in terra: & come le hanno raccolte, & portate, a casa piu tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano sospese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltre, sopra altre cose a proposito, doue tiri vento: non mancando di riuoltare spesse uolte: fin che si possano dare a i caualieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'vna in vna; o piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano, le comportano di mano in mano ad essi, fin che le altre si stanno asciugando: & a questo modo ristaurano i caualieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di continuo, non solo porgono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano, sbalzandole piu uolte in alto, & ripigliandole fin che sono bene asciutte; ma ancora accortamente lasciano de' rami che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi, o de gli altri, che sono fuor dell'ordine, de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, e li leuano, e portan a casa; onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona, fin che il tempo si accommoda.

Vinc. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si bebbono rifiutare.

Gio. Bat. Nō si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche quāto piu questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi, tanto piu producono le foglie morbide, le

quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si amalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o nelle possessioni, o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione de' caualieri, & assai volte la total rouina de i poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è piu sana a i caualieri, che non e quella di giouani.

Poi, non solamente si piglino sempre i mori che ho detto, ma piu tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri (ancor che tra noi fin'hora ve ne siano pochi) perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser piu minuta, & piu soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorte nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; ma bisognarebbe darli questa & le altre sorti cosi quando si comincia a pascerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia se quelli patiscono, & muoion assai volte. Et per ciò si douerebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli di questi neri a canello, & alla primauera, come a pieno vi dissi il quinto giorno.

Vinc. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettan'ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana, solamente & altri non vi fanno altro finche non hanno passato le tre, & quattro mute.

Gio.B. Ho sempre veduto lodare il tenerli netti, & massimamẽte dopo la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poi che questi animali si cõpiacciono piu tosto di giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori dherbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rẽde sempre puzza coi tristo odore appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure spesse volte profumano di incẽso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tengono i caualieri, pche si allegrano molto, & si sanano quãdo sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose che rendano fetore. Ben'è verò, che son in errore color, che dicono, che laglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori riuocano; anzi che sẽ ne compiacciono quãdo massimamente i ministri cominciano a mãgiare mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tẽpo.

Vinc. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina come alcuni pochi fanno sempre cosi?

Gio.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che questo modo e piu a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche, leuando di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti, che allhora saranno leuati.

Vinc. Vorrei saper ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati: & se si debbono leuare gli altri che mangiano & nō dormono con seco nel medesimo tempo?

Gio. Bat. Perche tali animali non si mutano se non col dormire; però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, il qual dormire dura piu & meno secondo che il caldo punta, o nò; & che la foglia sia buona, o morbida, o altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali non dormono con essi; come hanno mangiato vna volta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindi ci giorni cosi) creparebbono tutti, innanzi che giungessero a sei, ouer' otto pasti: Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possono viuere parcamente, fin che cominciano a dormire il loro tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diuersamente nati, quanto alla fortezza: & alla debolezza. Che se fussero poste le oua nel vino (come ho detto) o in altro buon licore, non e dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

Vin. Desidero parimente, che mi diciate quando i caualieri sono in esser per partorire la seta, e non meno il modo che si tiene, per condurli a farla.

Gio. Bat. Fatta la quarta muta, cominciano da poi tre giorni a mangiare ogn'hora piu fin che si ueggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai uolte dalla bocca il filo di seta c'hanno nel uentre: & quando sono per partorirla bianca, hanno il corpo come d'argento; & essendo per farla gialla, l'hanno a modo d'oro: & piu essendo per partorirla verde, o ranciata l'hanno di quell'istesso colore. Onde ritrouandosi benissimo satolli si drizzan a cercar qualche cosa a lor proposito per attaccaruisi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta: serrandosi ciascuno nel suo bocciuolo o galetta che a poco a poco formano in dui giorni o poco piu. Et però allhora nō bisogna esser lēti ad apparecchiare intorno alle tauole, delle scope, delle ginestre delle felici, de i sarmenti di uite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamente si costumano, ma che tutte siano sempre bē secche; per

che

che altramente quãdo venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & d ãneggiarebono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auertito di non habbãdonarli mai allhora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori: percioche, tanto e il grã desidero che in loro viene di allogarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nellammucchiarsi, che pare, che s'habbiano a suffocare; Et pero non tanto bisogna aiutarli, che non cadono in terra e cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però non siano talmente offesi, che bisognasse piu tosto gittarli al troue) quanto e necessario usar diligentia nel fare, che non stiano, spessi; atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quantità di doppioni; la qual cosa rende certo danno assai & massimamente quando ne fanno la quarta; & terza parte di tutte le gallette, e che si vendono malamente: come vi sono molti mercanti talmente astuti, che non li pagano punto piu della metà di quel che fanno le gallette, benche ne vengano finalmente in vtilità come se non fussero doppioni.

Vinc. Quante hore, o giorni tiene il caualiero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'ha cominciata?

Gio. Bat. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri in dui, & altri in qualche poco piu di tempo, & q̃sto auuiene per rispetto, che vno sia piu debole, o piu potente dell'altro, o che sia p farla galletta piu picciola, o piu grossa; ouer per cagion del freddo, o del caldo che allhora occorre. Onde si come si sẽtono dẽtro lauorare tutti: cosi come cessano di farsi sentire, e da credere, che l'hanno finita.

Vinc. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopo che essi l'hanno compiuta?

Gio. Bat. Ordinariamente non vi e animale che esca piu tosto di dieci giorni, nè che stia piu di vinti. Et questo occorre pche quãto piu ritardano a venir fuori, ep cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale nõ possono cosi forare, come fanno le picciole & molli.

Vin. Quali gallette si debbono pigliare per tener perfetta semenza?

Gio. Bar. De' quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori ranciatti, & non cosi i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quãto al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che piu tosto pigliano di q̃ste, che di quelle, percioche dicono che vi e piu vtilità, nõ valendo di pretio le doppie la metà di q̃llo, che vagliono le semplici: & anco essendoui dentro il maschio, & la femina, laquale pche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina, subito si accõpagna col maschio; & stata solamẽte due, fin tre hore seco si leua il maschio & si pone anco (chi vuole con vn'altra, & non più, per altro tanto tempo;

La

La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni biãchi di lino ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accommodati, perche non solo si possono metter'in luoghi sicuri per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono caricati d'oua come si fanno anco i panni di lino, ma con maggior facilità saranno distaccati col coltelllo, senza romperli in modo alcuno.

Vin. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua puo fare ciascuna di queste farfalle: accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir, a quella quantita che io hauessi designato.

Gio. Bat. Ordinariamente ogni frafalla debbe partorire cento oua; onde non pure facilmente si puo discorrere quãto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde & non acute, come son quelle de'maschi. Et pero quãdo se ne tenesse, come sarebbono quattro cẽto, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi: perche, come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non piu, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto piu le oua, quãto che ui stessero adosso; Oltra che a questo modo nõ si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quante fussero l femine.

Dopo che saranno scelte quelle, gallette, che saranno migliori per conto della semẽza, non si tardi metter tutte le altre al Sole p farui morir'i caualieri che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de'nuuoli, siano poste tali galette larghe in vn sacco e si faccia no stare nel forno, subito, ch'e cauato il pane nõ mãco d'vna hora, & vn'altra dapoi nel sacco: & a q̃sto modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quãto piu tosto si puo & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, o almeno siano coperte benissimo, cauãdo parimẽte i doppioni dalle semplici, accioche si faccia piu bella seta. Mà sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere; p cioche, chi fa tirar la seta da persona che non sia ecellente, non si puo dir il danno che ne segue, come la prattica cel fa vedere in quelle, che la tirano talmẽte con ragione, che la si vende piu del quarto prezzo, & anco molte volte piu del terzo; Senza che ve ne sono di quelle che la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale rende maggior vtilita di tutte le altre sete.

Vinc. Perche mi sono scordato di domandarui se e bene a scieglie re vna sorte di caualieri, piu tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri, a far le gallette della miglior semẽza; io vi prego che mi di

ciate

ciate s'eglie cosa gioueuole da tenerne conto, o nò.

Gio.Bat. Non e dubbio alcuno che tutte le persone giudiciose, non solamēte scielgono i piu grossi animali & di quelli i piu neri; poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine piu de' maschi & le pongono in vn sol luogo accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quādo hauessero gli occhi, che paiono come ciglia, percioche le femine le hanno piu sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

Vin. Perche fin'hora nō mi hauete detto quelle che piu importano p sanar i caualieri ammalati, mi farete cosa grata a narrarmi quei rimedij che sapete, p liberarli dalle infirmita, che li cōducono a morte.

Gio.Bat. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accomodati (come vi ho detto) & nō mai humidi, o sporchi di lor dezze, ouero posti sotto a i tetti de' semplici coppi; percioche, si come da questi sono offessi nella notte da i vēti, & da i freddi & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, facilmente penetra; cosi in quelli pauimēti, e quasi impossibile, che possano durare se nō poco tēpo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tener netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, o l'aere dell'austro, della tramontana, & delle altre parti secondo che bisognano; dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il piu delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle braggie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'incenso, & del lardo di porco, o piu tosto de i salciccioni tagliati in fette (poi che di questi odori si compiaccino talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente spruzzando lor'adosso della maluagia, o dell'acqua vita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo pero grandi) & leuādoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, sicome sono aiutati da q̄ste cose calde, & odorifere quādo patiscono per souerchio freddo; cosi poi si rinfescano se sono spruzzati d'acqua rosa, quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mangiato troppo si sanano molti col farli star tre o quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Verò e, che essendouene di colore liuido, giallo & spiaceuole, o che piscino un certo humore, che li fa bagnati, & lassi bisogna subito leuarli da gli altri, & trarli fuor del luogo, & portare i sani la mattina innanzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo quanto si direbbe vn miserere, o poco piu: & poi ritornare quelle tauole al loro luogo lequali mentre che si nettano all'hora, sia

nō

no spruzzate di buō accetto & dapoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra che si puo darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo, siano talmente commode, che essi possano goder il venticello, che la mattina frescamente tira.

Vin. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangiano, per non hauer tanta seruitu in casa, come vi vorebbe a nodrirli, mi sarebbe caro, che mi mostraste qualche uia nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta vtilità.

Gio. Bat. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentilhuomini i quali perche hanno grādissima quātità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior vtilità, che non e l'affittare simili arbori, dānō a diuersi cōtadini tutta la loro foglia, & questi vi pongono solamēte la semenza & le fatiche che vogliono a pascer gli animali: & nodrirli fin che hāno fatto tutte le gallette, & partire per metà. Et q̄sto è un' honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo piu danari della metà delle gallette, che non habbiamo dall'affitar'i mori; cosi essi non possono perder se nō le fatiche de gli vltimi giorni, lequali sono di minor danno assai che non e il pagar la foglia per voler guadagnar la meta, & che alle volte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori douerebbe hauer'ogni anno qualche quātità di gallette in casa pcioche potrebbe cauare nō solo da gli stracci o stopella diuersi fornimēti colorati di letto, & molti adobbamēti di casa, & cō poca spesa ma ancora cō grā vātaggio potrebbesi fornire di piu pāni fini di seta p vestire se medesimo; & tutta la famiglia; poiche q̄sta città hà cosi bella dote di fare siluſtre tinte, e specialmente veluti neri che stāno al pari di quanti siano piu belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. La onde dobbiamo ringratiare grandamente il Signor'Iddio, ilquale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua infinita bonta, ci ha anco nouamētedotato di q̄sto cosi utile della seta, laquale cresce talmēte d'anno in anno in quantita, & in bonta, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi telari p la seta nostra che abonda, & per le acque che crescono loro sia grande beneficio.

Vinc. Mi resta domandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri, nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuono produrre.

Gio. Bat. Ordinariamente i caualieri nostri, o di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquā

ta li

ta libre:& pducono otto & noue & alle volte fin dieci libre di seta(ma le sono de Calabresi(per esser piu grossi)mangiano undeci, & dodici pesi di foglia,& fanno anco vndici,& dodici libre di seta,per ogni oncia di semenza.

Vinc.Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libre di gallette.

Gio. Bat. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne caua vn'oncia per libra; ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin oncie trenta,

Vinc.Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domandato, sara bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da uoi.

Gio.Bat.Tante volte quante ritornarete, voi sarete semper il ben venuto.

IL FINE DELLA XVI. GIORNATA.

# LA DECIMA SETTIMA GIORNATA DELLA AGRICOLTVRA. AGGIVNTA.

## DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nellaquale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese & secondo i buoni & cattiui tempi.*

Sendo ritordato M. Vicenzo.Maggio da M.Gio.Battista Auogadro nell'hora solita,lo ritrouo,che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accomodati prima l'Auogadro comincio dire.A Voi M. Vicenzo mi rimetto di quanto vi piace;che hoggi parliamo

Vinc.Dapoi che per sedici di mi siete stato molto cortese nel chiamarui di quanto v'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo,mi diciate cio che puo fare vn'eccellēte Agricoltore di mese in mese,& quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni,& i buoni,& i cattiui tempi di tutto l'anno.

Gio.

Gio.Bat. Volendo voi che discorriamo intorno a questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de'riti Lombardi, & nõ della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poi che sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

Vinc. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese, che vi piace di cominciare.

Gio.Bat. Ancor che alcuni antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'e il primo de gli altri mesi nondimeno considerãdo io che innanzi a S.Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani, & che in q̃sto paese i massari o lauoratori che si partono da i lor patroni sono stãtiati p lauorare i cãpi a quegli altri, che di nuouo hãno promesso, pero cominciarò a parlar del mese di Nouẽbre, ilqual'e assai piu cõuenuole p dar principio a questo ragionamento, che nõ son gli altri mesi cõciosia che tutti i lauoratori cominciano cõ molti modi a coltiuare i cãpi & a piãtare & ordinare gli arbori p beneficio dellanno seguẽte.

Vinc. Ancora piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, sin che hauerete compiuti i dodici.

Gio.Bat. In questo, mese adunque il buon'agricoltore comincia a carrettare le ripe de'campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, o perche si son ritrouati sporchi; le quali sono fatte alte dall'aratro quando d'aratura in aratura vien netato dal bifolco (come per ogni douere si debbono abbassar'ogni tre, o quatro anni) e condur quella terra per tutto il campo; & specialmente nelle valli (quando ve ne siano per farlo maggiormente vguale. Et finito di carrettar queste ripe, rompe tutto il fondo con l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato, Percioche non e dubbio, che si gioua assai piu per seminare poi il cãpo alla primauera (quando però sia bene ritagliato al meno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Genaro, o al principio di Febraro, con molti fanno come loro gran detrimento. del mese di Nouembre.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo de i fossi di quei campi, p spargetueli inãzi che arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono & di rebolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle cosi torbide, & accompagnate vna infinita di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora e diligente nel fare de'fossatelli, o delle buche, per piantarui al Febraro, & p luna noua, delle viti, o d'altre sorti d'arbori atteso che e quel tẽpo si ritrouan talmẽte cotte dal gelo quelle terre che paiono aenere. Verò e che hauẽdo cauate q̃ste cose nel mese d'Agosto, egli

pianta

piãta simili arbori piu tosto in questo mese di Nouẽbre che al tẽpo della primauera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, o le anime de'persichi, delle mandole, delle noci, & d'altre sorti simili, accioche quelli gusci immarciscano innãzi che i semi nascano alla Primauera.

Appreso scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami crescano piu facilmẽte dopo il verno oltra che pianta le belle piante cauate allhora da quegli arbori, per che prendono meglio, che se fussero piantate dopo Gennaro.

Non solamente taglia poi dal piede gli arbori che sono a proposito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia: ma taglia anco dal piede tutti quelli che son seccati l'estate, per fenderli, quãdo pione, o neuica, sotto a i portici. Senza che taglia gli stropelli, o vinchi e le stroppe o ligacce da i pendoli, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de'salici giouani. Le quali cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a i tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le viti de'colli, che non sono offese dalla Tramõtana, poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et hauẽdone che siano sotto poste a gelare (non hauẽdole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoi distese le copre di terra oltra ch'egli colma l'altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere, per gamba.

Non manca similmẽte di pestar'i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle casse, o ne i pitari, al coperto, dopo che hãno hauto però vn giorno; o dui delle prime brine; & li serra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come e lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdiscano; come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono

Raccoglie similmẽte in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a piu modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio, secondo che si trouano ben nere & che sono state ammuchiate.

Attẽde anco a nettar benissimo gl'asparagi & li carica molto bene di segature di corno di cenere & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro & ricalza ancora gli artichiochi con la terra, quãdo nõ gli habbia conci d'Ottobre, e li lega cõ le cime riuolte all'ingiu, accioche nõ

gelino

che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche, per mangiarle l'une, & l'altre tutto il uerno nell'insalate. Et oltra che fa il simile delle indiuie per seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natura non si serrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, caua i gniferi o carotte & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor'il simile a i ramocelli, & a i rauanelli per mangiarli crudi dopo Pasqua. Facendo pero tutte queste cose per Luna vecchia; percioche non durarebbono questi frutti, quando si cauassero essendo nuoua.

Vinc. Che semenze si possono piantare in questo mese di Nouēbre.

Gio. Bat. Io non so per hora, che si possano piantare fuori i grani della faua grossa brouentata, & quelli del rouaghiotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle nolte alla Quaresima; & questi semi bisogna conseruarli da gli vccelli, & specialmente dalle gazze stando che egli sterpano nel germogliare per la estrema fame, che hanno al tempo della neue. Et si puo anco piantar le spiche dell'aglione i terreni uangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono piu grosse che non fanno essendo piantate di Febraro & rendono un vtile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori, che questo mese, per Luna nuoua, letamano, & vangano i terreni doue han da seminare al principio di Marzo la cosi vtile maggiorana; percioche vi si attacano molto meglio queste semenze, che se si rompono con l'aratro: o con la vanga dopo Natale. Et chi facesse questo medesimo a molti semi che si spargono di Febraro, & di Marzo, e certo che li sarebbe di molto giouamento.

Restaui in questo mese di raccoglier'i melicacci, o sagginali, & da condurli a casa, per ualersi de'grossi a far le siepi, & dei minuti a coprir lherbe gentili, ouero per porli sotto a gli animali, o essendo tagliati menuti, per farli mangiar loro, quando non lauorano, & che però non siano stati al scoperto.

Vinc. Dapoi che ho inteso le piu importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle che uanno fatte in quelle di Decembre.

Gio. Bat. In questo mese, il valente Agricoltore ara (nō fondando però molto l'aratro) i prati trifogliato di dui anni accioche si spolueri no le terre, & sponghino quelle radici in tal modo, che nel seminarui *Del mese di Decēbre.*

i lini al principio di Marzo, ò al fine di Febraro, vengano *assai più* belli che non farebbono se questi campi fussero arati dopo santo Antonio.

Non solamente poi, l'Agricoltore non manca di far ne i *risi* & nei lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauarne più oglio che può senza che caua dellaltro che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti, delle rape, & altre sorti secondo il solito.

Indi, si come egli è diligente a curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, & nò; così sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & farui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non mãca di tagliare de legnami diuersi per Luna vecchia, quadrandoli & accommodãdo q̃llo esser che bisognano per casamentare, ò per fare altri effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la cãpagna è agghiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dalle molte neui, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non vi si può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diuersi *vccelli* con le reti, delle lepri, & daltri animali cõ i cani, ò con trappole diuerse, ouer con archibugi, ò con balestre; ma mentre che pioue, ò neuica grandemente attende a far con laccomodato torno molte cose di legno; come sono scodele, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, cocconi, & altri instromenti necessarij: Senza che egli fà de gli aratri, de gli erpici, de'redaboli, de'rastelli, & de gli altri istromenti di legno commodi a l'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carette, & a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, acciochè siano allordine quando bisognano per carreggiar, ò per coltiuare i campi. Et ançò si prouede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e daltri molti instromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decembre, & di Gennaro al fuoco (per esser ui più otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana, che si gode nell'Agricoltura, mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi *saporitamẽte*, & senza sospetto alcuno di veleno; & spinãdo nuoui *vini*, per *assaggiare* la loro bontà? Onde, come amoreuolissimo padre, non solamẽte si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio di benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà; ma ancora li fa vedere con quanta felicità, & sicurezza, ciascun'Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur assai lentrate de'terreni, che sono capaci per riceuer diuersi semi, & diuerse piante, secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così gran Signore, che non douesse hauere

uer'vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono piu di questa vita, cosi pacifica, cosi lieta, cosi felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de'loro campi ben coltiuati, che se fussero grandi Principi: perche conoscono, che questa loro possessione, e Regina di uiuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son degni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche non cessano mai di ringratiar il grande Dio, de gl'infiniti doni, che tutto di riceuono; pensando sempre, come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescer di buoni raccolti, per cōmune beneficio di noi mortali.

Vinc. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode lo huomo libero dalle vanita di questo mondo, nondimeno, perche ui sarebbe pur troppo da dire, e ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

*Del mese di Gennaro.*

Gio. Bat. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno a i risi, a i lini, a gli olij, & alle altre cose, che vi ho narrate (quando pero non sono state finite al Decembre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre: Oltra ch'egli comincia dopo S. Antonio a tirar giu da gli arbori le uiti, quādo il tempo e humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese; atteso che questa produce (come dissi) piu uua; che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli e diligente nell'apparecchiare i legnami che vogliono per sostentare le gambe; e pampini delle uiti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba; ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente, non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, nō manca di ributtar talmēte, p Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo piu fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargera sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, p conto della paglia che sara bē marcia. Oltra che nō māca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette a l'ordine i carri, gli aratri & gli altri stromēti necessarii alla coltiuatione: & anco si prouede di tut

ti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer ben allordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del cauare i fossi, & del carettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, si deono fare di Febraro.

Vinc. Et questo mi piace, che cosi seguitiate.

Gio.Bat. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami; & la poluere (quando non lhabbia condotta al Gennaro) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue, ma ancora li conduce sopra i campi che sono darare la terza volta per seminarli di faua per luna vecchia, ò come è fatta nuoua seminarli di veccia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

*Del mese di Febr.*

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, ò a diuersi legnami piantati; percioche in questo mese debbono esser ordinate d'ogni lor bisogno: & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici; Et oltra che egli scalua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, cosi per conto di rami, quanto del le aste, ò delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre brutezze che si trouano cosi nelle foglie secche ritorte come in tutto il legno; zappando attorno alle radici & leuando tutte lherbe cattiue, accioche quella terra le benefichi.

Cura & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, ò cortili, senza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo sterco loro, o dognaltra sporchezza; accioche come son'accōmodati di nidi diuersi, q̄i polli, & colōbi si cōpiaccino secōdo i loro humori.

In questo tempo medesimamente pesta i risi, essendone da pestare & cosi finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouano letamati, o poluerizati; facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, nō essendo piogggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vsino a patir piu le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco il simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zapare i frumenti; perche quelle herbe non riuerdiscono cosi, come fanno quando è nuoua.

Poi nō solamēte ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuoua

la

la lenticchia, lherba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi, ma ancora pianta laglio, i pisselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona, più tosto che seminarla.

Vinc. Hauendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese desidero che mi narriate anco le maggiori, che si possono far'in quello di Marzo.

Gio. Bat. Vna delle piu vtili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini nei primi giorni, sin'a quindeci; percio che vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & daltri paesi li seminino nelle colture ben'arate, & ben'ingrassate col letame, ò con la cenere, non pure al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco fin'a mezo Maggio. Vsanze pero che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso vtile; & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraro; senza che semini i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre. *Del mese di Marzo*

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese, i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra chegli semina la cicerchia, & la lenticchia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, & la segala marzuola, & la scandella; & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, ò piu tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non concie, & le accommoda a gli arbori loro, ò ad altri legnami, ouer'essendone priue, le accompagna si fattamēte co i fruicoui, ò cō altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secondo la lor natura. Oltra che quāto piu tosto ha finito di legarle, & di ordinarle, caua loro da dosso la terra cō laratro, & dapoi le zappa e benissimo dall vna gāba allaltra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella supficie; leuando nō meno tutte le cattiue herbe che sono fra luna, & laltra gamba; Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fu posta di gamba in gāba innāzi al verno, & specialmente essendone de sotterrate, & poi le zappa, & netta dogni herba. In questo medesimo tempo egli conduce le curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati; spianandoli di anno in anno più che può; poi che rendono maggior copia di fieni quanto piú sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cāpi, doue hà diuisato di seminar i faso

li al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli hauerà bē *letamati*, & la quarta volta arati; Senza che accōmoda i cāpi, che vanno *seminati* di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano p adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben'Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, & glossi delle oliue, delle armoniache, & de molti altri frutti: ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, piāta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; benche sia meglio piantar le gambe di questi, & non de' cardi; poiche fanno i frutti quellanno medesimo: Leuando la terra a tutti i ricalzati auanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, o superflue. Et nettādo similmēte gli asparagi gia letamati di Nouembre, & vangando dapoi minutamente (ma poco fondati pero) acciochè maggiormente possano vscire all'Aprile da q̄i terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quādo pero non sia stata *piantata al* l'Ottobre) la lauanda, il rosmarino, le frasche, le vue graspine, *le rose*, & i gigli; oltra che anco pianta le zucche, i cocumeri, i melloni, le popone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, pero ne i siti solamente, come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo, delle lattuche, delle endiuie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili; semina parimente de' cauoli, de capuci, de' porri, & daltre più sorti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe vtili nate ne i giardini, & ne gli horti; ma zappa ancora tutte le viti, & loliue cō gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraro. Et oltra che non manca dinestar quelle viti che li paiano dinestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a cannello, & le oliue co' cedri, limoni, aranci, & fichi a scudetto; inesta non meno a fessolo i pomi, & peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar'i vini quando fioriscono i per fichi in questo mese; ma si compiace ne i *primi giorni di* mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano, si anco perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce piu figliuoli, & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

Vinc. Perche hauete detto le piu importanti cose, che vanno fatte nel mese di Marzo: vi prego che mi raccontate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

*Del mese di Aprile.*

Gio.Ba. Nel principio di questo mese, lecceleute Agricoltore semina

mina prima i risi sopra lacqua bē accōmodata dargini, & dapoi ara & erpica i cāpi già arati tre volte, p seminarui le meliche, ò fasoli, ouer i migli al tēpo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la rozza, & la maggiorana (quādo però alcune di queste cose nō siano state zappate di Marzo) caua nō meno le cattiue herbe cō le mani sole dalle biade nō zappate, p esser cosa di grāde vtilita (come dissi il primo di) e le porta a gli armēti di giorno in giorno come buona pastura: Sēza che fa curar le fariole, & gli altri vasi maestrali, che nō sono stati curati, accioche le acq; corrano piu facilmēte.

In questo mese, nō pur'egli semina i remolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, i rauaiotti per hauerne piu lūgo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) accio che facciano i frutti passato Agosto, ò Settembre? Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi dogni altra herba, & tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuori di terra.

Appresso si come egli porta a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranci che sono nelle casse, o nei pitari: cosi al S. Giorgio li ritorna fuori allaere, scoprendo medesimamēte tutti gl'altri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muouono mai: Senza che commuoue la terra di gamba in gamba, & leua via tutte le radici, che si ritrouan nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tanagliuola; non lasciandoli andare troppo alti; nè vn sol ramo fuor dellordine de gli altri incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono per sei, & per otto anni: ma semina la cosi celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & sette & anco piu volte, secondo chella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi, egli parimente semina le meliche, che non ha seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi cō altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra chegli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto'l dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati, uecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non piu spesso.

Similmente in questi giorni, egli caretta & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno: Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le rippe de' fossi; accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi, per dannegiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di q̄sto mese (se ui è Luna nuoua) comīcia a tagliare la perfetta pastura della medica che ha almeno unanno,

per darla alquanto secca, ouero verde dun giorno, a i buoi, & a i cauallo; perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esseruene gran copia.

Vinc. Dapoi che non dite piu d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

*Del mese di Maggio.*

Gio. Bat. Primamente in questo mese, il sollecito Agricoltore, nõ pure zappa la seconda uolta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra attorno, accioche, non siano danneggiate dalle estremo caldo: ma leua ancora da quelle tutti i pampini, ò maderi, che nón hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri che lhanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie a gli animali. Et piu dico, che egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima di vnasta, i ramicelli superflui alle sallici di due anni non tagliate, & non rompe mai le cime come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiare il fieno, rumano quegli arbori, ò fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da in essere, dinestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

Inoltre, egli non manca a i lini dellaqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe: taglia anco i prati, & la medica quãdo sono maturi: & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come piu tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati, come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce i lor bisogni, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio, non mãcando hauer cura circa allacqua de' risi, & all'adacquar de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, comincia a raccogliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio, per darla poi innanzi il verno alle viti, & ai prati: Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora cio che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' caualieri, & delle api in bona quãtità; ma perche non sono cose che prouengano cosi dalla terra, come fan-

fanno la maggior parte delle altre, che ui ho detto: però parleremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le piu importanti di questo.

Vinc. Ne io altro desidero, se non che seguitiate.

Gio. Bat. Cominciarò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattili ben seccare, li conduce al coperto bē legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bisognano, p ridurli alla lor pfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggiorana & seguita secondo che va maturādo, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & da poi zappa tutte le gambe. *Del mese di Giugno.*

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue ha abbruciati i prati, & quei campi che ha letamati, & cinque uolte arati con la presente, ma ara, & semina ancora quelli donde hà cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimēte non si scorda di raccoglier in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piātarli parte cosi freschi in perfetto terreno & parte per cauar fuori la semēza al modo che dissi p seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito; zappādo similmēte i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come piu tosto vede il bisogno.

Appresso egli nō mā ca di veder lacqua che di cōtinuo va lētamēte sopra i risi, e di adacquar i prati secōdo lordinario: raccogliēdo etiādio q uāta poluere troua, & può, & p seruirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese tosto chegli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa piu tosto sotto a i portici, o altri tetti che allo scoperto. Oltra che uolendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con il stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: Dei quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra che egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teghe co i ritoli: inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a canello, & specialmente le noci, poiche queste daltro tempo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

Vinc. Perche in questo mese, ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade; però seguitarete di dir il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Gio. Bat. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade, secōdo che maturano, & le eōduce e casa legate in coue, e secche; & fa fuor i grani della paglia quanto piu tosto puo; percioche quanto *Del mese di Luglio*

piu

piu tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche siano seminati in accommodato terreno: Senza ch'egli pone la paglia al coperto, quando ne hà carestia per esser (come dissi) effetto di grande vtilita, o almeno la conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi scegliendo le migliori p seminare al tēpo debito: ma leua subito li stipoli da quei campi doue e p seminare i fasoli per grassa, o i lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto con l'aratro. Rōpēdo medesimamēte gli altri cāpi, per seminarli all'Autunno di biade al modo solito; & anco letamando arando, & seminādo le rape, p mangiar le foglie piu per tempo, & poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese e anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi; zappando non meno i migli, & gli altri grani, o qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli nō pure raccoglie la semēza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi utile medica; ma ne raccoglie anco buona sōma di pabulo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso e diligente nel far andare lacqua sopra i risi & leuarla quādo fa bisogno, & nella dacquare i migli, la medica, & i prati secondo che patiscono sete; oltra ch'egli sega questi, & quella, come son maturi, per condurli poi ben ordinati al coperto.

Taglia similmente in q̄sto tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, p fare fuori la semenza sopra i lēzuoli. Sēza, che taglia & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semēza, & lordina talmēte con lacqua, & cō laltre cose che ui bisognano, che si possa lauorare, & vēdere p fare diuerse cose, come si fa.

Poi oltra ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancora che quelle donne, che non hanno da zappare migli, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nellacqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: i quali, stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati & conduce al coperto, accioche riposati per alcuni di, siano pestati quando li piacera.

Vinc. Poscia che hauete ragionato fin hora di noue mesi, aspetto che diciate anco delle cose che vanno fatte di Agosto.

*Del mese d'Agosto* Gio. Bat. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso cō laratro, per hauerli prima rotti per lūgo nel

mese

mese passato, & fonda anco l'aratro quãto puo, cõ erpicarli da poi benissimo: pche questi sono i veri modi di coltiuar bẽ qual si voglia terreno fano. Oltra che volẽdo piantar viti di Nouẽbre egli fa i fossatelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben cotti & spoluerati.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, la quale nettata prima co i uagli, o co i criuelli, conserua ne i granari, & p seminarla alla primauera, o per cauarne oglio quando li piace. Ponẽdo poi quei lini (come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua: per ammollirli, trouando ancora i rami del ruso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni a cauar'il guado, & dapoi a zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisogniano: zappa anco tutte le viti, lequali mondate benissimo intorno alle radici, le lascia cosi scoperte sin che le ricalza, e colma all'Ottobre.

Appresso si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci le mandole, & la maggiorana tagliando poi risi, i prati nuoui, & la medica: & seminando le spinaccie per mangiarle poi in tutto il verno sin'alla Pasqua, & cosi seminando i cauoli, & le cippolle; ripiantando i porri accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimẽte in q̃sto mese, e diligẽte a spampinare, o cauare le foglie a quelle viti che ne han produtto grã somma, accioche le vue maggiormẽte possano maturare, & aprouedersi benissimo, di benaccie, di botti di tinacci, & altre cose necessarie, per vindemiar le vue & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli, hauendoli prima letamati, & arati dopo san Bartolomeo, le semina subito, perche piu facilmente nascono, & figliolano piu quatro quarte seminate a buon'hora, che cinque & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben' erpicata viene sempre più bella, percioche nasce piu spessa, che a seminarla nel frumenti e cosa anco maranigliosa a ueder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla sin'a mezo Settembre piu tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

Vinc. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi vtili desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

Gio. Bat. Nel principio di questo mese non solo il prudente Agricoltore letama & ara i cãpi che sono a proposito per seminarli all'hora di q̃lla biada che egli pare ma piacẽdoli di accompagnarla cõ la semẽza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser luna & laltra parte ben'incorporate nella terra. Inoltre nõ manca intorno al lettama

*Nel mese di Settembre.*

re

re, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati piu volte, sin che sono ben'ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni del Marzo seguente & di raccoglier anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito, fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Non manca appresso in questi giorni di tagliar'i risi, & farli fuori delle paglie, & fare il simile de'migli, secondo che di mano in mano maturano. Oltra che non e molto sollecito nel vendemiar le uue, & nello scieglier le grosse, dalle gētili, le biāche dalle nere, & le mal mature dalle bē mature: cōducēdole ne i tinacci p farle bollire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura, facendone anco torchiare parte subito o piu tosto pestar coi piedi, accioche habbia cosi de'vini biāchi di vue nere, come de gli altri biāchi, neri, picāti, garbi, teneri & dolci secondo che sono per la natura di quei siti, ouer per la industria dellarte che egli diuersamente vsa. Nō mancando d'inuasellar di sorte in sorte & d'hauerne cura sin che sono fatti, o che piu non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrouan maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili; & a raccoglier anco la poluere, secondo che ha fatto gl'altri mesi; Senza che egli semina le cipolle per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

Vinc. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti che si fanno di Ottobre, mi sara grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

del mese di ottobre.

Gio. Bat. Non e dubbio, che la cosa piu importante che fa il buono Agricoltore in questo mese, e il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte, si ne i prati di trifoglio, quando non e per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nell'altre sorti di terreni secondo li piace; hauendo pero letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che ha, o con la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de i fossi, o col terreno leuato dalle ripe de'campi, quando son diuenute alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a fare il restante de'vini, coi moscatelli, & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farli spatolare di giorno in giorno, sin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti & da lor vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, o della bulla di lino, massimamēte quādo nō sono molto morbide; colmādole dapoi che sono nettate: e piā

tando

tando al fin del mese tutte quelle, che ha diuisato, da piantare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra chegli sot terra quelle viti che sono dubbiose di gelare, & pianta degli arbori fruttiferi ne i giardini & ne gli horti; ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni: cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per farle fuori su lara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui; seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolãdo con più sorti dinstromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche; quanto piu si fa a questo modo, tanto maggiormẽte s'ingrassano quei prati. Vero è, che volẽdo darli sopra la poluere semplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua lacqua auanti otto di almeno; & dapoi ve ne conduce tutta quella somma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i maroni, e frutti, de i giardini di conserua, & cauar le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra, chegli pianta la saluia, & altre herbe che a quel tempo uan piantate, ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche venendo bianchi sin'in cima, si possano mangiare tanto quanto son lunghi. Io ui potrei dir'ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali, sarà ben che facciamo fine se tanto vi piace.

Vinc. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fate. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato, & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

Gio. Bat. Andate felicemente, ma ben vi prego che vi lasciate vedere qualche volta, accioche ci godiamo col contento nostro.

## IL FINE DELLA XVII. GIORNATA.

# DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGNIFICA, ET ILLVSTRE CITTA DI BRESCIA, & del suo Paese.

## PROEMIO.

## DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

*Al quale seguono poi le tre Giornate delle honeste commodità, & degli honorati piaceri, che si cauano della villa.*

DA poi che cō laiuto di Dio hò finito di esplicare i diuersi riti dell'Agricoltura, cauati dalla pratica, in diciasette Giornate, ho pensato anco di palesar'in tre altre, non solamente quanto e dolce, & buona cosa allhuomo prudente, lhabitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte dotti della mia Patria, & quanto è la fama de'nostri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le valli, e le campagne siano assai piu de i campi fertili, tuttauia, per esser habitato da più di settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome di fertilissimo. Questo chiaramente si vede, che si come si trae da i monti, & dalle valli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne, & daltri frutti; cosi si godono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & specialmente da quei di Cellatica, & di Limone, luoghi in vero che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedemonte, di Franciacurta, & delle terre vicine, non minori, sono le vtilità, che prestano le campagne per li molti armenti che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse che vi si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali solamē te ren-

te rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne, ma abondano talmente di lini bellissimi che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Nō sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli; se ben mediocremente di biade, e di fieni. Oltra che la parte che riguarda uerso Trento e ricca di cedri, & limoni, & daranci: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamentente questo si può domandare sito amenissimo: sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quei sì grande, sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti, forniti di vari arbori fruttiferi, & in grā parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue veramente attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che el detto lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di carpioni delicatissimi, i quali non si trouano in altri paesi. Oltra di ciò nō è questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose e superiore a loro; Come ben si vede, che si come il Signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche vene, spelte, vini, carni, & pesci (concedendole ancora in parte, lane, sete, canapi, cere, mele, ogli, zaffarani, & guadi) cosi la fa talmente abondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne cedri, limoni, aranci, lumache, & formagi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene auenturata Patria, poi che non solo è dotata de tutte queste cose, ma ancora per natura, ama, celebra, & essalta questa nobile arte dell'Agricoltura; mostrando a tutto il Mondo cō quai modi si possono leuare da i saluatichi monti, da gli inculti colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne i velenosi sterpi, gli aspri ruschi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi in vtili vignali, in floridi prati, & in campi abondanti di grani, & di olij. Cose che per certo larricchiscono grādemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno dun bel giardino. Ma poiche io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili, riceuute dalla Natura, come se le fosse vnica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all'Agricoltura? Come prima si puo dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo, il quale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da monti vestiti di boschi, & parte da'colli ben vignati, bene oliuati, & bē forniti di varij frutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedute di monti, & colli che lo cingono;

& simil-

similmente la bella Isoletta di peschiera postaui nel mezo, adornata dalla forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, nel vero non si puo negare, ch'egli non sia & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi e il bel lago, d'Idro, il quale ancor che sia piu tosto de piccioli che de i grandi, nondimeno e marauiglioso, si per esser circõdato per diciotto miglia, da monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi come ancora perche e talmẽte situato che si puo cõ uno sguardo cõsiderare la sua traquilita, la bellezza, la lũghezza, & larghezza; Et oltra che produce sempre pesci delicati manda ancora fuora il fiume Chiese che non pur serue a'tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente molte fucine & forni, ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accommoda la Città, rigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella, che serue a tante fucine & forni in Valtrompia; & a molte ville nella dacqua re i cãpi, & nel far girare i molini. Qual e quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grãdezza, di bõta, e di vtilita, al regale Ollio? Nome per certo coueniente a lui per la fecondita, che egli presta a i campi che lo riceuono. Il quale passando per mezo di Valcamonica lũga piu di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare molte fucine & forni per conto di ogni sorte di ferri: ma facendo ancora il bellissimo lago Sabino, & dopo tante acque grandi che bagnano abondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et però considerando i gran beneficij di queste tante acque che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da piu fonti che adacquano il piano, si puo dire non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poiche con queste rare doti, ella esalta anco l'Agricoltura assai piu di ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne i monti pieni di minere? dalle quali con gratiosissima industria si caua no vna infinità di ferri, & acciali; ma ancora qualche poco di argento & oro di manieria, che possiamo dire questa arte Metalica esser sorella dell'Agricoltura; atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città, & prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, de arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia,

all'

all'Agricoltura alle fabriche a i nauigli, & a qualunque altro vso humano.

Non e similmente bella dote quella de'monti, donde si caua tutto di infinite pietre bianche al paro de'marmi? Lequali sono perfette per far ogni sorte di colossi, di statue, di colonne, di porte, di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese. Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime macchie lucide, si trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabastri, de'porfidi de i calcidoni, del agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual e poi quella Città, meglio situata di Brescia? Laquale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezo del suo paese? & poi cosi accommodata, ch'e ancor quasi nel mezo delle citta vicine. Percioche verso Occidente e presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altro tãto, a Cremona. Poi si come verso Oriente e lontana da Verona quaranta, verso Siroeo il medesimo da Mantoua: cosi verso l Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente qual'e quella Città che sia di lei piu forte? Laquale quantunque sia spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello & celebrato colle Chineo, sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran Castello, Il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa: veduta; ma come geloso grandemẽte di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella fortissima per li larghi, & alti terragli, p le grosse & forti muraglie, p le ampie & profonde fosse, piene di acque risorgenti, & nõ meno e forte per li grossi torrioni, & Bastioni p le piatte forme & baloardi senza che fra i confini, e circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli Orzi, Ponteuico Asola, & Anfo.

Similmente qual'altra Citta e cosi ben dotata di acque limpide (Ella e copiosa di buoni & profondi pozzi, & accomodata di assaissime fontane correnti che si trouano in molte case di cittadini, ne i cõuenti di religiosi, ne gli hospitali pii, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici. Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tãto la Citta nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei per le vie, & per le case Oltra ch, e accomodata di mediocri fiumi; i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi in quello, che potrei dire intorno a i sacri Tempi, a

i ben fabricati Conuenti, a i commodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi & specialmente a quello del commune, il quale e si grande, si ricco, si marauiglioso, & bene accommodato di spatiosa loggia, che si puo dire nõ esserne un'altro simil in tutta Europpa; dico che la citta di Brescia e nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si puo gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime Città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano cosi inclinate alle cose di pietà & al sustentar con limosine i poueri & particolarmente ne i tempi delle carestie.

Poi oltra di questo gran fondamẽto fu della sua felicita quando ritrouandosi tirannegiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, uolontariamente si donò a i nostri Illustriss. Signori Venitiani nell'Anno. 1426. Dimonstrando maggiormente dapoi il suo gran ualore nel acerbissimo assedio di dui anni, che pati da quel Duca fin ch'egli (come disperato di soggiorgarla mai) abbandono la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal 1509. fino al 16. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara onde nel Miserabilissimo anno del 12 per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamẽte saccheggiata, & depopulata.

O ueramente mille uolte beata Patria poiche il gande Iddio non solamente la libero da quella dura seruitu: & la ritorno a viuer con tranquilla pace sotto si potẽti Signori (Signori dico di quella imortal Republica, che tutto il mõdo honora) quali sempre l'hanno trattata piu tosto da buona figliola, che da suddita, ma ancora fin da principio la pose nella medesima pfessione ch'egli designo al nostro primo padre, & la fece patrona di un paese tanto grande & non da se fertile accioche maggiormente fosse veduta la vera intelligentia che ha nel trarre da gl'alti mõti, legne, & minere, da i duri colli beuãda, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite. Et non meno che fosse conosciutto il buon giudicio che ha nel leuare & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti imbrigliandole con palate di legnami grossi, con seraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni per condurle poi per sassosi colli scarpellati per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi & alti. Cose per certo di grandissima amiratione percioche fa uedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque a correre nascosamente coperte di terra; alcune a passare per diuersi vasi sotto a piu altre, & alcune ancor'a caminar'in alto per

acqueduti sopra alle piu grandi. La onde si può dire che vna parte del le sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di cõtinuo giacciono sotto a molti casi della Fortuna; onde essendo rotti simili vasi innoltati, colonnati, & puntellati (come piu volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priua della piu importante cagione delle sue ricchezze. Et pero meriteuolmente sono degni dogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudete cose; ma molto piu meritano di esser commẽdati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze godono giocondamente in Villa la vera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giocose delitie che conuengono a coloro, che mirano sempre con locchio intorno a quel fine, alquale siamo creati dal Sommo Fattor delluniuerso. Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i Potenti Rè; & i grandissimi Imperatori. Iquali, come ueri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si puo trouare (se pur ven'e in questo trauagliato mondo) pari a quella che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, laquale come amoreuolissima madre mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei ueri figlioli, che nellaccarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.

# LA DECIMA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO

*Sopra le cose diletevole della Villa, & quanto, è meglio habitarui che nella Città.*

ESsēdosi partito messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della villa di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale trouò Messer GiouanBattista Auogadro cō amici ch' erano venuti da vccellare a perniconi co i sparauieri; essendo smontati sulla porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodita Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gētilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi p andare a diporto sotto all'ombre del giardino, spinto dall'amor che ui porto son sforzato dirui, che mi e 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 accommodato di sontuoso calcamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Citta, i quali (conoscēdoui p huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa piccola villa.

Gio. Bat. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto geloso dell'honor mio non posso mancare, che non vi manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa villa: Et tāto piu potro narraruele, quāto che egli amici cominciano a ꝓssimarsi alla porta del giardino p andar a riposarsi secōdo la lor'vsanza. Et po cominciando

ciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che nõ mi riprenderebbono, ma più tosto, mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, ilquale abandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai uiuere al Mondo.

Voi per piu tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; & tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. La onde finalmente (cõ l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto co tal generatione, & ritirarmi qui cõ animo di viuer piu costumatamẽte, che potessi in q̃sto tempo che mi resta: Et tãto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno cõtinuo, cosi q̃sta mi pare vna vera sẽbiãza del Paradiso. Percio che qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali io sono amato assai piu di quel che merito. Di maniera che possiamo dire ogni cosa che si hà, esser piu tosto dell'amico, che di colui che si possede.

Quali sia stata la vita di m. G. Battista & qual e la presente.

Essempio di vera amicitia, & liberal, ea.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar'a caccia, & vccellare; & hora ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi subito tutti gli altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente, si come mi è piaciuto vdir per quali cagioni voi hauete abbandonato la Città, & riduttoui in questa bella villa, nõ meno questo del mãtener tra voi la santa pace, mi gradisce tãto, che mai nõ lo potrei narrare. Che beata la Christianità, se p ogni Città, castello & villa si osseruasse questo modo diuino, nõ il diabolico che oprano le lingue di Satanasso; non cessando di accender fuoco fra questo, & quello per aumentar'ogn'hora piu le ire, & le controuersie; glorian dosene dapoi come se fussero fatte cose degne di memoria.

Gio. Bat. Ancora ci possiamo contentare de i nostri contadini i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. Et guai a colui c'hauesse ardimento di offenderci, o fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.

Cor. Parimẽte questo non è poco bel modo per mantenere q̃sta villa netta di malfattori: Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non e poi marauiglia se vi nascono tãti scandali, & specialmẽte molte fiate tra coloro che non tanto fanno il fratello cõ essi maligni cõtadini; ma anco per

ogni scelerità (contra di qual si voglia in secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasmare coloro, che li trattano da schiaui, cosi sono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

La pieta che si debbe vsar a i buoni conta di ni poueri & non mai a i furfanti, & gabbadei.

Gio. Bat. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auuersita, & farli creare, i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro condi tione, souenendoli nondimeno con la borsa, o cō la robba, quando non possono cosi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura: Et queste sono nel numero delle vere lemosine, per non esser, ingannati, come sempre auuiene de tanti furfanti, e gabbadei, che tutodi van'attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate pero con mille superstitioni accioche (con queste vie diaboliche) essi scelerati possano piu commodamente trionfare nella loro dishonesta vita.

Di quei che tiranneggiano i poueri ne lobelle. Le belle donne del Borgo di Poncarale,

Cor. O quanto sarebbon'auuēturati i poueri di qsto paese, & d'altri pur assai, se p ogni luogo vi fussero gentil huomini che facessero si fatte opere di pieta, & nō li tiranneggiassero nella robba, nella vita, & nellhonore come piu volte viē fatto da molti huomini indemoniati.

Gio. Bat. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tante doti di questo sito non piu lungo di vn miglio & mezo, & altro tāto largo, il quale (per lungo piano) forse non ha pari in tutta Lombardia Primamente si vede ch'eglie di aere assai buono, vicino alla Città cinque miglia, abondāte di frumenti migli, legumi, vini, & fieni: ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gli altri. Oltra che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si puo andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi potete andar per contrada alcuna, ò volgerui a qual parte volete, che sempre non vedjate diuerse fauiole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti: Lequali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna percioche, qual corre a mezo di quale a sera, qual a dimane, & qual di pari va con veloce corso; Senza che (fra molte di queste) l'vna sotto l'altra & l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano che paiono propriamente con arte fatte cosi per fare a stupir coloro che vagamente le rimirano.

Cor. Confesso hauer veduto piu paesi di Lombardia che si acd aquano; ne però mai ho trouato luogo pari a questo d'acque correnti; cose in vero, che hanno nella diuersita nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioso.

Gio.

Gio.Bat. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa villa, così sono ancora il nostro tesoro; conciosia che irrigano abondãtemente tutte le possessioni. Lequali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mezanamẽte calde, non meno sono ottimi a gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in grã copia) alle volte vi si sono trouate piu di cinquecento vacche, & innãzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione p la bellezza & per l'allegria che continuamente ci donano, ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare: Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare: questo è il piu grande, percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il veder venire da ogni lato; huomini, & donne, vecchi, & giouani, grandi, & piccioli (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che veggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano alle anguille che fuggono alle lamprede che si infangano, alle rane, che saltano, alle buzzie che si nascondono, & i gambari che s'intombano.

La quantità de gli armenti, che ui mangiano i fieni.

Effetti molto dilettevoli del pescare.

Poi nõ so huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere vedẽdo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare, perche all'hora si vede chi chiude lacqua, & chi asciuga il vaso; chi corre, & chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, & chi cãta; chi piglia, & chi non sà tener la presa; & chi con cridi, & morse non fann'altro che a q̃sto, & quello dar la baia: Senza che alle uolte si è veduto (volendo tre, o quattro, o piu affrettarsi l'vn piu dell'altro, p pigliare vno, o piu pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde per esser veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grãde di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di vanghe, & d'altre cose assai; che p verità io non so qual ricetta si trouasse pari a questa p cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira q̃sta buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne per lamprede, & de rospi per rane? Tenẽdo poi in mano q̃sti così abominevoli animali, p corer dietro a q̃sto, & quelloche ne ha paura. Per le quai cose, nõ meno all'hora si è veduto grã rumore p lo fuggir di molti, per lo pianger de fanciulli, per lo cridar di giouanette &

per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai; ma con bastoni, con zappe con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difender se stesse, & gli altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato cosi attentamente ditemi vi prego, che vi pare di queste nostre rusticane commodita, & di questi cosi piaceuoli spassi.

Cor. Nō rāto gli apprezzo pur'assai: p esser cose degne di recreare ogni gentil'huomo, ogni Signore, ogni Prēcipe, & ogni spirito gētile ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate cō tanta bella gratia, che mi e parso vederle, come se vi fosse stato presente.

Gio. Bat. Vorrei che fosse stato qui la uigilia di S. Giouanni, quando passarono inanzi terza cō tre carrette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinēga, la Signora nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Lequali accōpagnate da piu Gentil'huomini, andādo a desinare a Dello col Magnifico Caualier Carlo Aueroldo, vero amator dell' Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedēdo elle che noi patroni haueamo asciugato il vaso della Garzietta, & che ui pescauano grā numero d'huomini, & di donne, si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, a preghiere però delle nostre gētildōne: doue ponēdosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibilli, che faceuano quelle semplicissime gēti nel pescare, rideuano di tal sorte, che pareuano hauessero a scoppiare. Et vedēdo le nostre madonne q̄sto si bello trattenimēto, si posero (cō tal prestezza) a cuocere quiui in la ripa nelle padelle diuersi pesci ch'erano veduti da quelle Signore cō tāta satisfattione, che non si potrebe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamēte li presentarono ad esse con altri viui conci in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gābari donarono loro dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piacciuto di mangiar cō noi di questa pescagione, le preghiamo si degnino daccettare almen questo presente, non hauendo riguardo alla sua bessezza, ma al cuore di ciascun di noi, che cosi amoreuolmēte glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono, dissero anco Veramēte che tutti uoi siete degni d'essere inuidiati da ogn'uno godēdoui si felimente (come fate) in questa si rara Villa, che'l Sig. Iddio ui conserui in questo stato fin'al fine. Et dette queste cosi amoreuoli parole i loro carrettieri spinsero i caualli al lor uiaggio.

Cor. Si come quelle gentilissime Signore furono auuēturate nel ritrouarsi in simili trastulti, non men ventura fù la vostra, hauendosi bella occasione di accarezarle, & d'honorarle con tali cortesie.

Gio. Bat. Ritornando pur a gli effetti del pescare, dico che oltra a i detti spassii prendiamo anco quella quātità di pesci, & gābari che noi

vogliamo, de quali (quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma; & quello che serbiamo, lo mangiamo così fresco fresco; Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

Cor. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto, à quello che si cuoce viuo.

Gio. Bat. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui dico che pigliamo etiandio molta satisfattione da i buoni latteci ni, che quasi tutto lhanno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, & butiri freschi, più volte (per frugalita) mangiamo delle ricotte, fioriti, gioncate, capi di latte, latemelli, & altre somiglianti cose, hora pure come vengono fatte, & hora diuersamente arteficiate, per far le più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline in diane, di carne salate, & di perfetti formaggi, ma ancor di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichiocchi.

Che non uè comparatione dal pesce fresco allaltro.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, piu sereni, & piu lunghi, che non fanno a coloro, che habitano nella Citta? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparere il chiaro: Similmenre quando e nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di un'hora si uede bene.

Che i giorni sono piu lunghi in Villa che nella Citta.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali nō pur'gradiscono lo star'in uilla ma amano etiandio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno che la oscurita della notte? Onde vedendo i uegghianti galli auenti il giorno cominciando ad allegrarsi (per hauer in odio le piume) subito si leuano fuori; ponendosi piu volte nel gran caldo a mirare, & contemplare l'allegro, nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza, che a poco a poco va crescendo, finche il Sole (mandando primamante innanzi di se quei primi a guisa di striccia, o fauille, d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi raggi ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi uscendo pian piano fuor del mare, si fa compiutamente uedere splendentissimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni, che malamente si possono spiegare con lingua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'uniuerso, il quale (fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bonà) ci ha proueduto di vna tāto chiara luce, per aiuto di tutti bisngni nostri necessariissimo.

Che contento e uedere gli effetti, di uini dell'Aurora & del Sole.

Che e poi quando egli si colca nelloccidental mare? Poiche quasi so

lamente

lamēte quelli che stāno in Villa, possono veder, & cōsiderar'l diuersi effetti, che fa col suo incomprehensibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi, che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Le quali cose, pochissimi, ò niuno della Citta possono vedere, ne cōsiderar (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, ò alle mura della Città) si p esser impediti dalle loro case alte. & si anco p nō esser tal proprietà de' cittadini, come di quei che stanzano, in villa; Et questo auuiene massimamēte, pche vna gran parte stanno in piume in fin che'l Sole è alto; & altri p esser le maggior parte lanaiuoli, tessori, ferrari, & daltre arti, bēche leuino per tempo, nō possono però a quell'hore vederle, conciosia che stan rinchiusi ne i lor occupati albergi. Il perche si vede quanta differētia è tra essi & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamēte lauorano allo splēdor del Sole, & quei della Città nelle oscure boteghe & tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere; & se (per cōtrario) qi della Città sono squalidi, ma cilenti, & di poca lena, & di più breue vita.

Cor. Si come mi sono piaciuti questi dilettevoli discorsi, cosi non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamento mio della villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminēte colle) si può benissimo veder simili tesori dell'Aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo; & insieme insieme pigliarmi gran diletto, nel considerar minutamente le varieta de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriēte il Cielo, risplendendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri mōti, i quali pareuano di pinti di finissimo azurro mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potrei esplicare la centesima parte dallegrezza, che sentiua, & godeua lo spirito mio.

Le lodi del monte di Ciliuerghe & de' suoi patroni.

Gio. Bar. Non è dubbio che glie da lodar'il vostro colle, tuttauia mi pare più bellassai di quel di Ciliuerghe, il quale non solamente è accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini di prati, di vigne, di peschiere, & daltre molte belle cose.

Chi non douerebbe sommamente desiderare di goder quella si bella prospettiua lontana da' mōti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreggia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi? Sito veramente commodo per veder, & cōsiderar gli effetti dell'Aurora, & del Sole la bellezza del Cielo, lordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dellaere, l'altezza de' mōti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, & la spatiosità delle piaggie, & delle campagne.

Cor. O ben'auuenturato monte, poiche nō tanto già piu cētimara

d'an-

danni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana; ma hora più che mai dell'eccellente Giureconsulto; e oratore Messer Lanterio, & da gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, & ben coltiuato.

Gio.Bat. Non e ancora gran libertà, & commodità, lo stare in Villa, che quando vogliamo andar'in qualche luogo montando a caualo per tempo, haueremo fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace, che per questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Citta, passate che sian poco più di vintidue hore.

Qual'altra liberta, & commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella Città ci conuien andar ben vestiti cō seruitori. & pieni di mille rispetti: sberettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro; non parlò però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: ma dico, che io cauo la berretta mal volētieri à quegli altri, che sono uoti di ualore, & gonfi talmēte di superbia, che si tengono offesi da ciascuno, che non gli honora al modo loro. Onde qui ci e lecito andare, & stare senza seruitori senza cappa, & senza saio: vestēdoci come piu, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per nō andare, & viuer secondo le voglie loro, qui (nō essendo inuidiosi ò menabesse) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, ò censori. Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che a noi; percioche assai più si contentano di stare qui in vita positiua col godersi gratiosamente con noi in questa si pretiosa liberta, che di stare de matrone legate con tanti rispetti nella Città.

Altra liberta e quella della Villa nell'vscire & entrare, che della Città.

Alcune seruitu della Città, & la liberta della Villa.

Cor. Certamente che douete hauer loro nō poco dobligo di questa così lodeuole cōformità. Percioche conosco molte, che hāno tāto fumo nel suo camino, che nō patirebbono mai di star fuori della Città: Et questo auiene perche vogliono dogni hora poter andar doue piace loro, & con più modi ben vestite, imbelletate, profumate, & gōfie di mille vanità, accioche maggiormente siano rimirate, & uagheggiate da questo, & quello che le vede. Non pensando mai in altro che discorrere qua, & la secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, ò la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città: vsanza non antica gia; ma introdotta da poi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi non pur questa Patria (che solona essere essempio a tutto'l mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

Le cattiue vsanze delle vane donne.

Gio.Bat. Volesse pur Iddio che così non fosse (parlando però solamen-

lamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio e, che ogni hora piu cotal morbo va crescendo, mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa usanza: Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza che l'esseguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Sententia contra le male donne

Si come alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani; o piu tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

Corn. Desidero che cessiamo da questo ragionamento (poiche non ui si puo prouedere) & che voi seguitiate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

Le cattiue opere di alcuni della città.

Gio. Bat. 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 artegiani, & altri luoghi: Sparlando non tanto 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 ben create, & fin' alle spose di Christo claustrate. Ragionando etiandio di piu cose odiose da sentire; & massimamente del valere, o infondacar biade, & amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi qui non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, ne che siano disleali, iracundi, vendicatiui, assassiui, & beccari d'huomini; & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, ne ingarbuliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino, facchini, & brentatori, che vrtino, ruffiane, & meretrici che inneschino malefici & incantatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & anco hippocriti & gabbadei che abbarrino.

Alcune cose abominevoli della città.

Qui finalmente non si veggono a strascinar' in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mandar' in galea truffatori, cauar gli occhi ai stronzatori, tagliar le lingue ai bestemmatori bollar le faccie ai mariuoli, troncar le mani ai falsi testimoni, mozzar le teste ai micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar & scannar gli assassini. Spettacoli veramente di non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore & massimamente quando (alle volte) si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

Cor. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuole da sentire,

sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Gio. Bat. Chi non dourebbe adunque habitar'in villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soaue riposo, ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de'monti, l'allegria de'colli, la vaghezza dei boschi, la spatiosita delle campagne, la fertilità delle possessioni, la utilita delle viti, & la bellezza de'giardini. Le ragioni per le quali si douerebbe habitare in uilla.

Similmente, chi non dourebbe habitar'in villa, vedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de'lor'armenti, in ben'arar & seminar'i campi, il bel crescer & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle l'incerate canne de'pastori le siluestre zampogne de'vaccari, & il dolcissimo cantar de'diuersi vccelli.

Cor. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della villa.

Gio. Bat. Hora che ui sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima liberta che godiamo qui con alcuni ordini, che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'e finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il piu delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente e lunga, & dritta di tante miglia ma ancor'e molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fu fatta essente da'nostri illustrissimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria; oltra che e dotata da ogni lato di gran quantita di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo locchio nel mirar dogni parte tali cose, & la bellezza di quellampio Nauiglio veggiamo tuttauia andare, & venire diuerse genti dalle ville, da Brescia, o da Cremona; con le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco piu fiate passare de gli amici, dei quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi. De i spassi, che si godono in compagnia.

Similmēte dallhora istessa, qualche uolta andiamo a godere la villa di Poncarale, la quale (come sapete) e dotata di ameno colle, di vaghe pspettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose stanze, di limpide acque, & di cittadini bē creati co i quali spesse volte, hor quà, hor là ci godiamo amoreuolmēte insieme: Onde p esser madre della vostra non posso mancar, che non lami, & commēdi grandemēte quel sito posto dalla Natura, quasi nel cētro del paese, il quale p esser coperto di belle fabriche, a guisa dunalta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però nō è marauiglia se quei Le belle doti di Poncarale.

gen-

gentilhuomini lo godono si lietamẽte quasi tutto lanno come fanno.

Che dirò io poi della grãdissima satisfatione che continuamente prẽdiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mẽte, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Le allegrie della Villa, & che la citta ne resta priua.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi, mentre che miriamo; & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità dei colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza dei prati, la bellezza dei giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non puo uedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo: Oltra ch'ella resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vdiamo giorno, & notte. Et se pur vi e che desideri vdir cantare vccello alcuno, si conuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar dei nostri con libertà loro, cosi quei prigioneri sempre cantano sforzatamente; temẽdo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non e marauiglia se il cantar dei nostri e piu allegro, piu sonoro, & piu soaue (stando che cantando i lor amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramẽte pianghino la loro dura sorte; conoscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a canto alle chiare, fresche & dolci acque, come faceuano. Per il che possiamo dire, che si come noi habitatori della villa ci assomigliamo a i nostri nella liberta & vita lieta; cosi quelli della Città si assomigliano a i suoi per conto della prigionia, & malinconia. Et di qui se uede che essi sono assai men prudenti dei detti vccellini: perche potendo, non voglio no vscire della Citta; come quei meschini si sgabbiarebbono uolentieri se potessero, per fruir la pretiosissima liberta, la quale fu tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Che gli uccelli della Città canta no per timore, & quelli della Villa per amore.

Chi mosse mai q̃gli innumerabili Romani a lasciar le grãdezze p andar a uiuere, & morir nelle loro Ville? se nõ che conosceuan chiaramẽte, che iui si troua il tesoro della libertà accõpagnata da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauio huomo in q̃sto mondo?

I grandi personaggi, che sempre han no habitato nelle ville.

Parimente ci hà indutto gia tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & daltre Prouincie, a starsene alle lor accommodate Ville, nè mai di alcun tempo habitar nelle Città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo ch'el viuer in Villa e il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si uoglia Città.

Medesimamẽte chi spinge i Signori di Roccafrãca, di Barco, di Villachiara,

lachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Caualieri, con tanti altri nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperientia veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie che non sono quelle che trouar si posso no nella nostra Citta; La quale, p esser piena di litiggi, & di trauagli, non è piu quella chera nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli, i quali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua nõ esser' altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorebbono pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo che vi darebbono quel castigo che le nefande lor' opere meritassero.

Che la città non e quella che soleua essere.

Cor. Quantunque ognhora piu mi piaccia il vostro lodar 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 fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

Gio. Bat. Se io dicessi ciò che ho detto cõ quellanimo che alcuni dicono (che nõ mi par di nominare) cõfesso che lo farei da ingratissimo cittadino; percioche, senza cõparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi: ma ho detto solamente queste cose, accioche si conosca meglio, che tanto piu si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmenre non sono le città.

Cor. Si come accetto la uostra intentione per buona, cosi ui prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Giouan Batista dispensa il tẽpo.

Gio. Bat. Primamẽte, per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tẽpo presente io mi trouo a q̃ll'hora co'i cõpagni doue cõ gli sparauieri ci procacciamo d'andare quà & là; trauersãdo piaggie costere uignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie & altri luoghi; hora in compagnia & hora separati per pigliare piu perniconi che possiamo. Et a q̃sto modo andiamo stozzando insin'ch'e passato terza; Et giũti a casa assai uolte mãgiamo insieme' cõe stamane hauete ueduto; ragionãdo mẽtre si mãgia, nõ solamẽte di quãto si e trouato, & preso & de gli accidẽti contrari, o fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora daltre cose piaceuoli fin che giũge lhora di riposarsi o di diportarsi se cõdo che a tutti piace. E dapoi q̃sto ordinariamẽte ci trouamo ancor insieme, occupãdoci chi a leggere, chi giuocar a carte, chi a tauoliere, chi a scachi, & chi si pone a cãtare, o sonare, cõe vederete poco dopo che sarà sonato nona; Trastullãdoci in q̃ste cose cõ modestia sino al tardi, fuggẽdo quãto si può il grã caldo, come richiede la stagiõ presente.

sente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora a casa di questo amico, & hora a casa di quell'altro; per veder delle vaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, o de' fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' i quali ragioniamo al fresco con dolce trattenimento; come spero anco questa sera di farui veder simili cose & con vostra satisfattione, & son certo che voi giudicarete non esser manco la ciuiltà col candore della politia, & buona creanza in questa picciola Villa quãto si sia nella nostra Città, ò in altro luogo. Che direste poi quando alle volte ci à occorso trouar le nostre gẽtil donne nella medesima hora prender diuersi piaceri al modo loro, andando per la Villa a veder delle dette vaghezze cõ ragionar' ancora a canto di qualche peschiera, o chiaro fonte? Et noi salutatole con le debite accoglientie, entrar' a parlar cõ loro di cose allegre, accompagnate hora dalcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli motti, ò da honeste beffe: Senza che ponendosi qualche vn di noi a sonar di liuto, o di viola, o daltro stromento simile, veder leuar la moglie, & prẽder il marito per mano, il padre la figliola, il figliolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il compare la comare, & così gli altri di mano in mano danzando tutti lietamẽte con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di hoggidì fusse di tal maniera; percioche non vi nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grandissimi, che tutto il giorno nascon per tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stãze loro.

Del suocero ballare.

Cor. Tanta è la vostra bella gratia che tenete nel recitarmi q̃sti stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me; dubitãdo piu tosto sognar mi q̃ste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, & credo p vere.

Gio. Bat. Certamẽte quãto sinhora vi ho narrato, e son p narrarui; tutto è & sarà la semplice verità. Cõfesso che alle volte odo uolẽtieri, qualche honesta beffa, ma però nõ ne saprei pẽsare, nõ che affermare

Cor. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non ridesse, quando Messer Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiero, senza bagnar punto i sui bianchi stiualetti.

Gio. Ba. Sappiate chegli disse il vero; percioche per cagion della gran secchezza, quel'acqua e molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma hauete ben hauuto gran suggetto di ridere, se hauesse vdito il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci conto il caso marauiglioso, che occorse a lui, & alla consorte nel passar' il Chiese.

Cor. Ben che io non habbia mai conosciuto questo gentilhuomo per presentia, ho però più volte inteso, che nõ ha pari per narrar cose stu-

stupende da ridere. Che quando vi piacesse di dire, come fu questa historia mi farete cosa grata.

Gio. Bat. Hauendo la giouentu di questa terra tolto ùna copia di pifari per ballar'a questo San Bernardino, & io parimente hauendo inuitati piu gentil'huomini; fra quali scrissi anco a lui, essendo in Carpenedolo, & giunti quasi tutti, lauatisi le mani per ponersi a mensa, ecco ch'egli comparse, con gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui che piu tosto corse ad abbracciarlo: Che per verità, non ui potrei esprimer'il gaudio che ne sentissimo: percioche erauamo certissimi ch'ei sarebbe stato il condimento d'ogni nostro spasso. La onde pigliatolo per lo braccio destro il valoroso Conduttiero, il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente, Messer Gio. Antonio Cauallo, lo posero per capo di tauola: Nè a pena si fu posto a sedere, ch'egli comincio a dire.

Delle stupende cose del Gauaccio.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, ui prego che mi ascoltiate d'vn caso che stamane m'e occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo vi supplico con tutto il cuore, che se mai deste fede a cosa che vi dicessi, mi crediate q̃sto: Et noi aspettãdo vna filistocca secõdo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamẽte in faccia: Et egli seguitãdo disse. Non potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai a cauallo con la mia consorte; e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far'il vado, & ella seguẽdomi (non so a che modo cade da cauallo nella piu alta parte. Basta che fui tanto presto a smontar nel bel mezo, & ripigliarla in braccio, & metterla in sella, & raccogliere il capello, il velo, e le pianelle,) che andauano qua, & la, & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito questa cosi forbita ciancia che tãto fu il rider che venne in tutti noi, che fussimo sforzati a leuarci da tauola, & andare chi in qua, chi in la col corpo a terra. Et mẽtre che ridevamo si saporitamẽte, leuãdosi anch'egli in piede, si pose a giurar piu volte che quanto haueua detto era verissimo. Et noi quãto piu radoppiaua cotai giuramenti, tanto maggiormente scoppiauamo di ridere Di maniera, che vedẽdo egli le cose andare in lungo, e che'l tãto giurare era riputato vano, finalmẽte come stanco disse. Sappiate Signori che quãtunque io habbia detto il vero, nõdimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niẽte. Et noi udendo questo, pure allhora entrassimo a ridere dico talmẽte che'l petto, & le mascelle non solo ci doleuano fieramẽte, ma tiãdio ci si sarebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i dẽti. Finalmẽte

quando piacque a Dio ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non si fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette, ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tutta via raccontaua, impastate però sempre al medesimo fine. Basta, che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuori a ballare, non so quando ui si fosse posto fine.

Cor. Ditemi ui priego, che mente è quella di questo singolar eccellolo, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, ò pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano vere?

Gio. B. Piu uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio, onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamẽte sua prattica, per non rider mai (mentre le racconta) che egli le narri per cose certe.

Cor. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo, ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

Gio. Bat. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne fanciulli, caualli, buoi, vacche pecore, cani, sparauieri, astori, falconi; & saper scacciare spiriti, maleficij, fatturie: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputta co' dotti di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei vede che sono conosciute per colorate, palleate, e sofistiche, & che nõ può mantenerle al martello (come si dice) subito mette man a certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa, & esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stridi, che non solamente confonde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano a crepar di ridere.

Cor. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto; che se mi farete degno d'udirlo, ho per fermo che mi giouara assai piu, che non mi fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

Gio. B. Io spero che ue lo farò goder fra dui, ò tre giorni, per essere andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Ville veramente piaceuolissime) & son certissimo che noi hauerete per molto cara la natura giocondissima di q̃sto raro spirito, alquale, fuori che poche uolte, ò non mai, si può creder cosa che dica (p compiacersi molto di q̃sto) e poi da tutti hauuto p accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai uirtu. Et tanto

più

più lo goderemo dolcemente, quãto, di che dimane i nostri cõpagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, cauurioli, cerui, & altri animali, che si trouano ne' piu gran boschi del Bresciano: Cominciãdo a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & daltri di mano in mano fino a Virola, Pralboino, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente dogni gran Prencipe; alla quale si trouaranno molti Signori, con vna infinità di Gentil'huomini, & daltre genti, che hauranno il fiore di quanti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamente le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non vi vorrà manco di quatro giorni, & forse più.

D'una caccia generale.

Cor. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma piu si può dire, che sì come quella antichissima famiglia, è la piu ricca di possessioni di tutte laltre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta milla, è medesimamente la piu copiosa dhuomini strenui, magnanimi, & illustri. Che laciando quelli che valorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss. Signori, & daltri Prencipi: adesso piu che mai ve ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi immortali.

Quanto ricca & illustre la Famiglia Martinenga.

Gio. Ba. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici che cominciano a comparir di mano in mano nella sala grãde al modo solito. Et però è bene che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

Cor. Et questo mi sarà sommamente caro, conciosia che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

## IL FINE DELLA XVIII. GIORNATA.

# LA DECIMA NONA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

*Sopra diuersi spassi dell'uccellare, della caccia, & d'altre cose.*

HAuendo in seguente giorno desinato M. Gioan. Baptista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della villa, partiti che furono i seruitori, gli parse di cosi incominciare.

Hora che cosi soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopo i ragionamenti di hieri, perche intendo di parlarui poi delle cose che di tempo in tempo faccio in questa villa.

Cor. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentite hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stãze, giardini & peschiere, che mi faceste ueder per la terra.

Lode del sito del Borgo.

Lodo poi l'amena strada del molino, che stamane godessimo con la bellezza ch'ella porge per esser dritta, lunga, & da ogni lato uaga d'ombre accompagnata da quel suaue mormorio, che continuamente fa l'acqua della Mora nel far correre uelocemente sei rote, che seruono al Mollino, alla rasica, & alla macinatoria, Oltra che lodo parimẽte ancora tutto questo territorio, per essere dottato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato; *Il bel Borgo di Poncarale.*

Gio. B. Hauendoui da dir piu cose, è bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi, cosi andãdo, di questo pergolato, ui pare ch'egli sia posto, & fabricato cõ ragione?

Cor. Vi giuro, che io non so doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

Gio. Bat. Similmente che ui pare di questo horticello, che l'accompagna tutto a mezo di con si bella prospettiua?

Cor.

Cor. Chi nō dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete usato nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & aranci; & non meno i bei uasi pieni di mortella di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i uiali ben salegati?

Gio. Bat. Poscia che cosi ragionando siamo peruenuti in capo senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci un poco in mezo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia, il cortile, & vede quanti passano di rimpetto alla porta per la uia.

Cor. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa vedutta, & voltiamoci in su andando dietro a questa peschiera cosi passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa uaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che si riposano cō si bell'ordine sotto la ombra di q̄lla bella fronduta siepe.

Cor. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse quì il nostro delfino, uedreste i stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Cor. Dunque uoi hauete in questa peschiera un delfino? Quasi che non lo posso credere. *Le stupende cose d'un marauiglioso pesce.*

Gio. Bat. la verita è, che ui habbiamo un carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Ilquale chiamiamo per delfino, & egli cosi intende & uiene, percioche, si come p natura ogni delfino si compiace molto di star appresso a gli huomini, cosi q̄sto matto pesce si gode di star doue ode, ò uede della gente: & massimamēte fa q̄sto, quādo uerso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuoco: Perche, mētre dura l'eccessiuo caldo nō compare, ma dimora la giu (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et ueramente io pagarei vna bella cosa, che uoi fuste stato qui hoggi otto giorni, quādo dopo cena ci uennero le gentildonne di Poncarale, accōpagnate da quegli honorati gentil'huomini: Lequali entrando nel barchetto, che vedete a pena furno dentro, che subito cōparse lor dināzi questo si glorioso pazzo; cominciādo a guizzare, & saltare piu uolte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato un ualēte curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo q̄ste gentilissime Madonne riso nō poco p questa si bella festa, la Magnifi-

ca madonna Lodouica Gauarda si gittò vn mezo pane legato con lo spago; Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo ella sel tiraua dietro per lacqua, secōdo che'l barchetto andaua, come se fusse stato vn cagnoleto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madōne per li mirabili effetti di questo cosi giocoso pesce, & di tāti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagiō del pane, chegli tutthora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano q̄sti stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmēte essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valēte pesce diede vna tale tirata, che strepo p forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna: facēdone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù p vn altro pezzo, & sempre cō grādissima cōpagnia di pesci. Et non ostante chegli fusse seguitato da tutte cherano nel barchetto con bagordo di gridare, & ridere, & di battere le mani, nōdimeno mai il valoroso pesce nō si sgomēto; anzi (cosi andando) tēne sempre il capo sopra lacqua, mostrādo il pane, fin tanto li parue essere cōmodo di fare vn bel salto, p intōbarsi nella sua grotta, come allimprouiso fece. Per lequai cose mai altro non vi si fece q̄lla sera nellaccompagnar quelle Signore a Pōcarale, che ragionare, & ridere di q̄sta cosi marauigliosa festa.

Cor. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri che voi me lhauesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del vostro galante Gauaccio. Ma per quel che veggo, siamo, cosi ragionādo, giunti a questa vaga grotticella, la quale cominciò a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine: lequali non solamente ci prestano grā satisfattione nel considerārle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

Gio.Ba. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secōdo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le cōtētezze che lhuomo può hauere in q̄sto mōdo, vna delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente allhore, delle quali mētre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde, sapendo io quanto ne debbo esser geloso, ho pensato di darui conto della vita che di tempo in tēpo faccio qui, accioche giudichiate poi, se coloro che tanto mi calumniano, hā cagion di farlo, ò nò. Adūque, sì come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno piu perniconi cō gli sparauieri, vi dico parimēte che tosto faremo correre le lepri, bēche sarà spasso breue p li migli & meliche che le saranno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri,

ti, ci trastuleremo col can di rete. Et auenga che questo essercitio sia faticoso, nondimeno e di grande spasso, & di certa vtilita, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie Et quãtũque la piu parte de' nostri cani cõducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, o altri vccelli, tuttauia fanno tanto presto che se ne piglia in quantità. Et però e di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'un campo in vn sol luogo: perche traendo le la rete adosso, vi resta anco prese tutte in vn colpo solo. Del'uccellare col can di rete.

Cor. Si come hieri ui dissi ch io veniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Frãcesco di Gambara: dico non meno che fra gli spassi mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piacque vltimamẽte molto l'uccellar d'un suo eccellẽtissimo cane fatto venir della Marca il qual'entrando in ogni cãpo di prato, di stoppia ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i cõfini, & poi gridãdo, & rotãdo intorno intorno, si ristringeua ogn'hora piu di man'in mano, fin che cosi a poco a poco hauea riduto nel mezo tutte le quaglie che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamẽte tre volte la rete il suo valẽte uccellatore, ne piglio trenta sette, ne piu volse vccellare per essere hora di cena. La onde venẽdo noi a casa quel cane nõ fece mai altro che saltare & festeggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare con uoci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouita il detto Signore mi disse, che sempre faceua cosi quando egli vedeua esser fatto buona presa: & per contrario, come se ne pigliauano: poche, o niune, non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in un luogo tutta quella sorte d'uccelli, che egli haueua trouati; faceua distintamente certi segni, per li quali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer fagiani. Le stupende cose di un cane di rete.

Gio. Bat. Si come a tutto il mõdo e noto, che questa famosa casa di Gambara e nel numero delle piu antiche & delle piu nobili d'Italia & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi & illustri: cosi nõ e marauiglia, se fra quelli ui e ancora questo nobilissimo spirito; Il quale nõ solamẽte e dotato di buone lettere in piu facoltà, ma ancor di prudẽza di bõta, e di liberalità. Oltra che stãdo al suo bel Pralboino continuamente si diletta della musica dell'Agricoltura (essendo stato primo che ha introdotto in q̃sto paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi che conuengono ad un tanto Personaggio. Si che non e marauiglia s'egli ha un cosi stupẽdo cane di rota; cõciosia che dogni sorte di buoni cani di rari uccelli e sempre ben fornito; & se ancora hà speso felicemẽte gli anni suoi in simili piaceri; non mãcãdo mai di studiar le sue Lode della casa Gãbaresca, e del Conte Gio. Francesco.

peterminate hore, componendo corregendo qualche buon libro come al presente ha ridutto a buon porto,& non senza gran fatica,quello di Pietro Crescentio,il quale era talmente scorretto,che non ui era huomo,che potesse cauarne cōstrutt'alcuno.Sēza ch'egli è stato molto prudente,hauendo sempre abhorrito l'habitar nella città,& gli honori che ui haurebbe hauuto degnamēte,Che, si come ha benissimo conosciuto esser'ombre,& vanità che rodono tuttauia gli animi gētili,p cōtrario ha sempre appzzato la liberta della uilla,& la felicità che si troua nell'Agricoltura,godēdosi ne gli honesti piaceri cō gli amici ben creati,& virtuosi,de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'vccellare che mi dilettano, dico che io piglio de'quagliotti d'Aprile,& d'altri mesi,col farli chiamar'amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti. Effetto ueramēte cōtrario a quello che vsano le ciuette,i dughi, i smerlini, sparauieri, astori,& falconi,conciosia che nō mai cō voci amorose,ma solamente cō scherzi,con gabbi,o con griffe,ò con becchi conducono questi, & altri vccelli alla morte.Et chi nō pigliarebbe molto spasso,uedēdo prima i quagliotti cō la loro strepitosa,& roza uoce a cātar i lor'amori,& esser risposto,soauemente da una eccellente quaglia? La quale, tātosto ch'è udita da vno,da dui,ò da più,gli sforza a caminare uerso di lei,& delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprauāzano le biade,ne'prati ne'lini doue si pōgono: Che alle uolte, a pena sono distese, che quei meschini ui sono giunti, onde trouandole per modo di siepe,& p desidero si di passarle p andar appresso lei,si ficcano, & s'intascano talmente dentro, che conoscendosi esser diuenuti prigioni (bēche ella affretti il cantare)i pouerini piú non le rispondono. Io vi prometto che ne ho veduti alcuni che si poneuano a volare passar le rete,ma come la toccano(temēdo a guisa di ladri)si ritirauano a dietro,Nōdimeno,uedēdo poi la quaglia accelerar'il chiamarli a se,finalmente entrauano cō impeto nella sacca della rete nō men d'un braccio uerso la cātatrice.Et bēche questi vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore)nondimeno sono perfetti p dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Del pigliarei quagliotti con la cantarella.

Voi sapete poi,che questi goffi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera;sì p vdirli cantare,& far risuonar quei canali cō spezzarsi a gara il petto,come anco,perche sentendoli tutta la mattina,inducono soaue sonno. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua solamēte tre,o quattro ma mauh,& sette quacquera, vno scudo d'oro,& se ne faceuano otto,o dieci,pagarli sin dui,e tre scudi.

Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia.

Del combattere i quagliotti in Napoli.

Cor. Marauiglia è qlla che si fa ī Napoli il mese d'Aprile,& di Maggio,che piu p sone tēgono quagliotti p cōbattere, le quali uanno p la

Città

Città inuitandosi nelle case; o ne' gran palazzi de' Signori; dãdoui pri mamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni gra nelli nel mezo della tauola longa, doue hanno da combattere. Et posti che sono vn per capo (tacendo pero quanti vi si trouano, perche al tramente mai non combatterebbono) mirandosi prima lun laltro con graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si metton a caminar velocemente lun contra laltro. E tantosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmente, che essen do de' valẽti non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai, innanzi che finiscano la battaglia, laqual ordinariamente, dura fin che lun fugga uinto dallaltro. La onde, non pure il patrone del uinci tore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra allegrezza, e lhonore che ne consegue, uolendo uendere, trouarà i dieci, i quindeci i uinti, e piu scudi, e massime s'egli sara stato uincitore altre uolte.

Gio. Bat. Voglioui narrare ancora io la eccellẽtia dalcuui uccella tori che pigliano q̃sti uccelli col quagliarolo di osso, & a gara di ogni ualẽte quaglia, come pochi di sono occorse al mio Pedretto. Che ha uẽdo il nostro gẽtil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriẽte, p pigliar un supbo quagliotto cõ la cãtarella, il detto mio seruitor nascosamente tese anch'egli dallaltra parte le sue a canto di vna folta onciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamẽte, il buon quagliotto si fermò p un poco in mezo del campo, rispondẽdo pero gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmẽte piu la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pe donare uerso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgẽdosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro di innanzi che ossase comparir tra noi.

di una burla fatta al bon Gauaccio.

Cor. Non solamẽte io mi marauiglio della eccelentia di questo uo stro uccellatore, ma piu mi stupisco della patientia che hebbe q̃sto be nigno gentilhuomo, non hauẽdo subito tratto di stizza in terra la gabbiola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

Gio. Bat. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la uocé della quaglia benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pẽ sato di dirui vn nouo modo, che fa un nostro cittadino nella villa di Chiari, il qual piglia quãte quaglie si trouano in ogni cãpo di miglio in una volta con un quagliotto acconcio p questo effetto: la qual cosa e tãto piu marauigliosa, quãto che cõ la quaglia cantatrice si piglia no solamente i maschi di uno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine, quanto i maschi: ma ancora

Del piglia re gran quãtità di quaglie col quagliotto.

se

se fossero cento insieme (& piu assai) nō scampa quagliotto ò quaglia.

Cor. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vccelli, & da che tempo si può far questa cosa.

Gio.B. Il tēpo proprio di pigliarne in quātità, è quādo cominciano a mettersi insieme nel mese di Agosto, p andar di notte in Africa, mētre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della Primauera, come la natura lor ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & grā freddi. Hauēdo adunq; un quagliotto che sia stato in gabbia allo scuro dal principio d'Aprile p tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auāti giorno nel mezo dun cāpo di miglio, p che cātando bene, non solamente veniranno appresso lui quante quaglie ui sarāno, ma anco tutte quelle altre, che ludiranno ne i prati, o ne gli altri migli. Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno, come nō ui sarà rugiada; siaui accōmodata da vn capo la piōbina mappata; e tirato poi le sonagliere di mā in mano dallaltro capo sino alla detta rete a q̄sto modo si pigliarāno quāte quaglie e quagliotti vi sarā vēuti.

Cor. Per quanto tempo si puo far questo giuoco?

Gio.Ba. Ordinariamente quegli vccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume dalla Luna di Agosto, & in quindeci, o venti notti non restano in queste contrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che non possono volare, ouero che sono troppo grasse: & queste sorti sono solamente, che alla Primauera si trouano in queste parti.

Cor. Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

Gio.Ba. Non solamente (per lordinario) fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, o che hanno scosso: ma ancora vi sono non pochi vccellatori, che vogliono, che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa, p cioche si vede, che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due volte allanno (cioè nello andare, & nel ritornare) nondimeno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

Cor. Quanti oui puo fare ogni volta vna quaglia?

Gio.Ba. Si dice che amazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono piu di cēto vccelli; percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta non meno di sedeci oui (computando luna con laltra,) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna; aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino piu di cento, sin cento dieci.

Cor. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti?

Gio.

Gio.Ba. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innazi che comincino a cantare, & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vnhora la mattina, essendo però ben chiuse le fenestre, e ogn'altra cosa che potesse render'aere, e p vn'altra la sera: Tenendone, quattro à questo modo, a fine che se vno, ò dui non cantassero bene, ne fusse almen'vno che non mancasse. Ma quanto piu sarano che cantino al modo detto, tanto si potrà far listesso officio ne gli altri migli. Et a questo modo si cacciera più volte al giorno in dui, & tre & piu campi secondo il numero de'quagliotti, che saranno a proposito.* Auuertendo però quando leuano questi vccelli dal buio nō portarli allaere subito, perche patirebbono, ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano.* *

Voglioui raccōtar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (p essere delle piu grādi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et pche le mie caualle sono atte per mātenersi a si grā fatica (& specialmēte quādo la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano a tirarla per li prati, & p le stoppie dopo ch'è sparito il sole, non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, p esser quelle proprie per vccellar cō si fatte reti. Et pur che ne trouiamo poche volte veniamo a casa senza le vinti, quarāta, & sessāta quaglie. Et però nō è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mādo a gli amici, o che māgiamo più volte a tauola. Del piglia re le quaglie con la strusa.

Cor. Mi piace più luccellare con questa rete, che con la piombina percioche si vccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Gio.Ba. Con la piombina quasi sempre si dannogiano i migli, ma chi ha discretione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi & folti, è assai manco il danno che'l piacere: & vtile che si prēde. Non è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partiamo di casa con seruitori, & piu contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano, portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene, drizzando hora in vna contrada, & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, ò panichi? Et mentre chella si accommoda da vn capo, a cacciare dallaltro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da piu persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole a guisa di filistocche. Cātando per modo di bagordo, accioche vedēdo esse quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti: vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, allhora tutti si pōgono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto s'insacchino maggiormēte dētro. Del piglia re le quaglie con la piombina.

Che

Che diremo poi quando si ha cacciato in più campi tre, & quatro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo non so huomo cosi malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quãdo si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara piu uolte, con grandissima satisfattion loro.

Cor. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, non dimeno considerando quanto sono diletteuoli, & utili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'uccellar i sparauieri, & de i loro casi.

Gio. Bat. Sapiate poi, che innãzi sia mezo Agosto, cominciaremo a vccellare con gli sparauieri continuando sin'a San Martiuo. Ilquale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il gentil'huomo. Perche in tutto q̃sto tempo (pur che non pioua, ò soffi vento) sempre ci trouiamo insieme con piu sparauieri buoni, & ualẽti cani all'hora di vespero, ò di nona anco secondo i tẽpi hora in q̃ste contrade vccellãdo, & hora in q̃ll'altre, stãdo insieme piu che possiamo, auenga che molte fiate ci trouiamo separati, & alle uolte assai lontani l'vno dall'altro; si per lo portar d'un sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone un dietro ad vna valente quaglia, & non potendola piglia re, si porrà sopra vn'arbore, stãdoui poi qualche volta vna, & piu hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; ò quãdo non vuol venire, che ci conuien sedere, ò dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma uola sopra vn'alto arbore p̃ pascersi a sua voglia: Onde se lo vogliamo innãzi che si pascha, ci cõuiene subito rãpicare di ramo in ramo, & piu uolte cõ pericolo della vita; senza che assai fiate, come ce gli auicinano, fugge soppra d'vn'altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibuggi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come piu fiate siamo smontati per tore vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & p̃ capriccio solamẽte, fuggira all arbore, ò di lõtano; Ouero, essendo posto in terra cõ laquaglia in piedi, & corrẽdoli il cane adosso p̃ abboccarlo, la lasciarà, & se ne volera altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur'vno, o dui sparauieri ci soterano per cagion dell'eccessiuo caldo, o del mutarsi il tempo, ma se fussero cẽto, & sempre in piu cõtrade, sorano. Et pur che si trouiamo innãzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che q̃ cõuiene lasciarli, & venire a casa co i caualli stãchi, & noi stroppiati insieme; Onde se vogliamo rihauerli ci bisogna leuar p̃ tẽpo il di seguẽte, & ricercarli

carli fin che vediamo il fine. Come occorse lāno passato la vigilia del la natiuità di nostra Dōna a noi del Borgo di Pōcarale, appresso il col le di Castenedolo; che essēdo sorati otto sparauieri la mattina seguete ciascū ritrouò il suo eccetto il buō Gauaccio; onde; p esser maggior vo latore de gli altri, credessimo, chegli fusse volato sinal mōdo nuouo.

Cor. Voi primamēte hauete detto, che questo piacere è vn de mag giori, che possa haueril gētilhuomo nōdimēo sinhora hauete narrato solamēte stēti, e trauagli che patite voi strozzeri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrotanto patiste si volōtieri p lamor di Dio.

Gio.Ba. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo cō tentezza alcuna senza affanno, ò tormēto? Come cel mostrano i paz zi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercāti, & gl'infelici sol dati con altri infiniti huomini, che tuttodi si espongono alle tāte mi serie della loro vita: & nondimeno ciocche patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni; i quali, per esser quasi sempre contra lhonor di Dio, il piu delle volte li uan falliti. Vo glio inferire che se ben questa professione nō è delle sante, però è del le piu gentili, & delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben crea to huomo. E ben uero, che non si debbe mai danneggiare il prossi mo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li con uerrà rendere stretissimo cōto al tribunale del grande Iddio. Ho uo luto dir questo, percioche ci sono molti di cosi poca conscientia, che per pigliar'una quaglia, ueduta uolar'in un miglio grande maturo, & foltissimo, non haueranno rispetto entrarui co i caualli, & dāneggiar lo talmente, che forse nō satisfarebbono con vn paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso, & soggetto di assai pa tientia, & di spesa grande, & di poca utilità; & anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per ue nir a questo.

Chi potrebbe mai credere o conoscere qual contento sia lo hauere vn bello sperauiero, il quale sia valēte nel volare, gagliardo nel piglia re, pratico nel raccocciare, piaceuole nel ritornare, & sēpre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer vn cane, che sia bello, obediēte di pfetta osma, & nō spauenti mai l'uccello del patrone, Sēza ch'egli e cosa molto cara lhauer un bel cauallo, ilquale vada bene, & che sia a nimoso a i larghi, fossi alle alte acq; & āco gagliardo al trauersar cāpi lame cespugli, fiumi & alte ripe & nō meno che sia amaestrato nel fer marsi fin che'l patrone ha ritolto lo sparauiero in pugno cō la pīsa in piede, & poi rimontato in sella. Quelli che veramēte hanno q̄ste tre

come debbe esser un ualente sparauiero.

cose

cose, non è quaglia che non trouino, & trouata che non la piglino.

Poi nō è gran contēto nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia & pigliarla talhor poco da lunge, ò appresso; hauendo fatto però, per fuggire piu scambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze dogni valēte vccello. Senza che gliè cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar' vna quaglia valentissima, la quale per vn pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la pigli, & pigliatala si pone in terra; fermandosi fin chel patrone va per ritorlo in pugno.

Cor. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & dispe rati: hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

Gio. Bat. Dopo q̄sto honorato essercitio, cominciaremo a far correre le lepri fin'al Carnouale. Che per certo, nō ui e poi il maggior piacer di questo, & massimamente quando trouiamo delle piu aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu valenti cani.

Della caccia delle lepri.

Cor. Chiaro e, che questo essercitio e di grande spasso, & piu lūgo, & piu libero, & di minore spesa assai, che non è l'uccellare cō lo sparauiero, astore, & falcone. Et questo dico, perciochè da dieci anni in la, il piu del tēpo, io son andato per monti, p colli, per piaggie, p selue, & per valli, hora con uarioli, & sagliusi & hora con archibugi, o con balestre. Voi sapete che in piedemonte non si caccia cō leurieri se nō ma lamēte. Et benche sia piu faticosa la caccia de' monti che q̄sta delle cāpagne, tuttauia quel sētir risonar le uoci di quei cani nelle ualli, o d'intorno alle colline, o montagne, quādo han ritrouato di mattina p tēpo la lepre, cauriolo, o ceruo, o altro animale e certamēte tāto dolce armonia, che nō so qual musica sia piu naturale, ne piu soaue, Oltra che fermādosi nascosamēte doue la lepre e leuata e suggetto dilettevole nel uederla cacciare da i cani p le uie aspre, p sentieri erti, & per calli stretti, sù, & giù; o attorno a i monti, o colli, & ritornare piu & piu uolte, & sempre nell istesso luogo; pensandosi pur di saluarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'vdire le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch' ella di stanchezza si lasci prendere ò s'insachi nelle reti tese.

Lode della caccia de i sagliusi.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, i quali per voler pigliare cerui, caurioli, strābecchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti, per pericolosi monti per rouinati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelōche, per cōcaue tombe, per alberghi di romiti; & sempre cō gamba gagliarda, cō cuore allegro, & cō animo deliberatissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, & anco

Il gran ualore di alcuni caciatori de i monti, colli, & uali.

anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo.

Gio.Bat. Non è dubbio che ne i monti, & colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di grã cõtẽto, & particolarmente quãdo si odono risonare quattro cani di voci cõcordanti; nientedimeno a me gradisce piu la nostra per esser sẽpre di minor fatica, di mãco pericolo, e che ci presta piu cose di maggior vaghezza; peioche quella pasce solamẽte l'orecchia, & la nostra l'occhio, che maggiormente importa. E ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi che ui mangiano assai volte i cani.

Cor. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi altri tenete quando siete per andarui.

Gio.Bat. Primamente si comincia a sonare il nostro grã corno in piazza inuitãdo tutti insino quei di Poncarale, nõ cessando fin che nõ sono giũti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano cõ cani leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se voi sentiste l'vrlare, il baiare, & il calpestare di quei tãti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gẽte armata quãdo al grandissimo strepito di trõbe, di tãburi, di archibugi, & di artigliarie son eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giũti che son'i cittadini, seruitori & cõtadini che venir vi vogliono allhora di brigata c'inuiamo cõ tutti i cani, hora da vna via, & hora da un'altra. Ma però, il più delle volte, ci driziamo verso le cãpagne di Mõtirone, di Ghedi, di Castanedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora e bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani à lasso, & cõ altri che corron quà, & là, fin che hanno scoperto queste lepre. La onde, tantosto che è veduta si lascia parte de'leurieri, & quinci si vede il bel correr per la campagna. Che se per auuẽtura ella è delle piu gagliarde, sappiate, che correrà piu miglia innãzi che da q̃lli sia morta, o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati piu veloci, & quali huomini di piu gagliarda gamba. Nõ e poi spasso grande, quãdo occorre, che correndo piu cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra & dapoi vn'altra, & piu & che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si põgono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai insino, che le hanno prese; & ammazzate. Oltra ch'e bel vedere, quando vna lepre ha corso vn pezzo, & che vedẽdosi prossimar'i cani (come si dice) alla coda ella astutamente riuolge il correre; pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi; onde corrẽdo quelli furiosamẽte, di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano, hanno tolto gran vantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri, bẽ che si seruono di questo bel tratto, nondimeno, alle volte sono morte da i cani che le seguiuano pur adietro, & anco spesse fiate da

Le cose che occorono nella caccia del piano.

quei

quei primi piu valenti: da i quali, dopo il lungo tergiuersare, & scarà mucciare dall'vna, & l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

De gli eccellenti cacciatori della campagna.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco io di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina fino alla sera mai non si stancarebbono? Et piu dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate infin 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 e l'ungia di un dito, o vero un pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualiero.

Cor. Hora che voi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine, & maschi come generalmente è tenuto.

Della natura diuersa delle lepri.

Gio. Bat. Per quello che piu volte ho vdito dire da' valenti cacciatori dicono, che ui 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 ui sono delle femine che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

Cor. Mi piace che mi habiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

Dell'uccellar con la ciuetta.

Gio. Bat. seguēdo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno e di tanta dolcezza, che spese volte sforza i Principi a prezzarlo, & guastarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn cosi difforme vcelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre, verdure, di vaghi fiori di belli arbuscelli, & di soaue aere? Il quale p essere ombroso, e fresco ancora, almeno, & diletteuole da godere con allegria la mattina per tempo fin'a terza; & specialmente quando si troua pieno di vari vcelletti che cantano, & garulano con diuerse voci. Letitia veramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agualiar a quello quando si veggono i tanti diuersi vccellini, lasciar di mano in mano frondutti arbori; abbandonar i cari nidi, & cessar i loro amorosi canti, solamente per voler mirare & considerare vn cosi stupendo vcelletto non mai veduto da loro, poiche non compare fin che sono riposati la sera sopra i ramuscelli, o nè gli accommodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che veder quelli

vccellini volare con tãta amiratione intorno alla ciuetta? La quale cõtinuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, saltãdo hora su la ferletta, & hora saltando giu hora alzandosi dritta cõ la testa, & hora abbasãdosi; hora facẽdosi lunga, & hora facẽdosi curta; & hora volgendosi verso quegli, & hora verso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura & de' tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor vedere finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuetteschi, si pongono con la loro simplicita sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno a lei Onde pouerini sentẽdo imbrattarsi i piedi nel vischio & volendoli leuar fuori, & non potẽdo subito si pongono a tirare hor questo hor quello altro; Ma vedendo che quanto piu si sforzano per liberarne vno, tanto piu ui ficcano l' altro: & gli sfortunati giungendo mal'a male (pensando pur di aiutarsi) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancora quelle, non solamente restano in tutto pregioni, ma assai volte ne anche possono mouer il capo per hauer attaccato il loro collo al vischio.

Cor. Ho ancora io conosciutto questo modo di vccellare, ma tutto al contrario di quello che dite voi; Percioche tanta era la compassione che haueua a quei purissimi; vccellini che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi nõ dourebbe atristarsi, vedendo questi semplicissimi animaletti cosi allacciati & presi cõ inganno a loro tãto ammirabile? Similitudine certamẽte proportionata a noi medesimi, come bẽ vediamo di cõtinuo, ch'el Demonio crudelissimo nemico nostro nõ cessa mai di ingãnarci cõ infinite trappole della carne, & del mõdo: onde inuischiati che siamo trabboccham o subito nella prigionia delleterna morte. Che gli vccellini presi sono vno essempio a noi.

Gio. Bat. Si potrebbe nõ meno filosofare assai intorno a piu altre cose che tutto di vediamo, conosciamo, & prattichiamo: ma pche siamo qui p seguire i discorsi cominciati: e bene che parliamo de pigliare i tordi cõ le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre spasso veramente utille, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, ne di vccelli da volare, e ci donna vccelletti che di sanita sono migliori de gli altri. Per pigliar i tordi col zuffolo a piu modi.

Nõ e gran piacere, vedendo un bellarbore, com'e il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmẽte i rami, che paia incoronato di vna corona tõda, & largha circa dieci braccia: essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichette lũghe, ficcate ne i buchi del cãterolo inchiodato prima o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio di acqua, & concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli vccelli, cadano attaccati a quelle giu per

le foglie della corona, gridãdo sẽpre fin che son in terra. Ma ui uuole ancor, vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta cauezzi tirata per dietro a cãto di quegli arbuscelli, & arbori: al quale sia sotto vna ciuetta sopra la ferla cõ tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei i quali cantino ogni volta ch'ella si muoue; per lo qual cãtare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete, che balordamẽte veggono.

Cor. Per vn giorno uidi questo giuoco da i nobili dui frattelli Porcelaghi, à Roncadelle, il quale nõ a pari in q̃sto paese: Percioche ui sono dui belli, & grandi arbori (cioe vna quercia, & una noce) lontani l'vn dallaltro cauezzi uinticinque, accompagnati col filo d'vna lũga onizzara non molto alta: Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de canteruoli, & sotto due ciuette, con piu tordi ingabbaiti, non essendo ancora comparso il Sole Messer Hieronimo comincio a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore & piu mai non cesso andando hor quà, hor là con variar le voci assomigliando hor'a i tordi, & hor'a i merli.

Ch'e poi a veder piu persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi come faceuamo noi: conciosia che, chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi li leuano fuori morti. Chi seguitaua i tãti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascõdeuano ne gli onizzi. Che distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogho del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna cosa, & chi faceua vn'altra correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadendo cosi 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 che chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & diuersissimi effetti de i tordi, & vccellatori, conoscerebbe che non e riccetta pari a questa, per sanare qual si uoglia humore. Basta che questo gentilhuomo ne pigliaua cento sessanta dui. Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

Gio. Bat. Ancora frà gli altri modi, che si vsano per pigliare questi vccelli, in vero non e da biasmare q̃llo che i Bergamaschi chiamano roccolo, I quali, accõmodandosi in sito eleuato cõciano vn capãnetto di frasche tanto grande, quãto vi possa nascõdersi luccellatore; hauendo pero un buco in cima, accioche possa gittar fuori (quãdo li pare) un lodro di penne, legato cõ vn braccio di spago in cima di vn bastoncello

Roncello. Alquale capanetto non pōgono appresso arbor verde, eccetto che da ponēte vna folta onizzata, ò altri arbuscelli; tirandosi a cāto vna rete, verso al capānetto, & ponēdoui lontano piu rami secchi, & alti non piu d'vnhuomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono vna ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonatore e accommodato dentro, tuttto a vn tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar'i tordi detti in gabbiati, accioche si abbassino quei, che volano per laere; I quali posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impeto (stimādo essi sia vn'vccello di rapina) subito volano verso gli arbuscelli verdi, pensando sempre di saluarsi in q̄lli, e cadono nella rete. Et come sono leuati fuori morti, luccellatore ritorna a far'il medesimo fin ch'egli ne fa morire la mattina in quantita. Giuoco in vero da lodare, per farsi senza vischio, & con poche persone.

Cor. Bēche questi dui modi siano per poco tempo di gran trastullo, & da far morire tordi assaissimi; nōdimeno è meglio pigliarli cō le reticelle, cacciandoli piā piano per le siepi, & per le vigne; o piu tosto cō le reti lunghe quando passano per le costere; percioche allhora sono piu grassi, & piu delicati che nō sono q̄gli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali vēgono di lōtano per pascersi in questo paese di vue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il grā caldo.

Gio. Bat. Doppo questi spassi, p molti giorni pigliamo ancora del le cerdole, & tortorrelle alle cāpagne con le pareti e vccelli che fra di q̄lle giuocano legati giuoco certamēta diletteuole, sēza fatica sēza spesa, & di qualche vtilita, che si puo far solo; stādo nel capānetto ascoso p tirar la corda, accioche le dette reti coprino ī un subito tutte q̄lle cerlode, e tortorelle che vi sono uolate per giocar con le prime legate. Del pigliare le cerlodi con le pareti.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le redi grādi del le anitre, & arcie, & gauarelle, & altri vccelli acquatici, & in quantità. Vero e, che pigliamo de'rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo piu di notte che di giorno.

Cor. Mai non mi piacquero questi essercitij perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

Gio. Bat. Se non fosse per entrar in qualche lunga disputa, io vi mostrarei ch'eglie cosa da gentilhuomo, da Signore, & da ogni Prēcipe a non far vita molle, ne delicata, nè vi addurrei se non grādi presonaggi, & grandissimi Prēcipi, che sosio stati, & che son ancora, i quali hāno sempre fatto pfessione di donarsi a i maggior discommodi del luccellare, & della caccia, che trouar si possano; Ma pche lintento no- Del pigliare diuersi uccelli nel gran freddo

stro e, che ragioni amo de' piaceri della villa, però faremo fine a q̃sto.

Dell'uccello col Dugo, & sue marauiglie

Per vno di grãdi spassi che trouar si possa intorno all'vccellare, nõ vi e il maggiore che vedere il marauiglioso Dugo posto sopra vn'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuisciate lunghe vn palmo & mezzo l'una. Et medesimamente postoui vna alta ferla simile all'incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intornia ta parimente di stazzoni, & bacchette, come laltra. Mirandolo poi nel far quei sì stupendi, & difformosissimi atti naturali per li quali vna infinita d'uccelli vẽgono di lontano per vederlo cosi mostruoso. De i quali alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, e altri grossi vccelli; che li volano attorno gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, & tal'hora in tanta quantita, che paiono vn gran nuuolo che copra il Sole: I quali, calandosi alle volte tutti in vno istesso tempo, l'assaliscono per spauentarlo. Et egli difendendosi, non solamente nõ si sgomẽta in parte alcuna, ma si pone audacemẽte a giostrar cõ loro, saltãdo hora in terra & hora ritornando sopra la ferla. Hora facẽdo si lũgo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora volgendosi verso di quelli, & hora girandosi cõtra di quegli altri. Senza che alle volte si lieua animosamẽte a grã volo, & sbarragliandoli tutti, passa p forza per mezzo loro, & vola sopra allalta ferla. Et eglino tutti insieme seguitãdolo cõ gridi grãdissimi, che p verità nõ sò se si possa veder mai il maggiore stuolo, o battaglia di questa; & massimamente quãdo si accordano a guerreggiare cõ seco, che pare adhora, adhora lhabbiano da stracciare in mille pezzi, & nõdimeno si vede che mai nõ li fanno male alcuno, anzi, conoscẽdo egli che hãno a caro ch'egl'scherzi, & giuochi nel farli delle burle con difformità, nõ cessa di tenerli in festa. Et tãto dura cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stãchi, si põgono di mano in mano sopra le bacchette vischiate, p mirar maggiormẽte i suoi mõstruosi effetti. Et allhora comĩcia la lor tragedia cõciosia che si vede cadere hor q̃sto, hor quello in terra, il che volẽdo poi volare, o fuggire, & non potẽdo per essere intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando & chi co i gridi va rotãdo, pẽsãdosi pur di scampare la morte. Ma i poueri sgratiati sono seguitati da gli vccellatori, pcotẽdo q̃sto, & quello cõ bacchette, & bastoni. La onde, quãto piu ne battono, & stroppiano, tãto piu ne uanno cadẽdo di maniera, che alle volte sono tanti, che cõ diuersi modi fuggono p terra, che douendo correr dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douere, ma si stãcano etiandio di tal sorte col souerchio ridere appresso, che si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma nõ molto lõtano. Il perche, e poi forza che gli amazzino di mano in mano, dãdo

Da i uarii effetti de gli uccelli inuischiati.

loro

loro con le bacchette, & bastoni sulla testa o scauezzandoui le gambe pche altramente nõ si lasciarebbono pigliare per lo difendersi col beccco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano a tanti Scocchi pirati ferocissimi, che non stimano la lor vita, i quali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, p selue, & per cauerne, quãdo dalla potẽte armata de' nostri Illustriss. Signori sono con grãdissimo impeto pseguitati; & assai volte presi, & posti al grauissimo giogo della catena.

Sappiate che quãdo io vccelai col Dugo di mio cognato Vggiero a quest'Ottobre passato, ne pigliassimo a Carpenedolo dui grã sacchi Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gauaccio, sonato primamente il corno, per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incõtro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che più tosto correuano a portarne in quantita per barattargli in questi sì fatti vccelli, i quali secondo la grossezza, & bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli estimaua a quattro, a dieci & venti oui l'uno. Et le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso, andandosene poi allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhnomo 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 di oui, che a pena si poterono accomodare in dui sportoni. Et noi vedendo questa tal monitione, disputando ciò che sene douesse fare, finalmente deliberassimo di mandarli a pouerissimi luoghi della Misericordia, & delle Conuertite. E cosi la mattina seguente se ne mando vn sportone per luogo.

Dela buona mercantia del Gauaccio.

Cor. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi, che conuersano tutto il giorno co i medeci, che non pigliassero altra medicina che questa percioche, non tanto li crepparebbono quanti humori hauessero, ma sanerebbono senza detrimento della borsa. & della lor uita.

Chi e quello cosi malinconico che non ridesse di cuore, vedendo questo si monstruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità d'vccelli, sol per farsi delle burle & non mal'alcuno. Et chi e etiandio colui, che non smascellasse di ridere, vedendo vn cosi difforme vccellone a vincere tanti vccelli senza mai toccarli, & farli cader'in terra, come prigioni, o morti? Poi quai sono quelli che non scoppiassero, mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come vn sagacissimo mercante a saper cosi ben lodare, & cosi ben barattar'i tanti non buoni vccelli, come se fussero stati quaglie, o pernici, ouer fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, con tanta arguita seppe dispensar'i falsi carboni, per quelli di san Lorenzo.

Delle stupende cose dello Smerlino.

Gio.Bat. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo vccello non poco grande, & difformissimo, cosi voglioui narrare del lo smerlino, vccelletto picciolo, & polito. Il quale e tãto piu apprezzato quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate d'altro vccello, nõ pero le val il loro schermirse con prestissimi riuoltini contra di questo, conciosia che col volare velocissimo le giunge in vn subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu delle volte seguitarà la lodola tãto altamente in aere, che non vi e occhio humano che la possa vedere, ne mai l'abbandona, fin che non le ha tolta la vita. Ma quando si abatte in vna cerloda, non solamente questa lo conduce assai piu alto, ma discendendo al basso, se il fa uolar dietro per piu miglia. Et q̃sto e il magggior cõtrario che hã questi cosi animosi vccelli; percioche queste cerlode (nel discendere) non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le lodole ma fuggendo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle, si perdono o non si trouano, se non malamente; per hauer troppo cuore nel seguitare queste cerlode e lodole con qual si voglia pericolo, o morte.

Veramẽte, che pochi mesi sono che'l mio seguito vna lodola in casa d'vn pouer'huomo in Montirone, & l'ammazzo essendo volata p saluarsi in vn bãcale (che a caso si trouo aperto) sotto a certi strazzi, & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedẽdoci da vna finestra, che faceuamo correr'i caualli a tutta briglia p seguitarlo, venne subito di fuori gridãdo per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra lanno passato la quale (pensãdo pur di scãpare la morte) volo in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se nõ fussimo stati auisati subito da vna villanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che piu tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauẽdolo tirato suso coi dui vccelli in mano, egli diede la lodola a quella giouanetta, meza morta di paura, & lo smerlino a me ilquale tutto rabbuffato, mostraua con piu segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

Cor. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, ai furiosi, & ai disperati, per nõ stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

Gio.Bat. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui cõbattitori, i quali per far prigionie, o amazzare li nemici nõ si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamẽte possiamo dire delle cerlode e lodole le quali, p fuggire la terribilità di q̃sto suo nemico cadono molte fiate (come intendete) in grãdissimo pericolo della morte.

Non

Non fu cosa molto marauigliosa da vdir quella, che vide questo Gēnaro M.Gio. Paolo Coraddello su la campagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cauallo, ilquale fermandosi gli apri vna borsa grande di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella nō potēdosi saluare da uno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spariosa campagna; approssimandosi a me, tutto ad vn tēpo mi volò sotto & si ficco nella borsa, che in quel subito serai, come vedete. La quale, benche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare a quel cosi grande spauēto di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa a discrētione di quell'huomo, che cadere vn altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel trastullo che occorse al Sign. Valerio Orsino.

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quando era gouernator di Brescia, nella contrada di Buffarola, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur assai: che facendo volare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo a gran volo, s'incontro in vn villano, che era a cauallo di basto, & in giuppone; onde per saluarsi la pouerina da quei nemici, che gli erano vicini, si ficco fra il basto, & il braghetto, che'l villano non se ne accorse, ilquale si fermo per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furno? mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Gouernatore la vide ascosa ben sotto: Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le uolassero un'altra uolta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritorno subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola etiandio un'altra fiata, la gittò medesimamente in aere: & ella non meno abbassandosi, riuolo allo istesso luogo. La onde uedendo questo il Mag. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauo, & la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

Del gentilissimo trebo del Bergondio.

Cor. Io ho sentito raccōtar questo caso dal detto Ma. Collaterale nella sala del ridutto di piu virtuosi della Città, che ordinariamēte si trouano ogni giorno i casa del bē creato M. Theodosio Bergōdio doue allhora ne erano nō pochi. Et piu disse che quella lodola nō cessaua di cātare, come nō potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita che el

Cassitrani della lodola & smerlino.

la riconosceua hauer p lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto, percioche, non solamente s'e veduto entrare la lodola nel le finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la vita in vna caldaia di acqua bollente & nell'ardente fuoco: ma alle volte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & iui abbruccia rsi subito. La onde possiamo por fine a gli incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio che dice. Sparauiero da Gentil'huomo, Astorre, da pouer huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Re.

prouerbio.

Dello uccellar col terzuolo.

Gio. Bat. Fra lo vccellare che io faccio in tutto l'anno, uoglio dirui ancor del pigliare le pernici col terzuolo, che sia tre mesi posi in gabbia per mutarlo, secondo il solito, ilquale non solamente non crederebbe a qual si uoglia altro circa dello esser bello, domestico, ualente, ma (come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscer il maggior trastullo di questo.

Non e gran piacere quādo si uede leuare una ualente pernice, & egli sēpre seguitarla uolādo ambedui a mezo aere, e drittamēte come se fussero due saete cacciate da i potēti arcieri, & nō abbādonarla mai in sino che nō l'ha cōquistata, e morta? Oltra che fa bel uedere un'aria di pnici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo & segnarle giustamēte in un luogo unito, ne q̄lle molte fiate leuarsi p la grādissima paura, che hāno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da i cani. Ma sono auuenturate q̄lle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca: la quale ne piglia sēza farle male, & sēpre o smontato, o a cauallo uiene da me & le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singulari di una cagna.

Cor. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il contrario de i cani, che amazzano quanto piu presto possono gli uccelli, & alle uolte gl'inghiottiscono mezi uiui.

La natura de le pernici amorose.

Gio. Bat. Vi giuro che piu uolte, uedendosi sopra questo suo nemico, & non osando leuarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto a i caualli a i buoi, a i carri a i legnami, & altre cose. Che se vi douessi dir gl'effetti che fanno p saluarsi da q̄sto vccello e particolarmēte quādo si nascōdono nell'careggiate nelle rouete & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & sin sotto alle dōne, son certo che vi sarei stupire.

De lo uccellare con lo schioppo & balestra.

Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auēga che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche nō mi piace que mai q̄sta professione, per li grādi pericoli che occorrono nel passar tāte acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmēte quando egli porta la presa ad vna ripa all'altra: & piu lōtana ancora, piacendomi piu

assai

assai l'ammazzarle con lo schioppo, & con la balestra: cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità.

Medesimamente non aspettate che io ui dica, che vccelli con falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pensato di fare questa si solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambarcsetti, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali, oltra che sono ricchi, hann'etiandio piu caccie riseruate. Vero e che sempre mi piacque il veder vccellar con questi si famosi vccelli, poiche si vede cose talmente stupende che hanno piu tosto del diuino che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, & girare vn cosi superbo vccello; mentre che di mano in mano ascende tant'alto ch'egli pare propriamente vicino alle stelle & che non si puo figurar s'egli e vccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa, accioche nel discendere perpendicolarmente, o a piombo, venga con maggior'impeto a ferir l'anitra o altro simil'vccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Ne a pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha gia veduto e ferito con grandissimo stracio l'vccello, con hauerli fesso la schiena, o'l capo sin' alle ceruella con la sola vnghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e del nuouo alzarsi verso il cielo. De lo vccellar con falconi.

Et questo grande spasso si puo hauer la maggior parte dell'anno, ma il maggior tempo e quello del verno, & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, o uena risorgente, ouer'in qualche guazzo, doue si trouano in maggior turma & piu grassi. La onde, per lo tanto piacer che si piglia da questi rari vccelli, ho veduto piu uolte Signori grandi, non che priuati gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo: non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettar tal ufficio da'i seruitori, o strozzieri, smontare, & saltar subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri vccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualiero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolo di Gambara del conte Giouan Paolo Cauriolo del Mag. Caualier Vincēzo Callino, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Il qual essendo nell'aere un de'suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga sin'al petto per far leuar'alcune anitre che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto uccello, ci hauea- Quel che fanno i Signori nello uccellare co i Falconi.

haueano ueduto in alto. Onde fu poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volare de le altre (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

Il procedere del falcone ne lo ammazzar lo augelo.

Cor. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

Gio. B. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli vccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è gia calato con tal precipitio, che se l'anitra, o altro vccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non dritto, percioche egli ferisce sempre alla sfuggiata, nō toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora volando) di nuouo se inalza all'aere.

Cor. Vorrei saper'in qual'hora si fa meglio uolare questo vccello, & s'e difficile a rihauerlo.

Gio. Bat. Parimente si fà uolar la mattina per lo tempo, & quando fa maggior freddo. Poi del rihauerlo non ui è tanta difficultà, com'è de gli altri vccelli, anzi se puo esser disciplina in vccelli alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro, di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

Cor. Quante uolte si fan volar'al giorno questi vccelli?

Gio. Bat. Non solamente, per l'ordinario si fan uolare quanto più son gentili, se non una uolta, ma bisogna anco subito pascerli con la presa, o quando per fallo non feriscono darli una gallina, o altro pollo. Et pero, chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più, o quando se ne tiene pochi, ritirandosi con gli altri insieme con buon numero per farli uolare l'un dopo l'altro a gara, perche si ha maggior piacere, & si vede ancor quali son'i piu ualenti.

Cor. Come combattono i falconi, & aeroni insieme?

Gio. B. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore pigliano sempre vccelli inferiori a loro, per contrario il falcone, (oltra il pigliar vccelli timidi) per hauer gran cuore, si compiace combatter ferocissimamēte cō l'aerone suo nemicissimo. Però nō è piacer maggior tra li raccontati, che veder questi dui rabiosissimi nemici, quādo si abbattono insieme: percioche, nō tosto l'un ha veduto, l'altro che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si p̄para p dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarsi a volo, per far più forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (p esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di māco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde remēdo egli

Il fiero combatter del falcone con l'argirone suo nemicissimo.

gran-

grandemente la caduta del falcon, si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, uolgendosi col corpo verso il Cielo distendendo le ale, & quiui con l'unghie volte, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli per contrario, vedendo il gran danno che ui potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormẽte l'assalto nel capo. Et mẽtre che q̃sti nemici stanno a q̃sto modo, q̃lli tutti che li mirano, stãno talmẽte immobili, che paiono nõ huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'auinchiano l'un laltro, allhora si sẽte laere rimbõbar di stridi che puẽgono dallegria de i circõstãti, la qual'e maggiore, quãdo p un pezzo cõbattono in terra, & che finalmẽte resta vincitore il falcone, o quãdo allhora e soccorso da un altro gitattoni & cõbattẽdo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemẽte uinto & morto. Et pon̄ e marauiglia se fra i moderni Signori del mõdo, q̃l Serenissimo di felice memoria, Frãcesco secondo Re di Frãcia prẽdeua si grã piacere nel veder combattere i ualorosi falconi con q̃sti si feroci uccelli. Vero e, che si come q̃gli allegrano le gẽti quãdo uincono cosi le attristano quando sono uinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone per ferire l'aerone concio al modo detto, & inficcarsi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Non posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero meritissimo circa le stupende cose, ch'egli piu volte vide essendo giouanetto al tempo che vccellaua con piu falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, il quale mori valoroso Conduttiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. Et questo e, ch'egli haueua vn cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta che vn falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo, & non molestare mai falcon'alcuno.

Cor. Hora aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

Gio. Bat. Hauendo voi vdito gli spassi, che prẽdiamo di tempo in tẽpo fin'al Carnouale; resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mẽtre che la Quaresima dura. Nella quale perche nõ si mãgia sorte alcuna di carne, non vccelliamo ne cacciamo; ma in luogo di q̃sti piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de buoni ammaestramenti caualcãdo qualche volta alle perdonanze & anco andando a trouar gli amici, nelle uille piu uicine per goderci lietamente con loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare & hora nel giuocare alla palla picciola alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a i zioni. Nõ cessando sera, & mattina di far essercitio; caminando, & variando sẽpre quelle

*I trastulli della Quaresima.*

vie,

vie,& contrade che piu ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica,come dispensiamo il tempo nel Maggio,& Giugno,accioche sappiate intieramente la vita nostra di tutto lanno.Onde perche nō possiamo far correre p le biade alte & per esser le lepri pregne o che allattano,nō pur ci trastulliamo nei piaceri medesimi, che ui ho narratti; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella,& col frasello.

Detto notando.

Cor. Dapoi che io ho udito benissimo a che modo uoi dispensate il tempo uedrei uolentieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio,che dice. Si come di un huomo che ben dispensa il tempo, non e uirtù che di lui non si creda: cosi di colui che loccupa male, non e utilita che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir questo a confusione di coloro, che tanto ui biasimano; che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti,& ne gli esserciti honoratissimi,forse che conoscerebbono la loro cecita.Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria a imparare il uiuer del mondo,ma solamēte come mal creati,pensano al crapulare,& al lussuriare tuttodi, percio ui biasimano. Il perche non e marauiglia se non hann'imparato mai altro,che a presentarsi mattina,e sera,sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro;tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo.Et non e anco marauiglia, se questi Signori dell'otio,mai non si allegrano di alcuna bona cosa,ma si ben di qualche atrocissima crudelta fatta sopra le migliara di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia,o rubbata in Piedemonte,ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per uindemiare ogni uolta le dieci, o quindeci millia anime sventurate,p uenderle poi in Leuante allo incanto,come se fussero tante bestie;Che p uerità nō ci e lingua humana che potesse mai esplicar la cētesima parte dello stratio, che fanno sēpre q̄i nemici della Croce a q̄lle tāto dolorate, e meschine anime.

La uita de gli otioti della citta.

Gio. Bat. Crediamo pure,che se ben questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari,per breue tempo(non potran fugire però che non siano al fine schiaui de'tormenti dell'eterno fuoco.

Cor. Benche sia da lodar la vita che voi fate in questa villa, nondimeno dubito che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento dello spirito,per non vdir le prediche,come faceuate in Brescia.

Le lodi del Curato del Borgo.

Gio. Bat. Per questo spero di non patirne danno alcuno attesoche hàbbiam'un tal Sacerdote,che si può chiamare buon pastore;conciosia che mai non manca le Dominiche, & altre feste commandate, a dichiararci il Vāgelo, cō tutti gli ammaestramenti necessarij.Et oltra che col viuer suo costumato, & col uisitar molte fiate i poueri infermi,& tribolati con parole sante,con la borsa,& altre cose; ha talmen

te

te disposto questi huomini, & donne, che pochi ui sono, che non uiuano piu christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiãdo nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, p placare lira sua, che meritiamo p li nostri innumerabili peccati Che se ui douessi dir le cose, le quali egli ci dice cõ carita, & massimamẽte a lasciar gl'incãtamẽti, le superstitiõi, & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani; non so quãdo ui facessi fine.

Di un mal Curato, & di un caso sporchissimo.

Cor. Certamente che se io paragono questa villa a molte altre che conosco, posso dire che, si come ella ha la caparra (se tãto si puo dire) delle delitie del paradiso; cosi q̃lle hann'il pegno de'dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemõte, hauẽdo un Prete di tanta ignorãtia vestito, & di tale superbia gonfio, che nõ solo non merita q̃l beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Nõ posso fare che fra le sue male opere, non ui dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a'Christiani, ma fino ai Turchi, a i Mori, a i Giudei. Et è, che q̃sta Quaresima passata, essendo morto un'huomo di tanta pouerta, che la moglie nõ hauea pure un soldo per farlo sepellire, q̃sto lupo mai non volse leuarlo fin che la dolorata (lagrimãdo prima p tutta la terra) nõ hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Essempio di un mal Curato castigato.

Gio. Bat. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Conte di Virtù, ad un Parocchiano pur'in quella Città, per non uoler seppelir'vn'huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie, Il qual Signore, passando a caso doue la buona donna piangeua amaramente, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito un'alta fossa, nè mai si partì fin che non ui uide dẽtro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

Cor. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi) & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

Tirannia di alcuni cittadini.

Questa mal'auenturata uilla, ha parimente un'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini, i quali fanno tuttodi di tante ribaldarie, che hormai non ui puo uiuer'huomo, o donna da bene, p cioche quanto ueggono, o pensano di uolere, tanto uogliono; hora per forza, & hora per diuerse robbarie: non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi ui sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non e marauiglia s'io sto a mesi che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fusse una particella della pace che ueggo tra

uoi,

uoi, ui giuro che subito mi leuarei fuori della Citta per goderm̃i sempre al modo vostro.

Gio. Bat. Veramente che'io ho gran compassione a tutte quelle uille che sono oppresse da questi pestiferi capelletti i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dallambitione, & d'altri uitij, son continuamente rodutti, & tormentati: oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille uolte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere di oro scritta. Maladetto sia quell'huomo, della cui uita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sententia contra di ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole, declinando all'Occaso, ci fa uedere c'habbiamo ragionato assai, e bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo sino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & uagi fiori di questo prato.

Cor. Andiamo pur ragionando di quanto ui piace, che tutto mi sara sempre gratissimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.

# LA VENTESIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nel commendarla & quanto e bene essercitata da' Bresciani.*

DESINATO c'hebbero il dì seguente, M. Gio. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera sotto alla colombara di mezo, hauendosi pigliato spasso nel veder gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano uenuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia ui gittauano; finalmente, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose che mi spinsero a venire in questa uilla, nondimeno uoglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; il quale,

quale, hauendo abbandonato Brescia del M. D. XLVII. con gli honori, & vtili che ui godeua, per fruir qui le dotti della liberta, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la citta (come piu uolte gli haueua promesso) accioche facessimo la uita insieme: Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicita, piacque alla bontà di Dio premiare le sue opere coi beni d'altra uita felicissima.

*Lettera di M. Lodouico Moro dottore.*

Magnifico M. Giouan Battista carissimo: Perche piu uolte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & uenircene alla uilla, essendo io prima uenuto gia piu di, con speranza che di giorno in giorno uenisse ancor uoi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire in questo luogo, & uedendo che il tempo passa, & che uoi non ui risoluete di lasciar in tanti trauagli che tuttauia ui crescono alle spalle, sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai laci in vn bel colpo (dico piu tosto hoggi che dimane) & uenir'a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro ma ui tormentaranno anco tutto il tempo del viuer che ui resta. Io ui giuro, che non ui potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, la quale mi ha priuato, di questo pacifico uiuere, che hora gusto in questa terra: conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, & per li campi solo, & accõpagnato; vedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando uiui fonti, & quando chiari fiumi; tall'hora verdi prati, & tall'hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente ai suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le uiti cariche di diuerse vue.

Qui parimente con gran contento mangio a quell'hora, che piu mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innãzi alla porta; hora nel horticello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, hora a cãto della peschiera, o dun risorgẽte fonte, ouer dun bel rio, o daltra chiara acqua.

Qui poi nõ ho carico di portar la grauosa toga ne di essere occupato ne i tãti offici della Citta, o come giudice di ascoltare tuttodi Auocati, procuratori, sollecitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello & manco mi cõuiene studiare gl'ingarbugliati, & lungi processi, ne Bartolo con tãti altri simili; ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con grã cõtento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi, nõ mancãdo etiandio di ueder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spẽdẽdo poi i giorni nell'andar'a Messa godendo il nostro buõ Curato, visitando gl'infermi, soccorrẽdo i poueri, consolando i tribu

lati,

lati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, pratticando co i virtuosi, & fuggendo i uitiosi.

O uita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur ui e la uera liberta, ma ancor'e netta di contentiosi da rissare, d'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di Primati da corteggiare, di gentil donne da seruire, di cortigiane da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare. Et quel che piu importa non ci son'auocati senz'anima che pelino, ne procuratori senza descrittione che ingarbuglino, ne causidici senza uergogna che abbarino, ne notari senza fede che falsichino, ne medici senza carita che ammazzino.

O vita soaue della Villa, poiche ui si gode la dolce conuersatione de gli amici, la semplicita de' contadini, il cantar puro delle vilanelle, la rustica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gratiosa della Villa, poiche ui e gran spasso nel ueder ballar le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar'i capreti, saltar'i giouenchi mughiar'i tori, anitrir'i caualli, & lo strepitoso baiar de' grandi cani mastini.

O uita felice della Villa, poiche con gran piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gritdar le oche, buogonare i colõbi, stridere i stornelli, gartular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusignoli, gemer le tortorelle, & il uario cantar de gli altri uccelli. Che veramente furno prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbãdonarono le loro grandezze come cose che impediuano il loro uero bene, per uiuer'alle loro Ville, poueri di tesori labili, ma ricchissimi, di candido animo, di sauio intelletto, di pura conscientia, & di buona uolontà. Et quantunque essi nõ conoscessero il uero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale che restò all'huomo dopo che perde la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze di questo mondo, godeuano piu quietamente, piu allegramente, & piu liberalmente le uere delicie nelle Ville, che nelle Citta.

Io ui potrei addurre intorno a cio piu essempi di quei famosi Greci tuttauia uoglio dirui solo di quel sublime filosofo Pericle, il quale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica di Atene, finalmente per meglio conoscere il sommo bene, delibero di ritirarsi per uiuere, & per morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lauorando il giorno un suo poderetto, uisse ancora quindici anni in questo felice stato tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della uera contentezza Speranza, & Fortuna rimanete a dietro homai.

Simil-

Similmēte, doue sono i più chiari essempi di quei tāti Romani? fra i quali nō posso tacer quel cosi stupēdo di Diocletiano Imperatore, il quale, da poi che hebbe gouernato l'Imperio p diciotto anni lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & iui con animo tranquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesse volte dire, che l'Impatore solamēte era degno di cōpassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni ambasciatori, che lo pregassero ad hauere cōpassione alla Republica, & ritornare homai a Roma, pche haueua deliberato, mētre che egli viueua, di non fidare lo Scettro dell'imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattucche. Onde hauendo intesa l'imbasciata, rispose loro. Pare a voi, amici miei, cosa honesta, che chi tale lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & nō sia assai meglio, che le māgi con riposo, che abbādonarle per ritornare nei tāti strepiti di Roma? Et piu disse. Io ho benissimo prouato quanto vale il commandare, & quāto gioua il lauorar la terra. Et però vi priego, che mi lasciate in questa mia casa, poi che io bramo piu tosto guadagnarmi il uiuere cō le proprie mani che tenere il peso dell'imperio di Roma

Chi non dourebbe abbandonare ogni Citta, & ridursi al vero riposo della villa, vedēdo un si manifesto essempio di q̄sto eccelso Imperatore: nō Christiano, ma Pagano: nō idiota, ma filosofo: non pouero ma il maggior Signore, che fusse a quel tēpo? Ilquale si spicco da una Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna uilla, doue col tesoro della pouerta, & libertà maggiormēte aumētasse il suo lume naturale, il quale, bēche fusse stato lūgamēte oppresso dalle grādi occupationi, era po tāto potēte, che conosceua ī parte, che la vera felicità nō si puo trouar ne glhonori, o nelle ricchezze e grādezze di q̄sto mōdo.

Chi non dourebbe parimente habitare, in villa uedēdo ancora i tāti Christiani, i quali, per fruir maggiormēte le dotti dell'intelletto, nō solamēte piu anni vissero alla villa, ma ancora ui uolsero finir la sua vita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirto di M. Frācesco Petrarca, il quale soleua dire, che solamēte poneua a conto di vita quegli anni, che trapasso in compagnia delle Muse in Valchiusa & dopo in Arquà villa ueramēte piaceuole del Padouano, doue hora son le sue honorate ossa. Onde descriuēdo q̄sta sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece, vn'abete, vn faggio vn pino,
Fra lherba uerde, e'l bel monte vicino,
Onde si scende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera labbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Citta, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle ville: ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche q̃ste virtu son la corona di tutti gli altri piaceri della villa, & le piu potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo: Come ben mostrano questi seguenti uersi.

Ben si puo dir quel cittadin felice,
Che sà schifar delle Citta i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,
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 M. Gio. Battista doureste fare, doureste ancora nõ pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vdito, ma ancora ne' molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto a cosa alcuna, che prima nõ lhabbia fatta io, nõ hauẽdo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocchо, hauendo abbãdonato quelle cose p lequali, molti col graue giogo dellambitione fanno (come si dice) dogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi, doue piu anni son viuuto & cõseruato. Et pero come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nuouamẽte ui essorto, ui priego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito glintrichi, & i pericoli dellanima, & del corpo & vẽghiate homai in q̃sta rara villa, nella qual goderete le sue doti, & la conuersatione di q̃sti ben creati gentilhuomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica; e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prẽdete nella vostra tãto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito, massimamẽte dilettandocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai ui potrei ancor adurre ma pche vi conosco di bel l'intelletto solamẽte io vi ricordo, chabbiate cõpassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre dhauerne in odio. Che facẽdo questo nõ tãto vi liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da vostri mangiaferri, prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come sie e voi. Et qui facendo fine a voi mi raccomando.

Dal borgo di Poncarale, a' 23. di Nouembre. MDLXXII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che hauete ascoltato cosi benignamente questa lettera, desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

Cor. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo dun tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

Gio.Ba. Vi giuro, che tantosto, che lhebbi letta, ella mi eccito tal mente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che q̃sto mio honoratissimo amico fu cõdotto in Brescia grauemẽte amalato & morì poco dopo? che fu a gli otto di Decẽbre. La qual mi stordi di tal modo, che non vsci della Città, sin'al Carnouale. Et certamẽte ha tãta forza questa lettera per suegliar lhuomo a conoscere la vera via che debbe tenere, che mai nõ lho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che nõ sia cõmosso a desiderare simil vita; fra quali, essendo venuto a trouarmi questa Ascẽsion passata il Magnifico M. Lorẽzo Massa, il quale come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano p alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamẽti amoreuoli secõdo la sua natura, hauẽdomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in q̃sta Villa, vide essere stata q̃sta lettera; onde hauendola letta, quasi lagrimãdo, disse. Mai nõ conobbi cosi bene la pazzia di questo mõdo, quãthora mi fa veder questa lettera, & la felice vita che voi menate, la quale mi piace tãto, che spero cõ laiuto di Dio, nõ passera molto tẽpo che mi porro a farla da douero. Et se appresso vi dice si quãto disse ĩtorno alla felicita che si troua nel viuer lõtano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, so che vi farei stupire. Questo medesimo mha raccõtato il mio M. Tomaso Porcacci hauer più volte sentito dire al generoso, e infinitamẽte cortese M. Vecellio vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come non meno e prattico ne i reggimenti polici; il quale non picciola vaghezza prende di questa singolar professione tutto il tempo, che egli auanza da i carichi che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i confini.

Dell'amore & lodi de l'Agricoltura.

Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in q̃sta Villa, voglio scoprirui ancora che fra gli ĩtertenimẽti diletteuoli, che mi tẽgono cosi lieto qui, il maggiore e la mia cara Agricoltura, della quale io ne sõ tãto innamorato, che mai nõ mi stãco a pẽsar di lei, ne a ragionarne cõ loro che l'apprezzano. Et p venir maggiormente alla intelligẽtia di essa, cõprai lanno passato buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie p lauorare al modo mio la possessione di q̃sta terra. Et p la Iddio gratia, ho finhora ĩ casa, huomeni che se nõ sono cosi eccellẽti, cõe vorrei, sono almẽo disposti a obedirmi nelle cose, ch'di giorno ĩ giorno li comãdo, cosa ch'di raro si troua massari al

Della natura de cattiui massari.

cuni, che la vogliono intendere se non al peggio, che possono. Et pero io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tuttodi come hanno fatto per lo passato. Che si potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra bona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli assitarei, come faccio: percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio,

Cor. Non solamente mi piace, che ui diletiate dell'Agricoltura, p esser la corona di tutti i trastulli della Villa: ma ancora che voi facciate lauorare a spese vostre, & da vostri huomini questi campi, perche nō sarere tormētato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemonte. I quali sono talmēte rustici, & inuecchiati nelle loro manigolde usanze che rispondēdomi sempre fuor di ragione doue meritamente gli ammonisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in disperatione di lasciar diuētar piu tosto pascoli, che lasciarli lauorare a simili maligni; percioche, per mia mala sorte quanto piu li cambio, tanto piu m'inciampo in peggior natione.

L'utile che si ha nel lauorar la propria possessione.

Gio. Bat. Mirate poi se io debbo far questo, che solamēte l'anno presente, ho ricolto piu frumento che non hà fatto il massaro che vltimamente e partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde p essere il primo, nō e ancora di quella somma che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose che io sono per raccogliere. Sappiate poi, ch'io piātai poco men di tre miglia uiti, le quali alleuo ad vn 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 compirano tre anni solamente; Che per verita, quanti le veggono cosi grandi & cariche di vua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari a pena in sette anni l'hauessero ridute a cotale stato.

Cor. Bēche io habbia piu uolte letto Columella, & altri Autori antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, o modo, di piantare & alleuare uiti, che facessero uua in capo di tre anni.

Che Columella lōderebbe per buoni agricoltori molti Bresciani

Gio. Bat. Non si può negare, che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se gli ritornasse al mondo, io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran ualenti in questa professione.

Ditemi, ui prego, doue si troua un paese cosi grande come questo il quale essendo per natura sterile, sia fatto per fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Che il Bresciano per natura non e fertile piu di sedici luoghi.

Cor. Non solamēte e sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupate da mōti, colli, ualli, & laghi; ma ancora quella che e piana non e piu della quarta parte, che faccia lini, & le altre sono piu tosto sterili, che fertili, di maniera che tutta q̄lla parte, che veramēte

si

si puo chiamate fertile, non e piu delle sedici l'una di tutto il paese.

Gio. Bat. Auenga che uoi dite il uero; nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il lor necessario uiuere, e forza anco che siano molto industriose, come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano; ma etiandio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & ualli, che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il uiuere per tre mesi) lauorano talmente quei siti, che si possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte certissimi solamente co i zapponi; portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la uita loro?

Con quanta arte si coltiuano i luoghi difficili del nostro paese.

Cor. Si come non e dubbio alcuno, che ne i paesi montuosi nascono piu genti, & uiuono piu lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che nō fanno ne i piani; cosi e forza, che quāto piu crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et pero possiamo dire, che'l nostro paese non si puo 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 tuttauia ua crescendo le quali sono sforzete a coltiuarlo cosi bene, come si uede; perche altramēte (come dite) non raccoglierebbono da uiuere. Et che questo sia uero, cel mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali uidero quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale ui rimase cosi poca gente, che una gran parte del paese venne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude per nō esserui chi lo coltiuasse, ne chi tenesse i uasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come da poi di tempo in tempo, secondo che sono ampliate le genti in numero, hanno ridutto tutte quelle cose coi monti, colli, ualli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibili arti. Di maniera che si potrebbe dire, che quando nasce un Bresciano & specialmente un nobile, nasca etiandio un'Agricoltore: poiche si uede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

Di quanta rouina fu la gran peste del 1477.

Che quando nasce uno Bresciano, nasce anco un agricoltore. Le doti donate da Iddio a noi Bresciani.

Gio. Bat. Veramente che io, nō so doue sia un'altro paese cosi dotato dal Signor'Iddio, com'e questo: Il quale nō tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abondanti di grani, di beuāde & di frutti, ma ancora ha i mōti copiosi di pascoli, & di boschi, & di uene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi

mi popoli, i quali (come ho anco detto) p non raccogliere la quarta parte del loro viuere, uengono a comprare i frumenti, i migli, & i lini, dal nostro piano. Et per uerità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità dei danari che vengono portati da i paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali lauorati, & da lauorare; & parte ancora per la gran copia de i lini che sono condutti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele, Et tanto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose, che egli raccoglieua a quel tempo, ma ancora dellaltro, come ampiamente si puo vedere.

I dui principal beni temporali, che ci rende il nostro paese.

Cor. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere, pcioche ho sempre stimato, che q̃l paese sia il fiore di quãti si trouano sotto il Cielo.

Che'l Bresciano raccoglie piu cose, che non facea la terra di promissione.

Gio. Bat. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo vi trouarebbe frumẽto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia; cosi questo e dotato di simili cose, ma ne ha di piu, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur'a quel tempo era singulare di fertilità, e da pensare che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grãdissima industria del ben coltiuare, come vien fatto al nostro.

Che entrata cauano i nostri Sig. dal Bresciano.

Cor. Quanto piu puo stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bonta di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese cosi raro al mondo. Et però non e marauiglia se i nostri Illustrissimi signori lamano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno nõ meno di ducati ducento trentamilia. Paese poi famoso per più cagioni, a tutto il mondo: Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de i primi Signori Christiani.

I molti testimoni de la fama de i Bresciani.

Gio. Bat. Ci mancanò forse i tanti altri, degni testimoni pratici, i quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come valorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Pontifici, a Carlo Imperatore, al Re di Frãcia, a q̃llo de'Romãi, al Duca di Sauoia, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a q̃l di Parma, & alla Republica di Genoua.

Lode della nostra patria circa al l'Agricoltura.

Cor. Veramẽte che la nostra Patria è molto degna di q̃sta fama; si p darsi alle arme, & alle lettere, come pche nõ mẽo essalta larte della benedetta Agricoltura di q̃llo, che faceano i nobilissimi Romãi ãtichi.

Gio. Ba. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta; atteso ch'ella veramẽte è la piu santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più vtile a tutti di qual si voglia arte; pcioche è quella, che

da

da il uiuere a tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non sta in otio; conciosia che non e hora del giorno, che nō ui sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde e da credere che'l Signore Iddio dissegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio accioche non peccasse per cagion di otio, come forse pecco nel terrestre paradiso. Come sempre si e veduto, che gli antichi patriarchi & santi padri che habitauano ne gli eremi, hebbero il lauorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che se uoi leggerete il Testamento vecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio per honorar maggiormēte l'Agricoltura, nō tanto piu volte si e assomigliato all'Agricoltore: ma ancora infinite fiate ha nominato diuersamēte, uilla, terra, possessioni, campi, uigne, oliueti, horti, giardini, prati, mōti, colli, ualli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, uāgare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, lettamare, piantare, isterpare, & potare, tagliare & incalmare. Sēza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi stimuli, rastri, falci, pale, uanghe, zappe, securi, & altri stromēti necessarii a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapiētia pareua esser beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua, o ragionaua.

Quanto e benedetta & santa l'Agricoltura;

Che i santi padri si dilettarono della Agricoltura & quanto Dio l'ha honorata.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura e diletteuole, & honoreuole possiamo specchiarci nella uita di Manio Curio Dētato, di Quinto Cincinato, di Catone Cēsorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi, & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le delitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, la quale e tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la amano da douero, quanto piu usano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia uero, leggete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Collumella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamēte chiarisco no tutto il mondo, che non si puo trouare sorte alcuna di guadagno piu honesto, & piu largo, ne piu certo, ne piu stabile, ne piu diletteuole, o piu degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel che e col mezo di questa diuina arte, la qual scopre benissimo la grandissima cecita de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano, & stentano, & alle uolte crepano, per farsi ricchi con modi illiciti, & pericolosissimi al corpo, & piu dell'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto cō q̄sta piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura per la quale ne uien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto fu diletteuol & honorata sempre da gli antichi l'Agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercāti, che trauagliosamēte uāno d'ogni tēpo p̄ terra, per mare, p̄ monti, & per boschi con infi

Che meglio fareb

buoni mercanti a darsi all'Agricoltura.

niti pericoli della uita, & facoltà, bramosi di guadagnare i uinti, o trẽta per cento, per la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si donano a quest'altra, la quale non solamente rende i uinti & trenta per cento, ma quasi sempre piu di cento per trenta?

Della infelicita de i soldati.

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali, per l'auidità di una paga, o per la speranza di guadagnare con far preggioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & 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, & col dare l'anima nelle branche del Demonio? Pazzissimi ueramente, conciosia che lascino questo certo giusto & sicuro guadagno per seguir quello, che e incerto illicito, & pericoloso.

Dei ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore, non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? Iquali (parlando solamente de i cattiui, & non mai de i buoni) per piu anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non gia per diuenire buoni religiosi, percioche a questo non ui pensano mai, ma solamente per hauere un qualche beneficio, o piu tosto a loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro; Non considerando mai che tali entrate sono patrimonii di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa dilettevolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

Cor. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inuescano in questi beni? attesoche per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santamente gli amministrauano.

De' fascinati alchimisti.

Gio. Bat. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non so se piu tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicita de' fascinati, alloppiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trenta, o uinti, o dieci per cento come fanno i buoni mercanti: ma piu tosto ogni uolta che si pongono a congelare, o fissare Mercurio, o far il sognatissimo lapis, ouer altre cose secondo i lor linguaggi, sempre perdono i trenta i quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa, hora i recipienti hora alle boccie, hora a i rigioli, & hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tuttodi ueggano questa lor gran ruina; nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano, anzi ogn'hora piu si ostinano di perseuerare 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 nõ mi marauiglio se molti ricchi, o gran Signor si põ

gono

gono a spēdere, & a'spēdere per prouar se questa sciocchiera fusse mai cosa buona, ma bē mi stupisco di barbieri, calzolari, sarti, & altri plebei, i quali ui spendono non solamente cio che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristoti le, di Hermone, di Gebero di Arnaldo, di Rimōdo, & d'altri Autori dottissimi, che longamente hāno parlato sotto figure diuerse di q̄sta cosi gran follia, per dar pasto a q̄sti inumerabili chimeristi. I quali tan tosto che hanno assaggiato una sol propositione di questi Filosofi naturali, nō pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare, quello, che douean far quādo con le loro proiccioni, faranno tanta quantità d'oro, quāta sapran desiderare. Dico che il pouero lor ceruello, alle volte uola tāto alto, che mirano di distruggere il potētissimo, Torco l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cancicon gli altri Signori di tutto il mōdo. E bē uero, che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere di uenuti poueri da douero, si mettono a fare de soffistici, o tosare le monete, o farne di false. La onde non e poi marauiglia se son casticati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire, beati loro se in cambio di tale cecità si occupassero in questa uera alchimia dell'Agricoltura, la quale tanto piace a Dio & a tutto il mondo, poiche massimamente nō nuoce a niuno, & gioua a tutti.

Cor. O quante uolte io mi son posto con gagliardi fondamēti a uoler rimouer alcuni miei amici da queste uane openoni: ma uedēdoli non men'incurabili di quella altra setta che ua ogni giouedi in streggocio (come si dice) al mōte Tonale, i quali muoiono in q̄l cosi essecrabile errore. nō so poi finalmēte, che fare, se non piangerli come morti.

Gio. Bat. Poscia che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, uoglio ritornare a narrarui gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

Cor. Mi piace che uoi parliate di questo, & che lasciare tutti quelli ceruelli frenetici nelle lor piazze.

Gio. Bat. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quādo uegg o un ben'arare, un buon seminare, un uero nascere, & un bello crescere di staggione, fin'al perfetto fine.

De i contenti che rende l'Agricoltura.

Non e un gran trastullo quando io miro un'eccellente Agricoltore il quale habbia prima ben nettato, ben cartettato, & ben ordinato un campo, & che poi si pone ad ararlo piu uolte per lungo & p trauerso con buoui ben ammaestrati facendo non pure sempre le arature dritte, spese & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre, o quatro dita di terra) ma ancora erpicādo benissimo & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa e poi vedere il mio Castaldo, quando ha sotto di se piu la

uoratori

uoratori per piãtare uiti,& farle zappare nettare,potare, ordinare,& ingrassare secondo le qualità de i tempi,& bisogni loro? Facendo ancora piantare opii,onizzi,salici,pioppe,olmi,mori,noci,per giusto filo,o che si pongono ne i luoghi de i cauati.Oltra che prendo grande spasso,quãdo egli fa drizzare vie,quadrare campi scauezzare tornature,carretare,cauedagne, vgualiare prati,fare ponti, argini, canali,& chiauiche per adacquare,ouero quando fa cauare,o curare fossi,sario le dugali,& altri vasi.Et qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade,& farle battere?tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare?cauare legumi & farli ritolare segare prati & farli infenilare?scaluare arbori & farli infassinare?vẽdemiare vue & farle bene sciegliere?& raccogliere frutti & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini facendoli bianchi vermigli,dolci,garbi,piccanti puri, & con acqua.Similmẽte mi e di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino,pche senza quelli,che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'autumno non poca somma che conseruo uerdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de'quali si fà in casa delle cotognate,gieli & altre cose,ho anco tal quantità di api,che mi dãno tãto mele,che posso condire piu frutti, & vẽderne a decina di scudi. Che se fusse uiuo mio auo,ilquale era eccellente Agricoltore;& economico raro,io son certo che direbbe,che ho bẽ imparato quel suo ricordo che piu volte soleua dire.Egli e non poca infamia a ciascuno cittadino che dimora in Villa,quãdo compra col danaro cosa che egli puo hauer nel suo podere,& pero posso dire con verita,che oltra la liberta,la trãquillità, lallegria,i grandi spassi,& molte commodita che godo qui dolcemente, ho ancora questo di piu, che io spendo assai mãco della metà di quello che faceua in Brescia.

Le comodita ,che si hanno da i giardini & dalle api

Detto notando.

Non e poi di molta cõtentezza il mirare un cosi uago prato,com'è questo? Il quale si troua in perfettione di belissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura, sopra de iquali uediamo pascersi vna infinita di api,di grilli,di saiottini, di barbelletti, & d'altri simili animalini simplicissimi.

La satisfattione che si ha delle cose uaghe, & amene della uilla.

Ancora qual'e quel cosi eleuato spirito, che possa esplicare la tãta marauigliosa serenità,& soauita di questo purgatissimo aere? Il quale non pure c'illustra l'intelletto;& ci refrigera l'animo,ma ristora 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 accõpagnate quasi sẽpre da qualche aura fresca in questa stagione? le quali cose gustiamo soauemente,con infinità di vccelletti diuersi, che mai nõ cessano

di

di cantare,& gorgheggiare secōdo le loro naturali voci, dimostrādo ci l'allegria interiore,che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamēte soauissima,& perfetissima per eccitare ogni bell'intelletto alla consideratione della inesplicabile bonta del grand'Iddio la quale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa frale vita, come capparra de gl'incomprensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che uoi Messer Cornelio mi hauete cosi amoreuelmente ascoltato, ditemi vi prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquilita,per ritornare ne gl'intrichi,& ne i trauagli,che io ho hauuti nella nostra citta? son certissimo che l'amore,che mi portare non mi consigliarà mai questo.

Cor.O quanto mi fate veder la via di viuer felice, se pero si puo viuer 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 & come vn'essempio della diligētia del la giustitia,& della parsimonia, non si puo trouare in q̄sto mōdo cosa piu vtile,piu dolce piu diletteuole o piu santa, che venirsene alla villa doue l'huomo sta lōtano da gli odij dalle inuidie dalle calunnie dalle cupidita & dalle ambitioni fumo ombre & fauori falsi di q̄sto mondo stando che sono sempre piene d'affanni di rammarichi & di tormenti infiniti.Et per tanto io guidicarei che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi,che vidi lanno passato passando per vna villetta in valle Pullicella del veronese sopra vna portetta d'un cittadino,donde cōpresi,chegli fusse di quci pochi che sanno uiuere in questo mondo i quali se bē mi ricordo credo che dicano cosi.

Versi del cittadino che habita in villa.

Felice il cittadin che stassi in villa,
Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purita de i padri antichi,
Spetando sempre il fin di gire al Cielo.

Gio. Bat. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio vi prometto anco,che in breue saranno posti doue hauete detto.

Cor.Se voi farete questo tanto piu,sarann'uno specchio a molti nobili di seguire la vita che tenete.Che Iddio volesse che fusse imitata nō pure da i Bresciani, ma da tutt'il mōdo pcioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti;anzi si goderebbe la pretiosa liberta con le comodita di poter'ogn'vno andare stare fare & uiuere a suo modo sēza sospetto che alcuno de gli ignorāti li ghignasse dietro alle spalle facendosi beffe tuttauia p essere dissimili alla vita loro.Che quanto piu considero queste cose tāto certe;io uò fuor di me poi che siamo tāto pazzi che per vno che si ponga a uiuere in questa cosi liea, cosi pacifica,& cosi honorata via,che non ue ne siano a magliara.

Gio.

Gio.Bat.Sempre fù così generalmente dellhuomo come ben disse il diuin Petrarca.Et veggio 'l meglio,& al peggior m'appiglio.

## AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

Della economica della Villa.

Orn.Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importantia innanzi che mi parta da voi, pero vi prego che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino che medesimamente e per habitar'in villa,nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che allo improuiso sono per venir alla sua casa,percioche veggo, che state prouisto così bene d'ogni cosa;cominciando prima a mostrarmi con qual modo si puo fare il pene si bianco,si spongoso,& si saporito,come e il uostro.

Come si puo far bel pane.

Gio.Bat.Si come e bene a battere il frumento,che va seminato quãto piu tosto si puote,p essere piu atto a nascere;così quello e migliore per far buon pane,che non è quell'altro,che tardamẽte si fa fuori delle coue.Il quale sia anco netto di pietrelle,di sabbia,di terra& di cattue sementi d'herbe,& specialmente loglio,quacciola,giottoni,& vecchia,la quale fa sempre il pane bruno,& greue,& talmente maccato, che mai non cresce, Et poi si pone ben criuellatto al Sole sopra i lenzuoli,& si frega così caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere,& dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con vna scoppetta, & si manda all'hora al molino per Luna crescente facendolo macinare con buone pietre ben ordinate, & che resti bene scagliato.Cimando parimente la farina con burratto sottile, per far bel pane p la tauola del patrone,& il resto per quei,che seruono, peli poueri che vngon'alla porta.Vsando anco, ogni diligentia uel darli l'acqua temperata:Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura,& gramolata fin tanto,che ella si gonfia & gittata le vesche,& dapoi sia tagliata in pastoni,& menata ancora vn poco innanzi che si parta in pani;i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

Cor.Non lodate voi,che'l pane sia anco alquanto salato?

Gio.Bat.Questo si a cui piace, salando però solamẽte quell'acqua che vi vuole inanzi che si ponga;al fuoco;percioche non solo restara saporito;ma ancora sarà piu sano,& diuenirà piu gonfio.

Che si tengano buoni uini. Altre cose assai, che habbino in casa.

Poi sta bene lhauer'in casa de'ogni tempo buoni vini bianchi, rossi grandi,mediocri, piccioli, piccanti,saporiti, dolci,& anco delle vernaccie nuoue perfette,& delle vecchie rincapellate.

Ancora e bene a star fornito di zucchero,di miele,d'oglio di sale & di

di buon'aceto; percioche con queste cinque cose, può commodarne molte che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauēdo non meno buon'agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia al quanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gengero, vua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, ò di pomi rugginenti, garbi dogni tempo.

Cor. Come si puo fare tal composta per tutto l'anno?

Per far buona composta da ogni tempo.

Gio.Bat. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi & in tempo asciutto, & si pōgono interi, & netti dogni difetto, ne i valli cō tanto aceto, che soprabondi: & coperti benissimo si tēgono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lūgo in dui pezzi, & mōdati di scorza & di dētro, si mettono nella caldaia con tāto aceto, & mele, o vin cotto che basti & si fanno bollire sin che sono cotti, ma nō troppo; & dapoi si pōgono cō la medesima cōserua, ma salati & cōci cō garofani pesti o altre buone spetiarie. Et q̄l medesimo dico nel fare q̄lla de i pomi rugginēti, o daltre sorte dura. Et come q̄sta, è finita, se ne puo fare dellaltra, che si cōserua almeno p dui mesi.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona, col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno cōdire col mele, o zucchero de i cedri, scorze di melloni, colli di zucche, peri moscatelli, noci nō mature cō scorza, psiche, cocumeri, genochielli, festuchi di latuche, radici di bugolossa saluatica, boragine, & altre cose secōdo la vsanza della famiglia. Hauēdo etiandio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, & alla Geuouese.

Cose assai, che si posso no condire.

Cor. Come si fa questa cotognata Genouese.

A far cotognata alla Genouese.

Gio.Bat. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane & si copre talmēte chel calore piā piāo si cuoca benissimo; & dapoi cosi caldi leuata la scorza si nettano di dētro, e si pone p ogni libra di q̄lla pasta bē cotta, meza di zucchero buono dilcguato; metēdo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mōdo si mena di cōtinuo tal materia attorno sin ch'comīcia a distaccarsi dalla cazza; e dapoi si pone nelle scatole allaere cosi scopta, ma che'l Sole, o rugiada nō vi giūgāo lasciādola cosi fin che sara salda bēche venirà ognhora piu dura.

Vnaltro modo migliore si fa ancora coi medesimi pomi mōdati di fuori i quali si pongono a bullire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna &

meza

meza di zucchero bello, & si fà bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno cōtinuamente sinchella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi ql muschio, o spetie o cānella, o altre spetiarie secōdo che piu piace. Et sedacciato del zucchero sopra duna tauola si fa di mão ī mão ī fugacette cō vn cerchio di scatola, & si pōgono al Sole, & si riuolgono spesse volte, fin che restano bē crostate, ma che sempre sia sotto del zucchero bē macinato

Voi sapete poi che stando in Villa, & massimamente in picciola com'è questa, non si puo hauer carne fra la settimana. Et pero stà bene che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche venendo allimprouiso de gli amici a casa, possa honorarli, con quella, & con capponi, pollastri, pipioncelli, persuti, lengue, tettine, salciccioni, & altre cose simili, chegli hauera in casa. Ma perche è difficile il conseruar le carni non salate al tempo del caldo, però a conseruarle per quatro, ò cinque giorni, si cuocono mezanamente, & si pōgono in quantità di farina; & poi non occorre a farle altro quādo si vogliono mãgiare, che leuarle, & finirle di cuocere.

Per conseruar ogni carne la state.

Cor. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con difficultà se le caua quellodore, & sapore.

Gio.Ba. Anzi che questo modo, mi piace assai, quanto sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti bē netti, & mezi cotti, & salati alquāto, con gittarui sopra tanto aceto biāco che soprabōdi, Et come si vogliono mangiare, si pongono per vn pezzo nellacqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si cōciano in guazzetto con buoni sapori & spetierie: o s'infarinano, & si friggono cō lardo, & petro semolo nella padella. Et a questo modo si mãgiano sin le ossa, Il simile si fà delle lepri, conigli, capponi, e altri uccelli, & massimamente quādo sono buono mercato, o che se ne ha alle volte abondātia, ouero che nō se mãgiano, come occorre alla Quaresima.

Cor. Non si potrebbe per altri modi conseruare a quei tempi, per quattro o cinqne giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per conseruare la carne cotta.

Gio.Bat Per chiarirui, di questo, dico che per l'ordinario, compro il sabbato un petto di vitello, & vna lonza con un pezzo di fegato, & nō fallo a pigliare vn coscietto di dodici, & piu libre. Il quale, tagliato la Domenica di sera sottilmēte in pezzi, com'e vna mano ui si pone sopra del petro semolo, & rosmarino, o citronella, o mēta, pesta con lardo e cō aglio ma meglio e luua paissa, quādo ui sono spetie & sale e poi si uolgono ī ritoletti di vno ī vno ī forma dun'ouo & cuciti cō filo si mettono nella padella sopra il fuoco, & cō tāto lardo che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inōdino benissimo; Et cotte che sono, nō essendoui forestieri, le cōseruiamo, asciutte ne' piatti di terra. in luogo fresco fino al giouedi; & qualche volta fino alla Domenica.

Vero

Vero è che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo, per cuocersi meglio,& asciutte.

Cor. Che ordine si deue tenere nellhonorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

Gio.Bat. Si può cuocere nella padella carni conseruate nellaceto, & nō hauendone, si possono frigere anco col lardo piu salumi, come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di manze, carne di porco vet zelada, persutti, falcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti cō aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in ta uola della composta di peri, di melloni, oliue, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'vua, o doui. Ma essendo verno, metterui non meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passe.

Modi per honorare gli amici all'improuiso per far sapore delicato di oui freschi.

Cor. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca & estin gue la sete, piu che ogni altro cibo.

Gio.Ba. Si batte prima talmente con vn cucchiaro quella quan ti tà di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano vna cosa medesima, & poi si pongano nella pignata, ò lauezuolo so pra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui so no, & quel zucchero secondo che piacciono piu dolci; e manco. Vero è che l'vua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo, non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & allhora subito si le uano dal fuoco, & si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'al tro zucchero (chi vuole) & delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e piu delicati delle chiare, lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, glin duce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nutrimento, ma ancora a i sani è piu diletteuole fatto d'vn giorno, o dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, cosi non essendosi a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto come quando è bene ordinato.

Cor. Certamēte che gli oui furono sempre buona monitione; per cioche si possono conciare a piu modi, secondo le vsanze delle case.

A quanti modi si possono cuocere gli oui freschi.

Gio.Bat. Nō è dubio, che si possono cuocere aperti nellacqua, o nel late, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & ca nella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cosi, & accōciarli al modo detto. Cuocēdoli parimēte nella padella i

frittate

frittate semplici,& con sapori tagliati di cittrona, saluia, rosmarino, dragone,& altre herbicine simili, ouero con laglio, o con le cipolle: Ma meglio è con luua passa, perche restano piu delicate. Ben'è vero, che sono anco tanto migliori, quāto piu si conciano con specie fine, cannella, zucchero, succo di limone,& acqua rosa. Senza che si possono accōpagnare con succo di saluia, o di menta, o daltre herbe saporite, p restar verdi,& buone;& massimamēte se si conciano piu, & meno con le dette speciarie. Et non meno si possono conciare gli oui. pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte,& sbbatterli ben'insieme, fin che paiono una medesima cosa. Et posti cosi ne i piatti coperti co i tondi sopra le bornici, o bragie, lasciarli cuocere, finche sono diuenuti in corpo,& poi metterli in tauola coperti di zucchero,& di canella. Et volendosi conciare gli oui duri,& mōdi, si fanno bollire nella padella con loglio,& come diuēgono rossi, si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano cosi duri,& mondi a pestarli benissimo,& poi accompagnarli con vua passa, zucchero, specie, o cannella,& ponerli nelli piatti,& restano molto delicati. Accōciandoli medesimamēte cosi duri,& mōdi, tagliandoli prima per mezo,& poi si pigliano i rossoli cosi cotti,& si pesteno con maggiorana, o petrosemolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero, con mettere le chiare nella padella col butiro, & col vacuo di sopra, come se fussero tanti scatolini,& s'empiono di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano cosi per vn poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruono nel conciar gli oui, ma bastano questi, per essere i piu facili,& piu breui di molti altri.

Gor. Benche si possa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni, pero uorrei che mi diceste dellaltre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

Gio.Bat. Non solamente si possono fare piu sorti di torte, di offelle, e di rafioli, ma ancora frigger delle frittelle a piu modi, & del rosmarino, del dragone, della cittrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta cosi delicata.

Cor. Come si concia ella cosi delicata?

Altre cose per honorare gli amici

Gio.Bat. Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati,& infarinati,& fritti che sono perfettamente nelloglio, si leuano della padella bene asciutti,& si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito. Et stati coperti per un poco, restano talmente saporiti che si dileguano in bocca, come ogni altro cibo delicatissimo.

Si puo honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiocchi, fauе fresche, rouaiotti, maiole,& altri frutti uerdi,& cotti, come abondante

dantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente e cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si puo mangiare pesci freschi; ma anco vn viuaio di lumache, come e il mio, ilquale al tempo del freddo mi e di gran commodita, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in luogo per tenerui de' conigli, de i quali (per essere specie abondantissima) me ne potro seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto per non hauer detto se nō le cose che si aspettano al viuer honesto de' pari nostri, hauendo taciuto quelle che conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' gelosi, che non pensano mai in altro, che in trouare nuoui cibi artificiali.

Cor. Io non solamente voi hauere detto piu di questo, che hauerei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo nell'hauermi ampiamēte fatto conoscere quanto differenza e dal viuere nella villa, a quello che si fa nella Citta. Cosa che fra pochi di spero di mettere in prattica: dicano poi di me cio che uogliono coloro, che non sanno attaccarsi se non al suo peggio. Io con vostra buona gratia andaro a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina, per non esser molto lontano dal mio.

Gio. Bat. Per hauer piu uolte inteso che questo sito e molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa vna parte dell'anno: non essendoui discomodo, vi priego che cosi, in piede, mi diciate succintamente le sue qualita.

Cor. Non e marauiglia se questo podere di trecento iugeri e cosi grato al detto caualiere, poi che la Natura l'ha posto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti vaghi, i quali sono copiosi di boschi, di castagne, & di altri belli arbori; ne i quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, caurioli, cinghiali, orsi, lupi, & volpi; pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi vccelli con le reti, balestre archibugi, & fuochi. Poi non solamente, ella ha posto questo si bel luogo nel centro d'alcune belle ville habitare da molti nobili, e vicino alla nostra Citta cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di fruti preciosi, e d'uue perfette, che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, le quali passano a canto della sua torre, e dell'altre habitationi accommodate per lui, e anco per li suoi lauoratori, irrigando vna buona parte di prati molto floridi, i quali son'adornati copiosamente de i migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauendoli incalmati con le pro-

prie mani per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grã demente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben intendente di lei. Et però non e marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre site possessioni (benche siano maggiori, e fertili, & con belle fabriche) come fa questa cosi diletteuole.

Gio. Bat. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Caualiere & li direte che tosto sara tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare a far riuerẽza all'Eccellentiss. Signor Duca di parma, onde non solo potro conoscere quel si benigno, & giusto Prencipe; ma ancora hauero grã contento a vedere i suoi disegni cominciati intorno a i gran giardini che tuttauia va ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima & ricchissima fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la uedono fabricata con mirabil'arte.

Cor. Io satisfaro ad ogni cosa molto uolentieri.

## IL FINE DELLA VENTESIMA, & vltima Giornata.

# LETTERE DELL'AVTORE A GLI AMICI ET DE GLI AMICI A LVI

## *Intorno all'Agricoltura, & a i diletti della Villa.*

## AL MAGNIFICO ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE

. . . . . .

*RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandissi. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente e molto degna di lode che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grãdezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e fruir le delitie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et pero non e marauiglia se conuersate ogni hora piu volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamẽti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, M. Giouã Battista Auogadro, M. Vincẽzo Maggio & M. Cornelio Duco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in villa. Onde per vbidirui: ve li mando: sperando che giudichiate questi rogionamenti non esser vani ne senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene, o che si a appiglia alle cose, che sono di piacere, com'e la caccia, & l'vccellare, o a quelle che sono di vtile, com'e la robba, e i danari, ouero alle altre, che sono di riputatione com'e la virtu e la scienza. In questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in villa, li vtilita che rendeno i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, uederemo che sono accompagnati da maggior utile, che tal hora non si pensa. Perche uera utilita e quella che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto, a contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.*

*Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre giornate del-*

la villa, dico, che non solamente voi vederete qual sia stata la vita di messer Giouan Battista, mentre e dimorato in Brescia, & quale e quella che hora si gode in villa con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodita, che ui si trouano ma ancora conoscerete chiaramente che le ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Citta vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi, Et veramente ciascuno douerebbe innamorarsi della villa, vedendo questo gentilhuomo nato di cosi nobil famiglia (laquale piu che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente faculta, no drito & auuezzo a cattiue compagnie della Citta, abbandonar ogni cosa con deliberatione di uiuere sempre in illa elettasi come un terrestre paradiso. Che in vero, non so chi non douesse hauerli una dolce inuidia, uedendoli dispensare cosi ben'il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, confruir le soauita dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorar la possessione del Borgo, che la fa parere un bel giardino. Che s'egli non e il piu eccellente de gli altri Bresciani, che uersano in questa professione, si puo almen dire che pochi siano, che ne sappiano di lui. Et questo lo uederete nelle sette Giornate che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il uostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscera che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun uolume.

Voi tra le altre ritrouarete, la uostra inuentione dell'utilissimo uiuaio di uiti, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo uostro si caricano di uuali terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la uia che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminate ancora la tanto da uoi celebrata medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si puo chiamarla beata, poiche dopo si lungo camino (essendo stata prima trouata da i Romani poi conseruata lungo tempo da i Spagnuoli) e uenuta sotto la uostra protettione. Et pero sommamente desidero che i uostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate piu liberamente perseuerare nel uostro bel suburbano peroche son certo, non ui satiarete di far nuoue proue, per arrichire ogni ora piu la uostra amata Agricoltura, doue per giunta, goderete ancora la uostra carissima Accademia, la quale gia diciotto anni e stata partorita da uoi innanzi d'ogni altra della Patria, onde per esser anco la piu sollenne, ha produto piu numero de begli spiriti con gran contento di uoi, & tutti gli altri honorati gentil huomini che l'hanno fauorita.

Che felicita sara poi la uostra quanto fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel uostro famosissimo Colleggio, che uoi habitarete nelle delitie della uera liberta, & quiete della uilla? Filosofando con dotti dello animo uostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel considerare i tanti

benefici

benefici che ui ha fatto, & fa tuttauia il grand'Iddio, fra i quali ui ha fatti nascere di casa, delle piu nobili, & piu antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non e marauiglia se siete cosi amato da i poueri, reuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Prencipi, e celebrato da i uirtuosi.

Essendo adunque uoi patron mio uiuuto fin'hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer piu volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di . . . di . . . di . . . . et di . . . mi pare honesta cosa, che homai ui riposiate, & 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, & co i cari figliuoli fin che verra a quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostin. Gallo.

## AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO, M. MARCANTONIO PORCELAGA.

NOn e dubio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita, & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto piu e ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno e ritrouato. Et pero mi allegro, perche per uostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della villa che ui mandai, percioche e spero, che tosto abbandonerete i curiosi libri, gli intricati offici, & il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla villa, nella quale non si trouano simulationi, ne risse, ne inimicitie, ne bagordi, ne tor niamenti, ne comedie, ne tragedie, ne altre superfluita, che dishonorano Iddio inuescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato uoi, mentre che habitarete ne i uostri bei luochi suburbani, & ne gli altri accommodati, che hauete, poiche con le doti, del uostro candido animo, potrete speculare le belle prospettiue de monti, le infinite uaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de i uenti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli Archi, il nascimento dell'Aurora, il caminar del Sole, il mutamento de' la Luna, il girare de pianetti, e la dispositione delle stelle. Le quai cose sono scala per contemplare quel bene infinito, dalquale siamo stati creati per fruirlo dopo che

saremo fuori di queste tante miserie, che ci comprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa ualle.

Non sarete voi molto felice quando col uostro bel intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Meßer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattiui figliuoli d'un cosi ricco, & Magnifico Caualiere, felice memoria, specchio ueramente di pietà, per essere stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi uenendo uoi alla uilla, non solamente so che gustarete le dilitie, che dite hauere comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per eßere stato il primo che ha fatto la uia a i pari uostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori Messer Giulio Fisogno. Messer Nicolo Maggio, & Meßer Giouan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente poßano sinoregggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della villa.

Che sarà poi quando si uedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princinalle, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse faculta a i loro figliuoli. Et io dico, che molto meglio sarebbono se gli alleuassero nel uiuer moderato, & procacciassero arrichirli di buona creanza, di assai virtu, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazi e di altre superflue commodita per offender dopo la morte de i padri Iddio, & se medesimi nello, spendere malamente, o piu tosto consumarle in pochi di come per molti essempi piu uolte habbiamo veduto.

Si che magnifico Signor mio resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Citta, & che venghiate alla villa piena di molti spassi, di uarie commodita, & di gioconda liberta, Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillita dell'animo, lo studio de i buoni libri, la conuersatione de i uirtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, & i tanti effetti diletteuoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che ui occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti gia furono, & hora sono della vostra honorata famiglia. Et pero non diro altro: eccetto

to, che con desiderio aspettaro la buona nuoua, che dadouero vi siate sbrigato da i lupi della Citta, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciò che poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacera a Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo che le fui sempre, alla quale quanto posso mi ricommando.

Del Borgo di Poncarale, alli 8. di Agosto. 1559.

Agostino Gallo.

## AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

PEr che furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mōdo, come cosa transitoria; nō posso fare, che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi l'hauete ritrouato, & posto in effetto quei concetti che spesse volte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti fatte per racquistare i vostri beni antichi. Che per verita non vidi mai gentil'huomo cosi carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer'inuidia allo stato uostro poiche uiuete cosi lieto, & accommodato in uilla, essaltando la dolce Agricoltura piu di ogni altro cittadino; come ben si uede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori, uedendo la uostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella ualeua, per sbrigarui tosto dalla Citta, ma fate veder al mondo, che la prodigalita rouina soli coloro, che malamente spendono le loro faculta, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? come ben si uede che per hauer'osseruato 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 seruitu della Citta, e ridurui al la liberta, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio, uilla uera mente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualita. Imperciochè e posta quasi nel centro della pianura nostra, & fra mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito, hauendo etiandio il uago fiume di Mella il quale non solamente ha sopra di se il cosi alto e lungo canale che conduce l'acqua del Molore, laquale serue a piu nel lo adacquar'i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora e accompagnato di amene ualli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi utili uignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto piu sono degne di mirare quanto che sono potenti p muouere ogni eleuato ingegno a considerare gl'infiniti bene fici, che c'impartisce continuamente il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si uede l'abondantia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantita di lini, bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accommodata di buoni pesci; di lattesini, di carni, di pollami, di colombi; d'altre cose per lo uiuere: di maniera che si puo dire essere piu tosto vna picciola Citta che bella Villa, & massimamente per essere habitata da miglia di contadini, & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel commandare. Et pero niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, di spensandoui 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 vi ha fatto nascere di Magnifico caualiero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati, fra i quali, non e da tenere [illegible] rendiss. Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Citta nel mile trecento [illegible] Signore nello spirituale, & nel temporale? come ancora, perche la Natura vi ha dato un corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiar, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare; arguto nel rispondere: e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersita, e humile nelle prosperita.

Pur'adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose: ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trapsate i termini de meriti, miei lodando tanto ben le sette Giornate dell'Agricoltura: che ho hauute dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui le tre della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di domandaruele; perche son sicuro che v'infiamarano maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signor Iddio ue la prosperi sino al fine, acciochè siate specchio a tutti i nobili della nostra Citta, vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi raccomando.

Del Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560.

Agostino Gallo.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SOn molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto ueder una vostra lettera in materia dell'Agricoltura mi e stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente venuta in luce, & di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritocate molte cose, che potrebbo-

no

no esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donati da altri, che da chi insieme con la theorica, hauesse congiunta una lunga esperienza di questa nobilissima, & utilissima arte: Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse hauer'una lettera uostra conforme in tutto a questa mia openione; & mi prego che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare io li facessi gratia disporre piu chiaramente cio che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; a fin che dandouene notitia, egli potesse con lhonorato vostro mezo, per uia della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo: Dandomi a conoscere (il che ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest' Arte con la coltiuatione da i fruttuosi uostri poderi; & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda all'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da piu dotti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia: Non per che io creda, che a uoi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà li Latini per lasciar'a dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi (Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di piu moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, haueudo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, & famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben'intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con una chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de'campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprij bene intesi da l'Italia tutta, & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si uendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale; & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobiam usar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitij, Equinotij, delle stagioni dellanno; delle stelle, de i uenti, & in somma di tutto quello, che si appartiene a

que-

questa parte: della quale, come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri: Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe far nuoui libri di Astrologia, & di altre facoltà: ma ne dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Autori cosi chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chi si prende a esprimere: parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno, che questa via della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse studiosa, e rincresceuole, o molto difficile; potrebbe far di una materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio; togliendo il meglio da i migliori & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersita & per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una, & dell'altra parte; Et in somma facendo vna elegante; & giudiciosa scelta di piu antichi, & famosi Autori di tutto cio, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa, che questo moderno Autore hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri; e per qual rispetto sia causata la diuersita de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo piu debbia 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 tramontani: chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si e chiaramente ueduto. Et sopra tutto io stimo per una delle piu importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota, chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli trattera la esperientia propria, alla quale ogn'vno crede piu facilmente, & si acqueta senz'altro. Il qual testimonio della isperienza non si e ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verra in luce un libro di Agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potra arricchirsi di vn bello, & utilissimo volume, e che la stampa dell'Arriuabene potra andar'altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito va tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti, Et se uoi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de capi farete degno il mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato a poter viuere, come questi a saper ben parlare, & forse maggiore per essere cosa piu necessaria, & piu cara la uita delle parole

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, & copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni. Alla qual Citta si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte; essendo ella hoggi dì la piu fertile & meglio cultiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per cosi honorato mezo con uoi, vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto cio, che vn'amico di cosi picciolo affare, come io mi trouo, puo promettere di animo, di volonta, & di forze a chi ueramente ama & osserua. Poi perche l'adoperarui cosi di subito in questo bisogno mio dia a uoi essempio di commandarmi nelle occasione uostre, & sia un fondamento della nostra amista, ui prego che uogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi arutiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati. Il che so esser nel Bresciano molto usitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato uoglio seruirmi in questi giorni (se da uoi sarò cosi consigliato) di trarre a coltura de prati certa quantita de i miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per uno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa uolta al prato della ualle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui innanzi, ui sarò forse noioso col ualermi della uostra virtù, & commandatemi, che Dio ui doni gratia di condurre a felice fine questa banedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & ui faccia d'ogn'altro uostro desiderio lieto, & contento. Di Venetia alli 23. di Genaro. 1560.

Giouan Battista da Romano.

## AL MAG. M. GIO. BATTISTA DA ROMANO.

DI grandissimo contento, mi e stata la uostra bella, & dotta lettera, perche si come ella mi fa conoscere il uostro ualore, cosi mi da occasione di farui uedere, che i miei discorsi (che gia otto anni uo adunando) sono molto lontani dalle cose, che uoi ricercate, percioche ho sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura, lasciando la Theorica ad altri piu sublimi & eccellenti ingegni di quello che conosco essere il mio. Et pero non aspettate da me che ui dichiari i nomi, i numeri, le misure, le Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & uenti de i quali gli Autori celeberri mi han trattato a bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo a trametterle nella opera mia

perche

perche non reputo tai sottigliezze esser cosi necessarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttania vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciegliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, o tradutte; perche dubitarei che una gran parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per esser molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello che uorreste veder'un Autore, che facesse chiara, & palese la esperientia propria delle cose, ch'egli trattasse, dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora ho scritto, poche sono, che non siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o uedute fare da altri, ouero che esse mi siano state accertate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto, che sono da essere hauute per ueridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il ualore de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono 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 uostri buoi, e caualli, e che io ui socorra con qualche trattato a proposito per pascerli, dico che per adesso ui mando quello del seminar la ueccia & uena insieme, per prossimarsi 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 mantenira talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno: ui si potra anco seminar allhora dei fasoli, o del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti, senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et uolendo poi altre pasture, ui prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendata da gli antichi, la quale dura ne i terreni qualificati a lei, i uinti, & trenta anni; senza che un iugero deue far le spese un'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dellacqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della qual uoi siete priuo: nondimeno, stando che i uostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con utilita, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi a quel che dite, che io ui risponda adesso, & ogni altra uolta, che mi scriuerete, di questo non solamente non mancaro mai, ma ne n'haurò tanto piu obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiederete de gli altri riti utili: perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate dal uostro elegante stile, cosi spero, che col mio (benche basso) ui mostrarò di quanta eccellentia e la coltura de' Bresciani. Et con questa molto mi raccomãdo.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febraro 1560.

Agostino Gallo.

Al

# AL MAG. ET ECCEL. ORATORE, M. VINCENSO STELLA.

PER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si puo sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale, nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri dissordini di terra ferma, percio che non solamente egli haurebbe vn carico honoratissimo, & degno a punto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento vedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti, & quanti centinaia di migliaia di ducati cauarebbono di piu ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, 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 dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco, & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercadanti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) ch'el primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Quall'vtilità maggiore potrebbon'hauere quei benignissimi signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare a i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, haurebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo fossero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima eta di quelli nobilissimi Rom. i quali apprezzauan talmente l'Agricoltura che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei dei Soldati, che non haueau chi li coltiuasse, sin che ritornauan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero dirizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche oltra il bel uedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante

acque,

acque, le quali per non esser dritte, sono cagione a infiniti danni a' particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'un l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & dannegiano i molti terreni, come per isperienza si vede?

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini; senza che non vogliono accommodare del transitare, ne de vasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose col Mag. M. Lodouico Lana, e col Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti dalla Magnifica città trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientiss. Senato di venire a questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrare il maggior beneficio a tutto questo paese, poi che sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli oziosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che disonoran' Iddio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. vedendo tuttodì quanto e poco l'amor, che trà noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il S. Iddio vi conserui sempre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatore ad ottener da quel Serenis. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. E. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SI come voi M. Compare hauete veduto per la lettera ch'io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro cosi mi piace che gli auguriate piu tosto che fosse eletto all'honorato officio della Consoria sopra i campi di terra ferma, percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, e cosa certa, che sarebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colineghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustrissi. Signori. (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da quello Serenissi. Prencipe. Fra questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando

la

la uostra cara Agricoltura col uomero di ferro, & di penna, come sò che tutta uia non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desideeo di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vincenzo Stella Dottore.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

CHE la mia lettera, scritta già in laude della villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto uostro gentile, e cortese animo, vi ringratio infinitamente accettandoui molto volentieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico. Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualita, che voi forse dalla troppa benignita della uostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui bene, che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vffici, la sincerita dell'amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bonta uostra, & non per merito mio, ui degnate portami. Quanto all'opera dell'agricoltura, da uostra parte datemi dal R. P. F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par'esser disposta, e trattato con diligenza. Et se ben'ella non e lingua molto isquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. La onde; veggo che recando uoi col suo mezo al mondo utile, e piacere, la gloria, & immortalita del uostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a ueder uolentieri, questa roza mia pastorella, la quale in mio nome humilmente uiene a farui riuerenza, come al gran padre della uilla, & al maestro dell'Agricoltura.

Di Ferrara alli 3. Di Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

## AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

Considerando che'l Sig. Iddio mi ha donato gratia, che dopo la occupatione continua di dodeci anni, & nella eta mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori lopera dell'Agricoltura, & de i piaceri della uilla, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il R. P. Massimiano nel presentarui in nome mio quella, che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per uolere di sua Maestà: percioche non hauerei mai hauuto ardire a farla comparire innanzi al cospetto uostro, poi che oltra all'esser uoi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare uirtù. Et se pur fosse caduto in simil'errore,

non

non hauerei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, acciochè in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poi che a lui è piaciuto di far questo bel tratto per la souerchia affettione, ch'egli ha uerso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scriuere; & approuare con tanta benignita l'opera mia. La quale ancor che habbia da portare qualche vtilita al mondo secondo la prattica moderna, non pero parmi che meriti cosi facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino dell'Agricoltura, & non da i pari vostri, i quali sono auezzi solo a i componimenti elegantissimi come fra le tante belle cose nostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo ai piedi tutta la lettera rarissima, la quale lauda la villa, & l'Agricoltura con sì mirabil arte, che quantunque io l'habbia tante, e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmi ogni hora piu bella, mai non mi e bastato lanimo di seruirmene pur di una sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con laiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui dadouero lopera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozezza, che per auentura vi potrebbe piacere piu che di prima. Hora non solamente vi ringratio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi all'incontro con tutto quel poco valore che in me si troua: ma etiandio vi resto obligato della uostra leggiadrissima pastorella, la quale fin hora e stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non puo essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io un frutto di un Lettore della nostra Academia palese, & un altro della occulta: pregandoui che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in cio passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanita, che mi ha data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostriss. sempre Agostin Gallo.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

O ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da uoi, si perche questa materia mi diletta sommamente, come a quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione & si per ueder espresso leggiadramente in questa uostra belopera tutto quello chio andaua desiderando ne gli Autori antichi, e moderni; i quali hanno ben tocco la forza dellarte, & li precetti uniuersali di essa: ma non sono discesi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fatte voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria: la qual e madre, & perfetta

fetta maestra di tutte l'arti. Onde, si come a quelli si deue molto per hauer formato cosi bella figura, a uoi solo e debito il colmo de tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rallegrato doppiamente del beneficio, che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi, il quale amo gia tant'anni al pari di me medesimo, & ui sono obligato, quanto puo esser'un'amico all'altro. Vero e che s'ha uoste fatto qualche mentione in questo vostro utile, & honorato libro della uita pastorale, o trattando della dolcezza sua, o insegnando quanto e grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a cosi bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui, quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poiche e piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e il comertio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quello c'ho sentito raccontare da alcuno di loro, circa la giocondita di questa uita, de l'utilita, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ue ne diro (non uolendoui essere tedioso con la troppa lungezza, ne potendo a sufficienza esprimere i ueri piaceri di questa sincera gente, i quali si possono uedere, & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) farete giuditio, se questa professione pastorale contiene quella felicita, che ui dico, e s'ella e degna, che uoi ne facciate memoria nella uostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non ui pare giocondissima cosa il uiuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, e misero mondo: non sentendo mai ne di giorno, ne di notte, ne di state, ne di uerno, ne per alcun tempo, ne per alcun modo niente altro che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auiene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel oriente, uscendo dalla capannetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della uaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passeggiando, riuedendo, & attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure, da ogni pericolo delle passate tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi a hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la usata arma nella feroce destra, & ridotta a guisa di saggio, & ualoroso capitano tutta la sua schiera in un bel drapello, si auia passo passo con lei uerso qualche lieta campagna o ameno colle, doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei; Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di uederle

tutte sane pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastullarsi: Et se il Sole e homai salito tant'alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente, a guisa di concento, dalla fresca aura a meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna; con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et innaghito della sua istessa armonia parendoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non ha inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia uerso qualche altro lato a pascerlo conuenientemente fino alla sera, la qual soprauenuta si muoue pian piano uerso gli alloggiamenti, li quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente coi suoi ingegni vno steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro la quale, poste prima intorno a i ripari le sentinelle dei suoi fidi e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme un quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolcezze, & consolationi, percioche ritirati doue dalle neui, & da ghiacci siano sicuri i lor'animali, viuon in santa pace, & in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto trauagliano i miseri mortali, & quiui contenti della lor sorte, dispensano parte del tempo con la lor cara famiglinola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri; al che si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi, tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e dei Principi, quanto sono acquistati co i lor'honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in buona pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi: e la notte tall'hora al suon d'una cetra, o d'altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si alleuano i noui parti certa speranza, e felice trastullo al prudente & buon pastore. Il guadagno del quale (per uenir a quest'altra parte) e poi si honesto, a si grande, chio lo stimo assai piu delle suddette contentezze, e gioie. Primamente uoi uedete, che si come l'Agricoltore uiue e caua vtilita de' frutti della terra cosi questi sostenta la sua uita e guadagna de' parti, e dei frutti, de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, o stimolo di auaritia e senza scropolo alcuno di conscienza, lontani dai pericoli del mare, e di tante ambitiose & faticose arti, che tengono infrascati & inuiluppati i ceruelli de glinfelici huomini del mondo Et q̃sto guadagno comparte con tãta prudentia, che ha

sta

sta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, o ansietà di hauere a cercare, o mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi, non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e dei Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beninolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle; percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioua con la sua industria all'arte pastorale; così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose; dalle quali depende il uero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa uniuersal madre il uiuer suo e tanto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto il mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in un tempo, & da uno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et sì come l'Agricoltura ha cura del uitto, così questa l'ha del uestito, e di parte del uitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'un sà, & uede: Ma questo non e però il uero guadagno, che uoglio mostrarui dei pastori, percioche ue n'è un'altro di maggiore importanza, come uoi stesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia uita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo: & udite come. Sta intento il pastore, mentre il gregge suo ua pascendo per li uerdi prati, & quiui, o appoggiato al suo bastone, o assiso in terra contempla, & considera gl'innumerabili benefici riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è che fosse sin da principio ordinato dalla Maestà sua di far quel prato, o quell'herbe, onde si nutre il suo armento; ouero uno de i suoi armenti altre sì. Si uede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & ua lodando Iddio, che non sia nè colle, ne sasso, ne arbore, nè fiume, nè fonte. Considera, ch'egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e così uiene in cognitione, che Iddio molto piu pietoso: e benigno pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create: e che senza la prouidenza sua nè esso, ne il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bonta di Dio, e da fare ch'egli l'ami, riuerisca, e tema, com'ho detto: e quanto egli può. Giunge la notte, ua tra se pensando, che a guardar'il suo armento da lupi, e d'altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto, e uigilante in ascoltare, e prouedere a tutti i pericoli, e con questo stesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna che

egli si fortifichi, e munisca da gl'inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar'assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual uita e bene stata conosciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno uolontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io ui stia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profetti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della uera felicità mondana, la qual'e tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa uita, non uedete uoi, che tutti i gouernatori della piu degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non uolse egli nascere in un Presepio tra Pastori; & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta la gratia di udire dall'Angiolo quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, o chi piu tosto non deurà desiderare di esser Pastore? poi che i pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & uolle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, uita dolce, uita sicura. O uita utile, uita santa, uita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la uita mi durera, & morendo mi riduca nei beati perpetui pascoli del uero, & sommo Pastore. Ma doue mi ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non hauea pensato, & promessoui? benche non ui ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci huomini, & ch'io odo da lor medesimi della lor felicita; ne tanpoco quel, ch'io proue, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata uita; il che e tanto, che non posso apena imaginarlomi, non che esprimerlo interamente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, la qual e causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che uogliate nella uostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera uita pastorale, si perche la materia e tanto conforme; che non pare, che si possi trattar dell'una senza lal tra perfettamente; onde ui accresciera maggior honore: & si ancora, perche inalzando questa con le ali del uostro ingegno (il che non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente facciate conoscere al mondo, tutte l'altre uie da ritrouare la uera felicita qua in terra

esser

*esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care amate, e dolci sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtu:*

*Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici, il 1. d'Agosto. 1565.*

## LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

*Più volte ricordãdomi della mala satisfattione che hauete di me, perche, ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non son restato, ma si ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto piu per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde il gran d'amore che vi porto, ha finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l S. Iddio mi ha aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'ingauno) giouara a i Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi, anzi che tutte le altre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre.*

*La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a i nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura, li fara abbracciare le virtu, e lasciare i vitij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo; Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conseruar con buona diligẽtia, e quiete, è vn tanto desiderio. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si puo perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si ha buona cognitione, poiche non tutti i rimedij giouano a tutti ugualmente, anzi, che quello ad vno gioua, assai uolte ad un'altro noce, come si vede, che la medicina in uno soggetto ad uno cagiona la sanita, & all'altro cagiona la morte, e necessario adunque, chi vole giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmita, perche in questo consiste la eccellentia del Medico altramente uolendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che piu d'ogni altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, e consuma la roba a i gentil'huomini Bresciani, e la Ventosita, l'esser troppo gonfi, uani, leggieri, ambitiosi, & in cõclusione pieni di vento. Et questa ventosita e quella che cagiona cosi grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, e di sotto per la strada, della qual cosa, tutti i sostieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per una solennissima uanita, & estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtu e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi, consumando ogni grossa faculta e nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti nelle prigioni*

*& in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfi, & troppo pieni di ventosita. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bonta di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosita, sopra tutti vi sono gli anesi, per essere perfettissimi a tale infirmita senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto dilettevoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro hauesse trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli a raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendo li ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano, se gli anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per vna giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa ne più vtile, ne più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et accioche non restiate suspeso, che questo non sia vero; voglio discender' al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.*

*Nel vostro libro, voi siete affaticato nel persuadere a i gentil'huomini Bresciani, che lascino la Citta, & vadino ad habitar la villa; se voi intendete che vi vadino cosi gonfi, & pieni di vento come hora si trouano, non li potete dar il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Percioche, doue nella Citta per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, ò per non trouare qualche altro più matto & più potente di essi loro, sono meno insolenti: in villa doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, ò quasi in ogni villa, vi è il suo Tirauetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et però si vede, che senza anesi si sta male la Citta, ma peggio alla villa. Voi hauete fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascer maggior quantita di frumento del solito. dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rodute dalle fansogne. Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauere tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodì egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi brauì, che diuorano l'entrate, e li stabili a i lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Citta vede di dì in dì. E però bisogna proueder a queste grosse tarme, è staccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni, ma ancor si glorian sanza modo, quando si veggono in gãba due baghe di tãta grossezza, che a pena possono andare ò star a cauallo: facendo il brauo a costo del patrone, ilquale, hauendo vsato ogn'industria per conseruar 25. sacchi di frumẽ*

*to,*

to, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosita; ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi fara marauigliare, & e certissima: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermita, sarebbe lor' vtile il non hauere quantita di robba, nè prosperito di corpo; poi che la pouerta, e l'infermita molte volte fanno l'istesso effetto de gli anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei gia che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantita de gli anesi stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verita vi fara veder'incontrario, poi che quasi ogn'uno patisce di questa infermita: onde per maggior chiarezza, voglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che ui sono tre sorti di ventosita, le quali per distinguerle, chiamiamo, vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosita grossa e facil da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, buomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solliciti nel dissipare: pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli: non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto un'altro maggiore: comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questa sia honore: procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de' primi, e meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non e altro che insolentia, ua nita, pazzia, e leggierezza, ne altro fine possono hauere se non vergogna; confusione, e pentimento. La Ventosita mediocre, non e tanto grossa quanto e la precedente, e non e cosi sottile, come si troua la sussequente. Questa e compagnata col uiuer politico, ciuile, e con la prudenza humana. sotto della quale si copre sempre, e si difende: Et e in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbian le prime dignita, e i primi offici. Si humiliano per esser'esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. V sano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti, a pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al Mondo in vn tempo istesso; non considerando che la sua infinita Sapienza ha detto Ch'egl'e impossibile seruir'a tutti, e che amandone vno; bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verita, e con gli effetti non si puo seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien'amato da douero. Colui che in apparenza serue al Mõdo, accommodandosi cosi nel vestire, quanto in altre sue attioni (che pero non sian di peccato) al viuer' vniuersale, per poter meglio seruire al Sig. da douero, merita ogni laude, & ogni honore: e di questi se ne parlera nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruono al Mondo: Come noi uediamo che non seruono a Dio, ma essi si seruono di lui, e della religione per hauerne vtilita, e riputatione.

Costo-

Costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani eccetto quando sono spinti dall'ambitione, la quale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, uenendo al vostro fondego de gli anesi, vi prego che glie ne date abondantemente, accioche l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser'estimati, e honorati per l'auuenire si seruono del Mondo per seruir'a Dio. La terza specie della ventosità e sottile, la quale e difficile da conoscere, ma assai piu difficile da sanare: percioche per sua diffesa ha sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa e in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri: Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti, simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; I quali sono in apparentia santi, e in essistentia Diauoli. A costoro dubito che gli anesi giouarebbono poco, per esser la loro ventosita accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, percioche, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quelli huomini che con lealtà, & sincerità di cuore, hann'abbandonato il Mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo, benche esteriormente paiono del Mondo: perche il Signore non riguarda a i panni, ne alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente: i quali meritano d'esser'amati, imitati, & hauuti in quella piu riuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosita, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosita (come ho detto) e difficile da conoscere, e difficilissima da curare: perche com'e entrata in loro, a sanarli bisognera darli maggior quantita di anesi, e sempre de' piu perfetti. Et però e di necessita che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, & confessino con la bocca che sono inutili seruitori: che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri anesi per scacciare la ventosita, ma si ben per conseruarsi, e de i piu fini; poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouara il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per faruene espedire buona quantita, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmita. Si che non dubitate di non ritrouarui buono spaccio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poiche ogni eta, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione dei mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfiu, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto questo nasce dall'esser piu, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla ventosita.

La

La adolescentia, & la eta virile, e sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'e peggio le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera ventosita.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto raggionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, nõ procede d'altro che dalla uentosità, anzi che q̃lla maledicentia, è cagionata da questa maladeta radice parendo che per l'abbassare, & biasmare altri ( & specialmente della loro qualita & professione ) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto puo la ventosita ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro e veramente la sua perfetta habitatione: La quale, benche stia volontiera ne gli alti palazzi e stanze regali, non si sdegna pero d'entrare nelle case di paglia, e nelle piu vili habitationi, onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i principi cagiona le guerre, le oppressioni, de' sudditi, le distruttioni de paesi: e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, usurpando quello de' vicini e deprimendo altri per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri pochi ne vanno essenti, dicon anco i vostri. Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer' i piu belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La ventosita si caccia in ogni luogo sotto alle berette, alle mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui: accompagnandosi con ogni sorte d'attioni; hora alla scoperta, & hora mascarata muta habito, e muta nome. Va di nascosto, che tal'hora e' quasi inuisibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'acompagna alla scoperta e senza mascara essendo da tutti conosciutta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate, dal Mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti: ma non sono pero tali, che se l'huomo sta auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, nõ la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne diro alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le dignita & i magistrati questa ventosita s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro, di temere, che non inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi alla operatione del perdonare del fare vendetta ella s'accompagna con lhabito de l'honore della scontentezza de i parenti, e de gli amici: dicendo che cosi fanno gli altri che sono prudenti e che tutti non possono esser Chietini, ne Capuccini, e questi essempi vi bastino, poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della Ventosita s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono essere sapienti e di uiuer ben al mondo. Io ho chiamata questa

sta ventosita mediocre, percioche non e tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingannati da lei. Ne anco e tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento non la veda, e conosca molto bene, perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santita, di vna vita essemplare, e d'un riformatore di costumi, accioche sia amirata, & lodata da tutti. Questa ventosita e tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'e tanto ardita. & sfacciata che non lascia alcoua buona opera, che non faccia proua d'accōpagnarsi seco, e continuarla con lasciar'il Mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castita, & verginita, con la vita religiosa, e seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtu ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'Humilta, ch'e tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una e, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni ambitione, & la deligentia grande di scacciare ogni sorte di ventosita, non e sicura dall'istessa ambitione, ne dalla medesima ventosita. Et l'altra e, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir constantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso piu di quel ch'era il mio volere, per farue in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Citta, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et pero abbracciate allegramente questa cosi necessaria impresa, poi che sara ornamento grande al vostro libro: e d'infinita vtilita alli vostri compatrioti, & anco a voi di molta satisfatione.

Ho lasciato nell'vltimo quello che piu importa, cioe, a che modo si debbono fare questi Anesi. Se io ho bene osseruato il vostro procedere. Voi hauete fatto l'ufficio e di buon'Agricoltore, e di eccellente Medico, Mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti & il modo di vsarsi e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo b'ell'ordine, e tanto piu, perche non essendo gli anesi ben preparati, non produranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica restara senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto piu si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto piu vi staranno, tanto piu facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosita. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco no, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568

Il vostro caualier.

Al

Ra tutte l'altre gratie singolari, che piu volte mi siano venuto nell'essermi io ho trouato cō l'Eccell. S. Marchese nostro di Soragna, stimo che q̄sta vltimamēte mi occorresse singolarissima, & giocōdissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall' Illustriss. S. Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbi occasione di goderui quiui alcuni di che vi ci trouaste p̄sente. Nel qual tēpo tāto maggiore si fece la contentezza mia, quāto vedendo esser voi accarezzato & honorato per amor della vostra molta virtu da S. Eccellenza, e da quelli S. Illustriss. Signori cōpresi doppiamente i valori e l'humanita vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & a farmi partecipe de' vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti, i quali accompagnati dalla bonta della vostra natura, mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & facondo e vna catena: che stringe gli animali de gli ascoltanti, che doura poi esser quello dell'huomo dotto & eloquente che secondo la diffinition dell'Oratore, sia anco pieno di bonta & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi: Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi piu, e piu uolte prima letto il vostro belissimo libro, tornai nondimeno a pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bonta propria di gentil'huomo Catholico, mi missi a rileggerlo auidamente, e con infinito diletto, poiche con piu affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore e conosciuto, che di chi per sola fama habbiano notitia & in questa lettione, venni a considerar, che se Socrate, Platone & Aristotele, per hauerci mostrato le virtu morali, meritaro no statue, & d'esser chiamati Semidei, molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauer scritto con tanta facilita di stile, il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Aere, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia, possano operare. Percioche voi insegnando co'l mezo delle lodatissime uostre uigilie al mōdo lessercicio della santa Agricoltura cosi celebrata da tāti huomini Illust. nō pure apportate li bē viuer al genere humano, ma anco la salute a i corpi, e l'eleuatione allintelletto p comtēplar le cose prodotte da sua diuina Maesta, con si misterioso & infallibile ordine, onde nasce la consideratione dell'incomprensibil sapientia, & onnipotenza del gran padre etarno, & conseguentemente la veneratione, l'osseruanza, il timore, gl'amor di esso, la strattion dalle opere non buone, e gli effetti delle buone, co il mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta, si camina, e si peruiene a quell'ultima beatitudine, riposo che solo deue esser dall'huomo bramato & ricercato. A questo modo: Signor Gallo si aquistano le corone che soleano anticamente esser date, o a i trionfanti, o a liberatori delle Citta, e de i cittadini, o ad altri simili, perche co il uero modo di coltiuar la terra, che da uoi insegnato, uoi liberate le intere prouincie, non che le Citta dalla pouerta, e dalla fame, & a infiniti che marciuano nello ocio, rotti gli essercitii de i cattiui pensieri; con questo santo essercitio insegnate a trionfare contra il mondo, e

con

contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo, di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar cosi difficile, & animosa impresa, e dell'aquale cosi felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verita felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, c'hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, e di godere vn gentil'huomo tanto fruttuoso, & vtile al mondo è felicissimo ueramente mi tengo io, c'ho hauuto dono di ragionar, e di cõtrahere stretta amicitia con cosi virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terro, quando dalla vostra bonta saro adoperato in qualche suo seruitio, nel qual son certo che niun sara piu officioso di me, secondo che niun e piu pronto in amrarui, ne per esser piu diligente in seruirui.

S'io mi conosceßi in qualche parte degno, vi pregherei che mi facesse gratia di bacciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spirti dell'Academia Occolta, continua produtrice di frutti, che totalmente riescono contrari al nome loro e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettiona. ma p che me ne conosco indegno però restandomi co'l desiderio di seruirui e di essere da voi amato, non u'affaticherò piu, & vi preghero lunga uita, e felicita di ogni vostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Gigno 1568. Romanino Cornacchia.

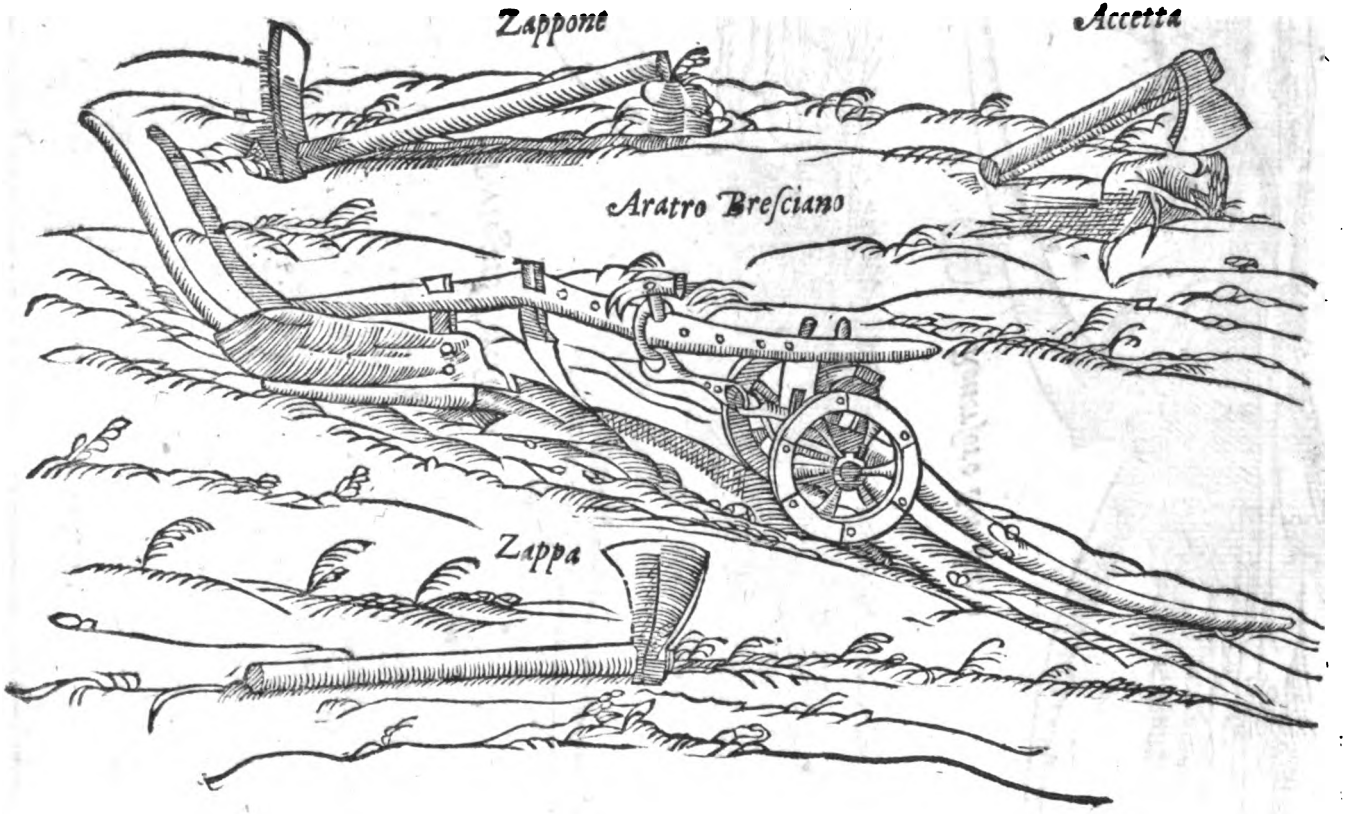
## AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

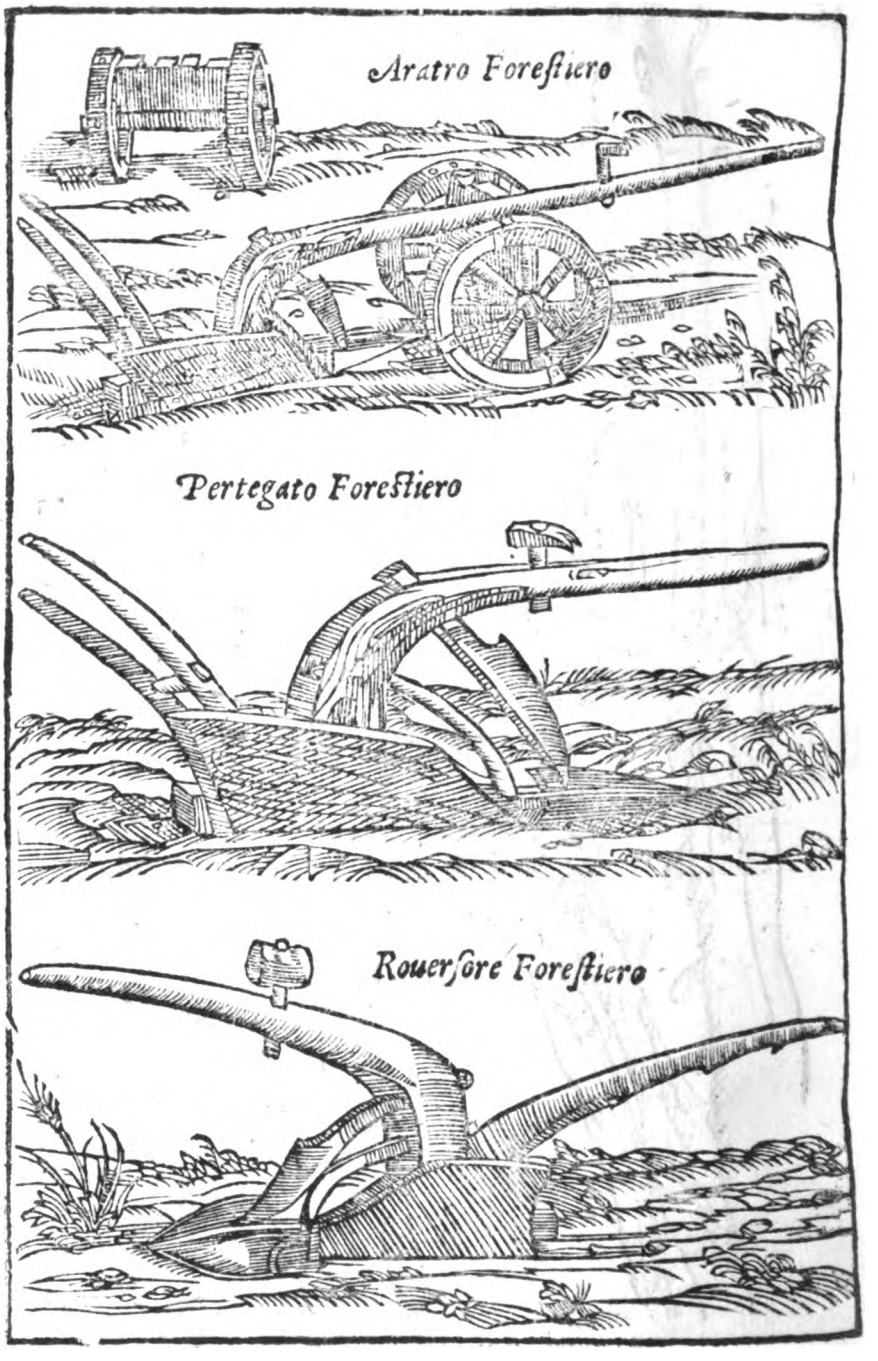
Vantũque ne i molti ragionamẽti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore e la gentilissima creanza uostra, non pero conobbi cosi bene l'altezza del uostro l'e.'intelletto, come hora m'ha fatto veder la uostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nellaqual voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben cõtento che mi animate per quanto uale la vostra innata bõta, ma nõ gia perche in me siano quelle virtu che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare che io sia dotato di alcuna cosa, per la qual possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si e degnaro farmi registrator delle uirtu del ben coltiuar la terra, ch'io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle per metterle in pratica come ho fatto. Et pero non aspettate da me risposta simile alla facondia uostra ma breue, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene; che sempre restaro obligatissimo alla uostra nobilissima natura, e che hauero continua memoria del uostro honorato nome, & il medesimo prometto di far uerso del nostro dolcissimo, e giocondissimo frattello, M. Coradino Aleotti uostro campatrio to. Il quale fu il condimẽto delle allegrezze che hebbe l'Illustriss. mio S. Ranuccio e tutti gl'altri Illustriss. Signori, che vi si trouarano a quel tẽpo. Fin'hora non ho salutato per nome i uostri signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi, ilqual ha lodato grandemente la uostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che sen tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccel. S. Marchese uostro Sig. & honoratiss. patrone, che il S. Iddio feliciti sua Eccel. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione, el medesimo desidero sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568. Agostino Gallo

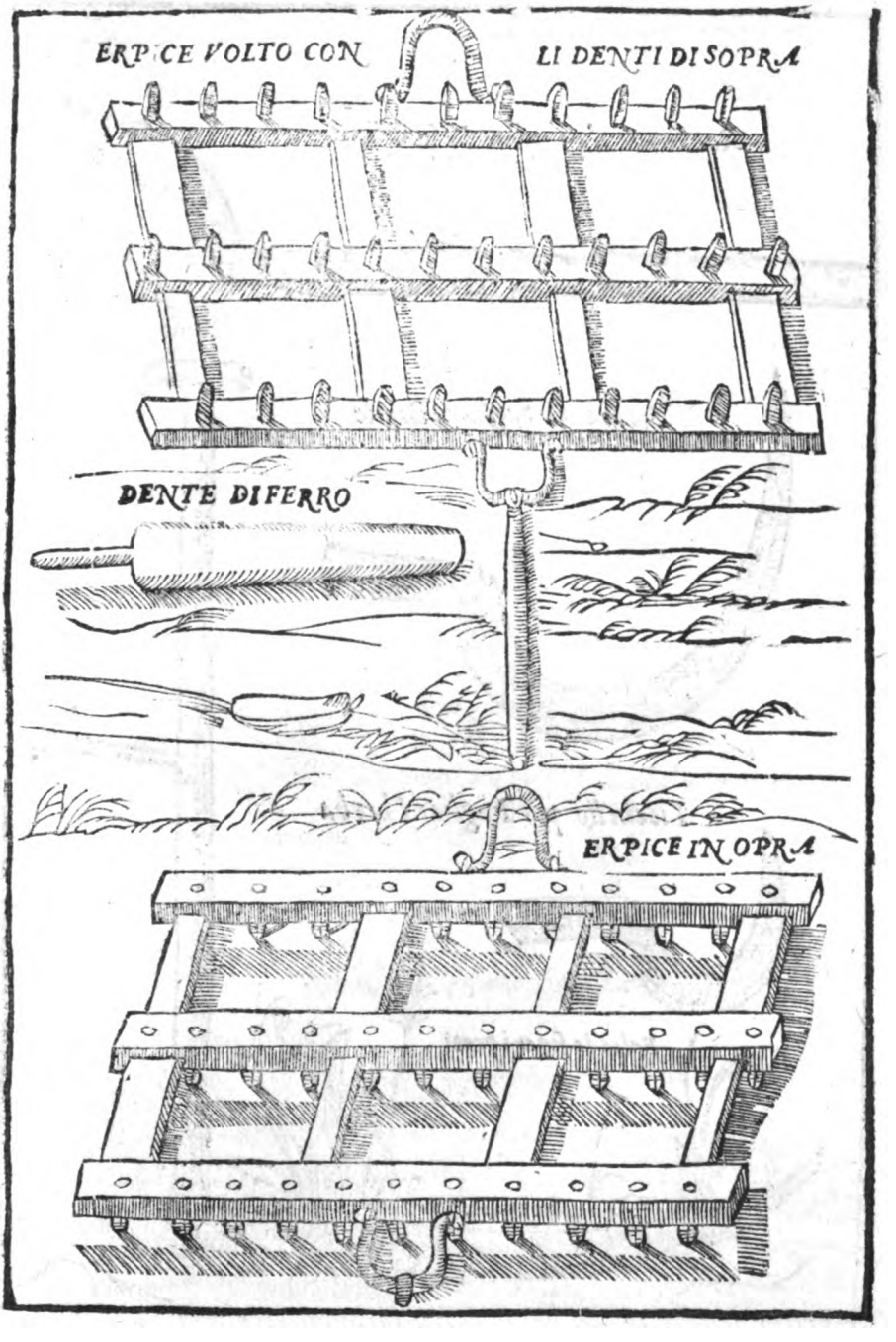
Al

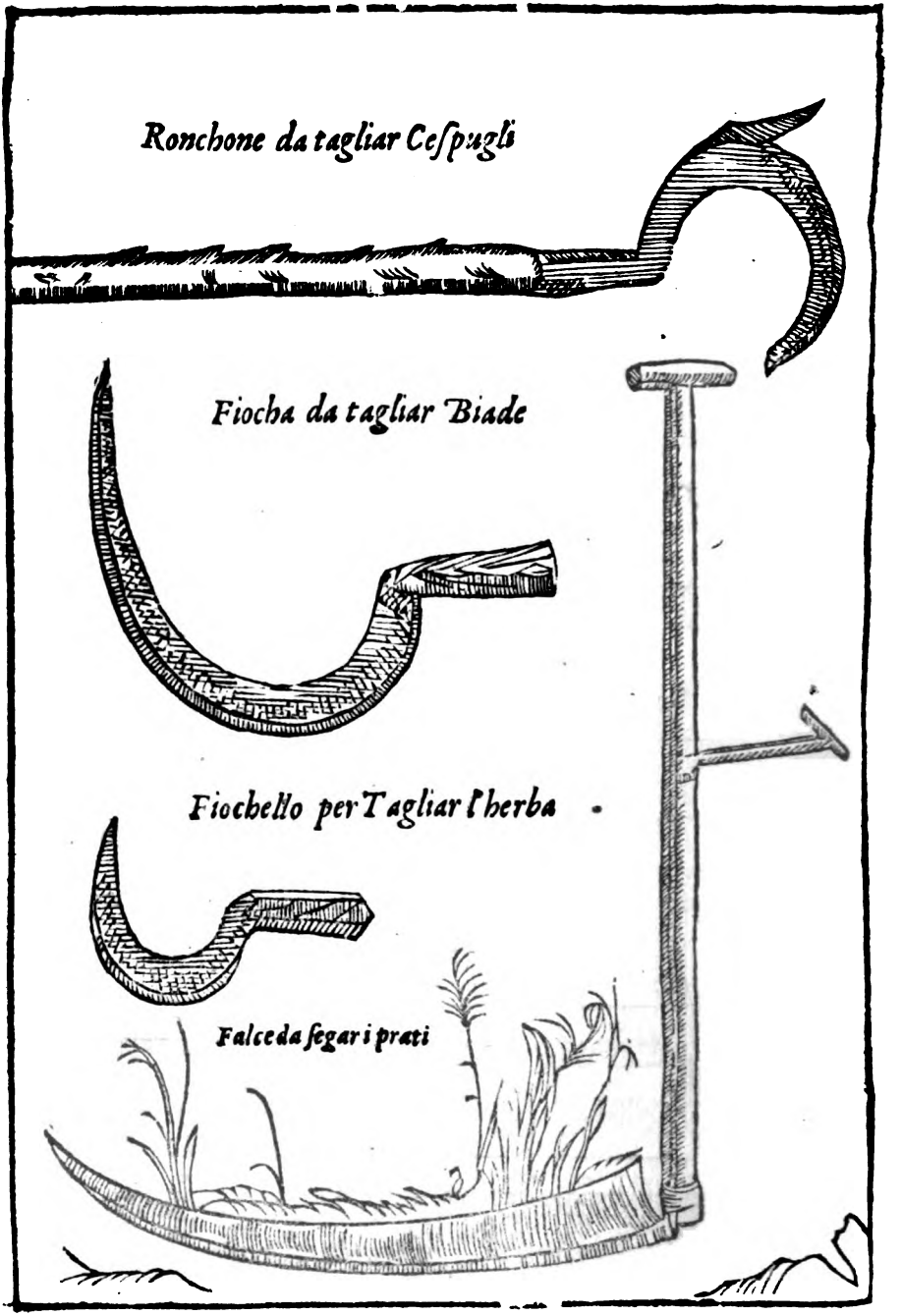
IL FINE

# LE FIGVRE DE GLI ISTRVMENTI PERTINENTI ALLA AGRICOLTVRA.

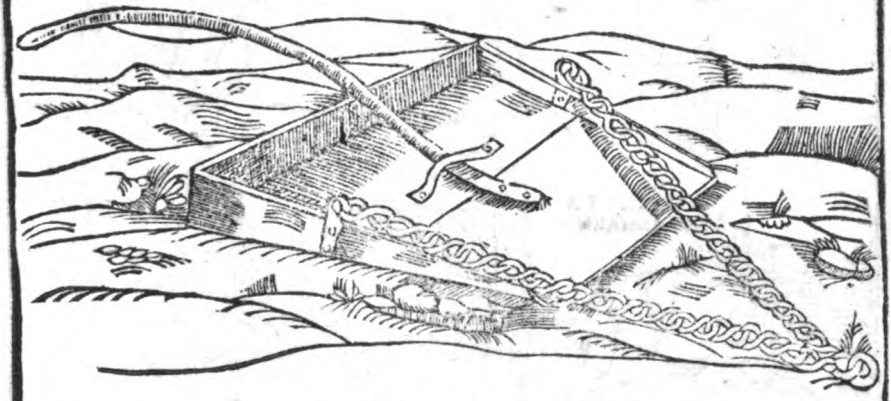




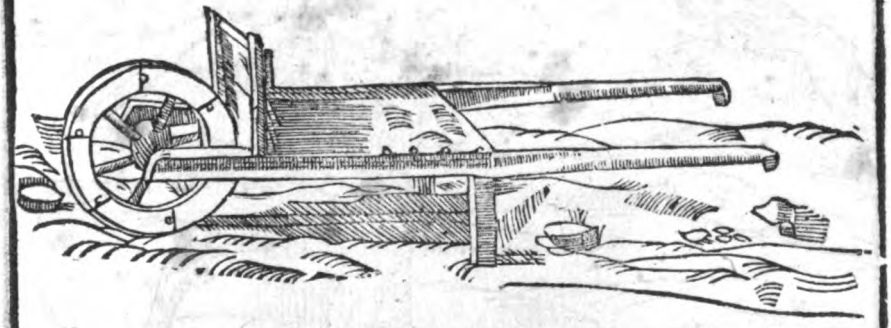




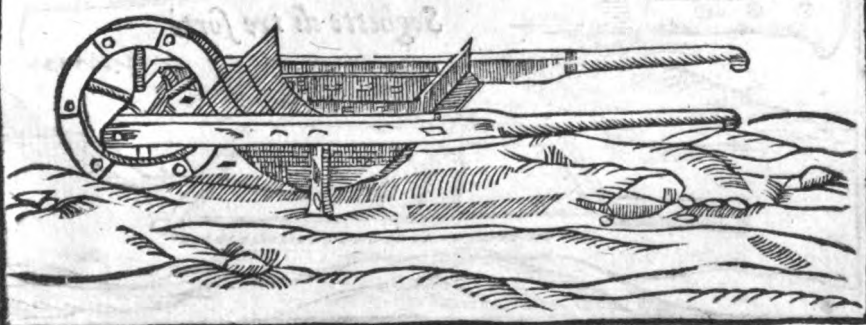
Traina per condur il Tereno mosso con li Buoi.

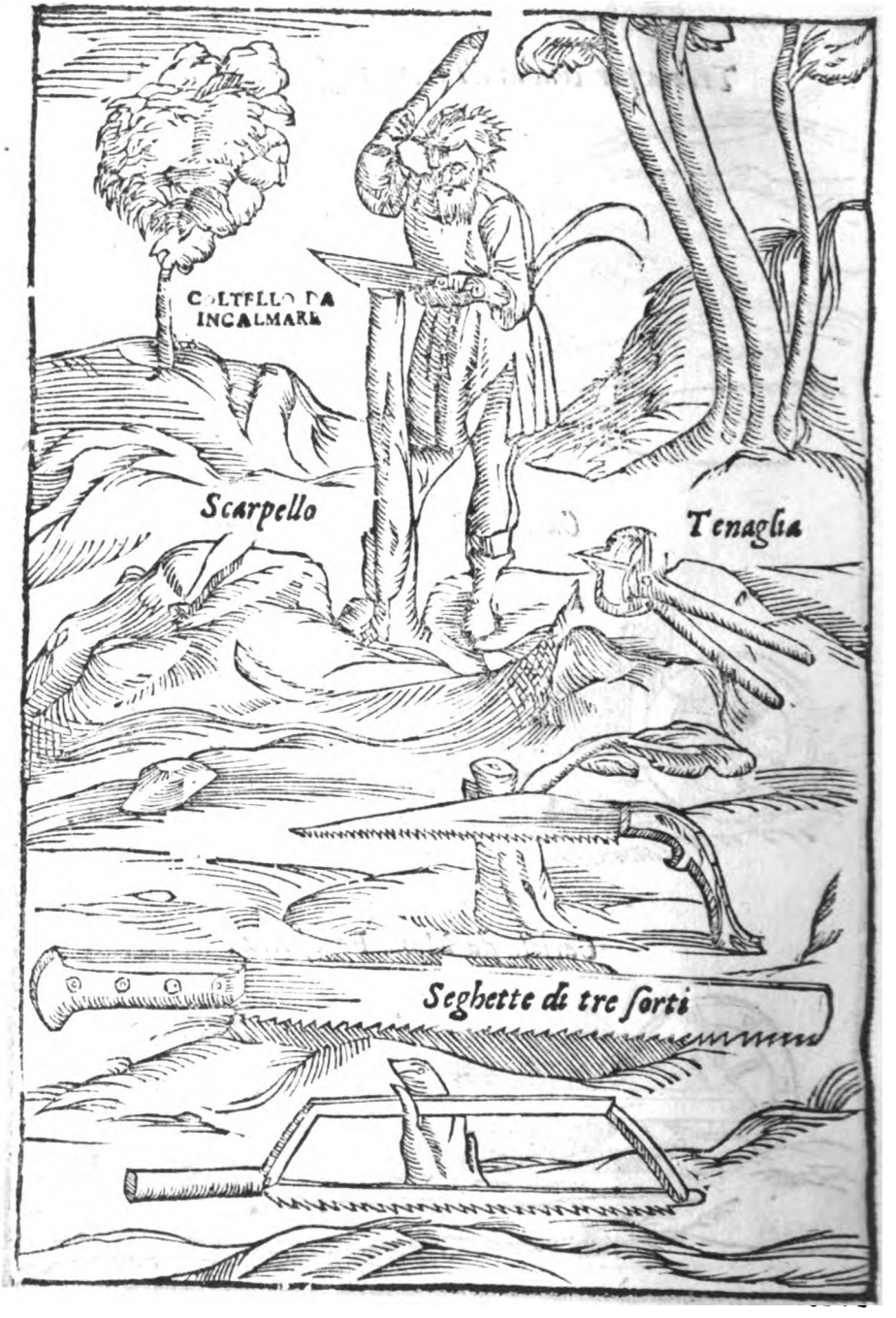


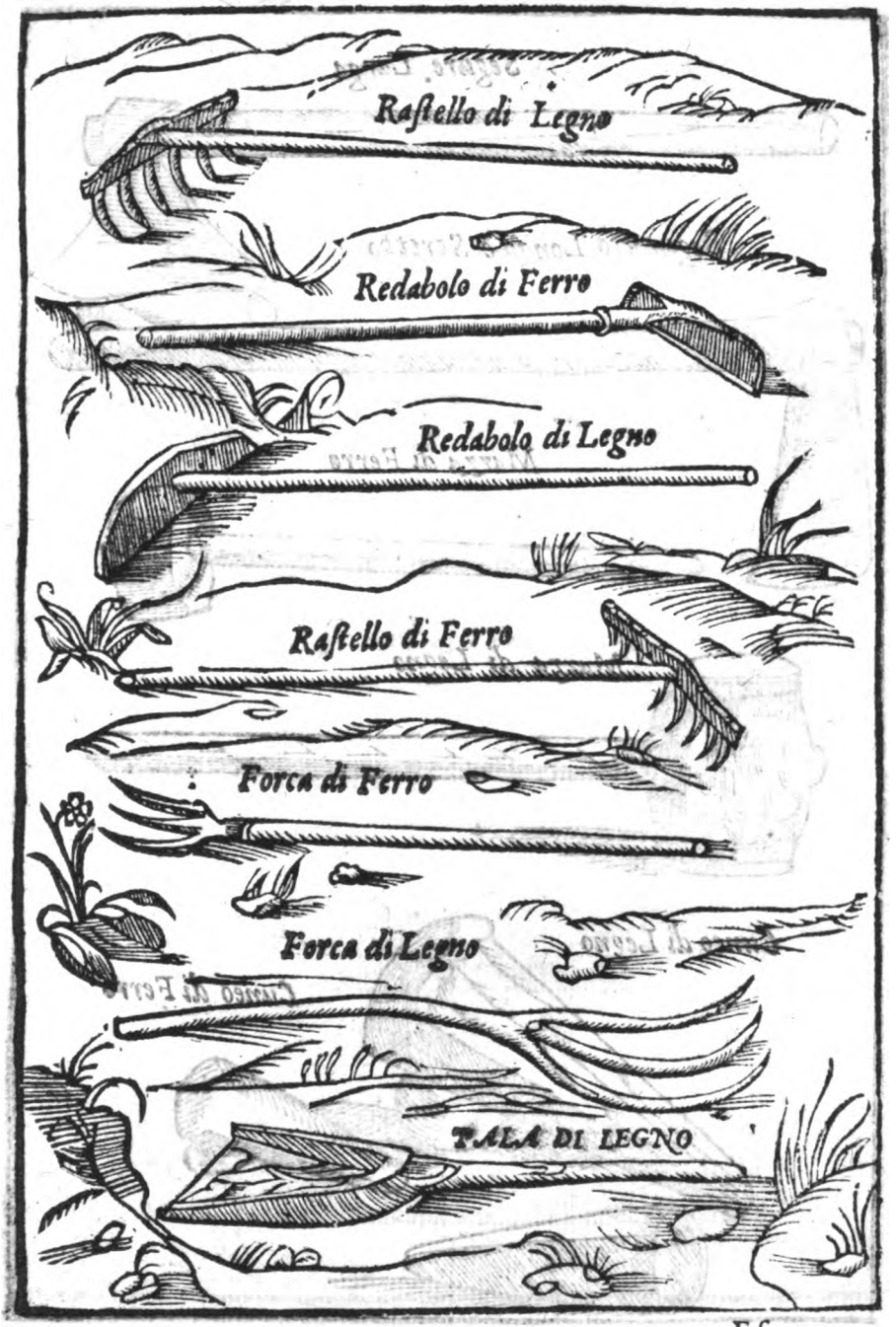
Cariola Bresciana da Mano

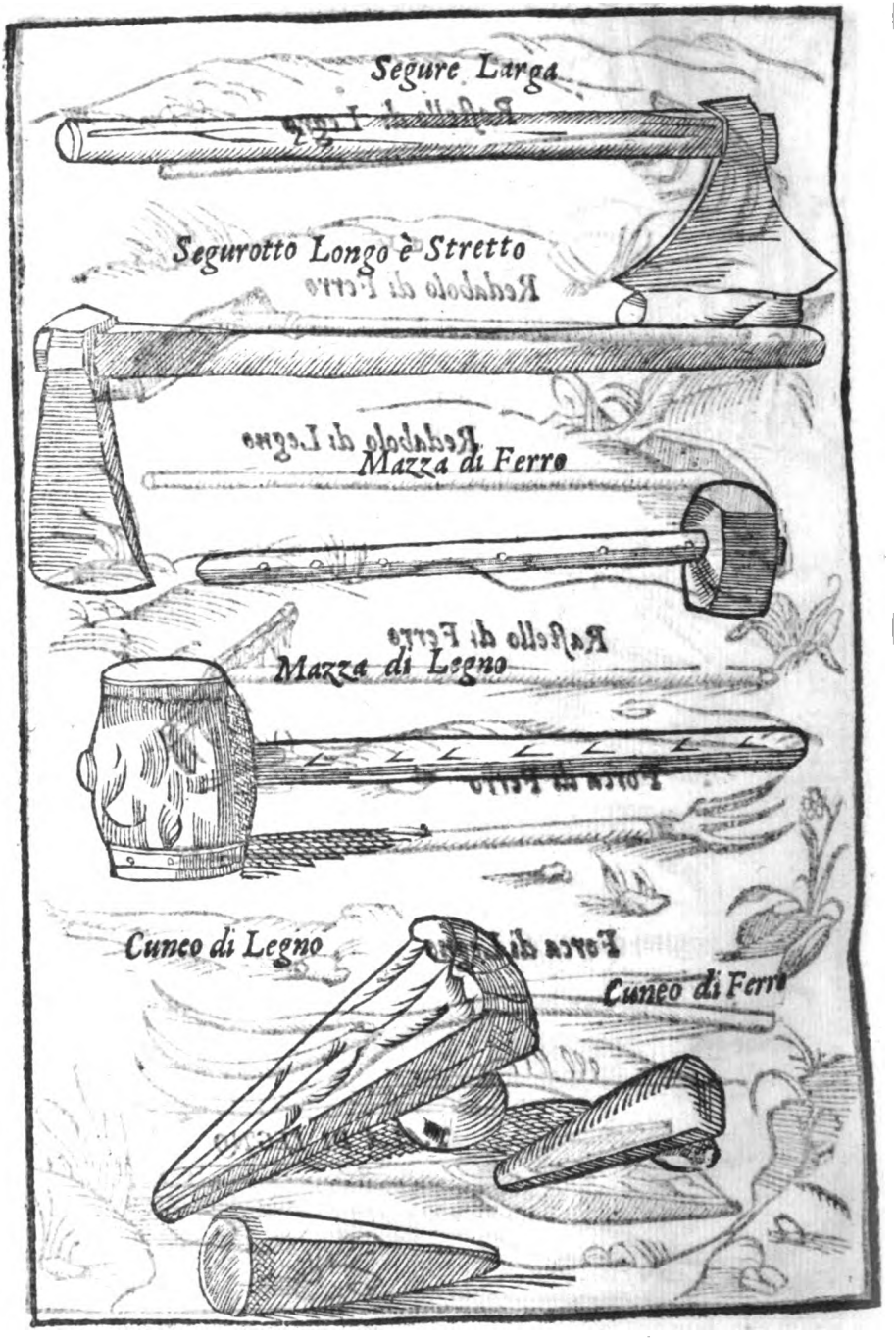


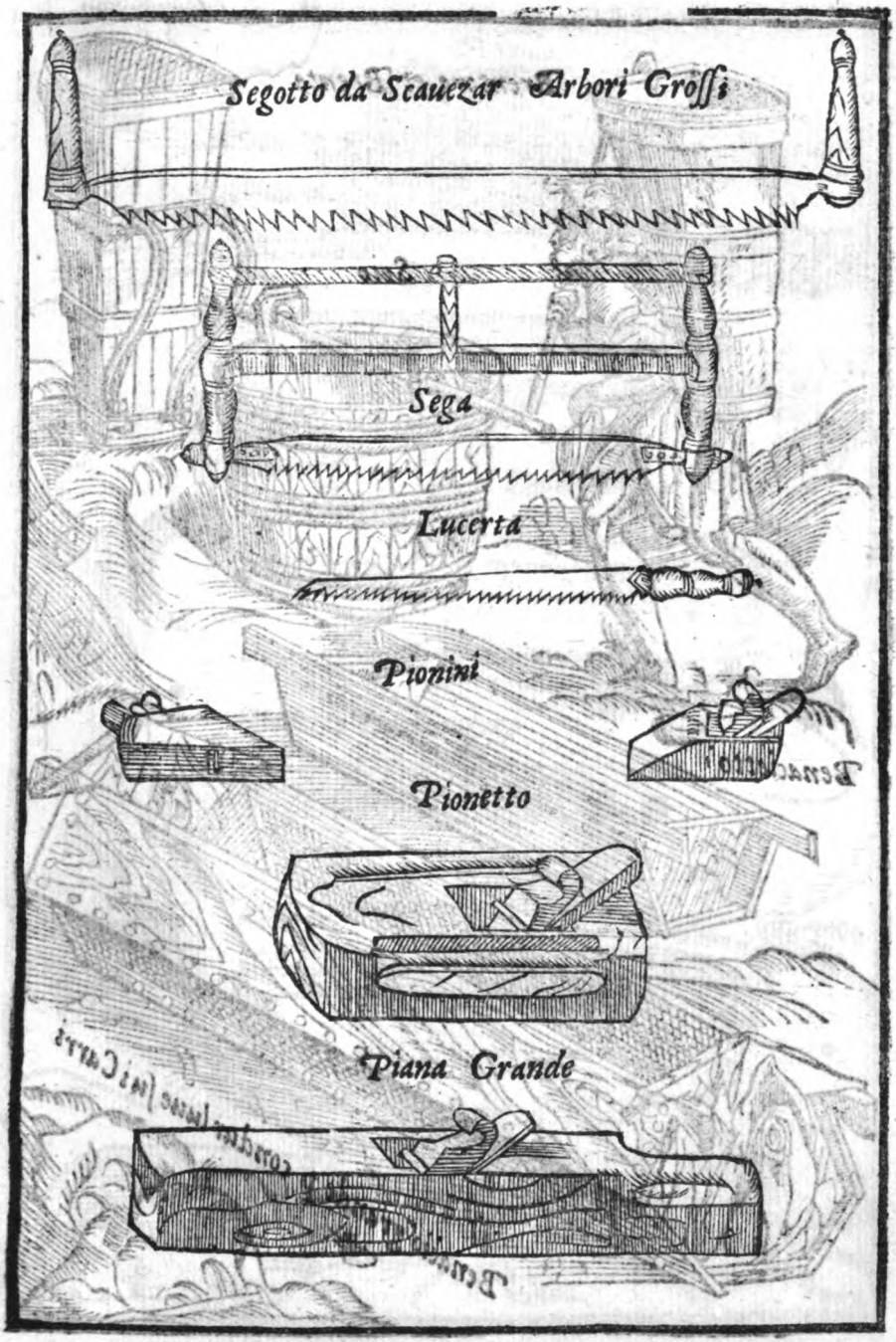
Cariola da Mano Forestiera.

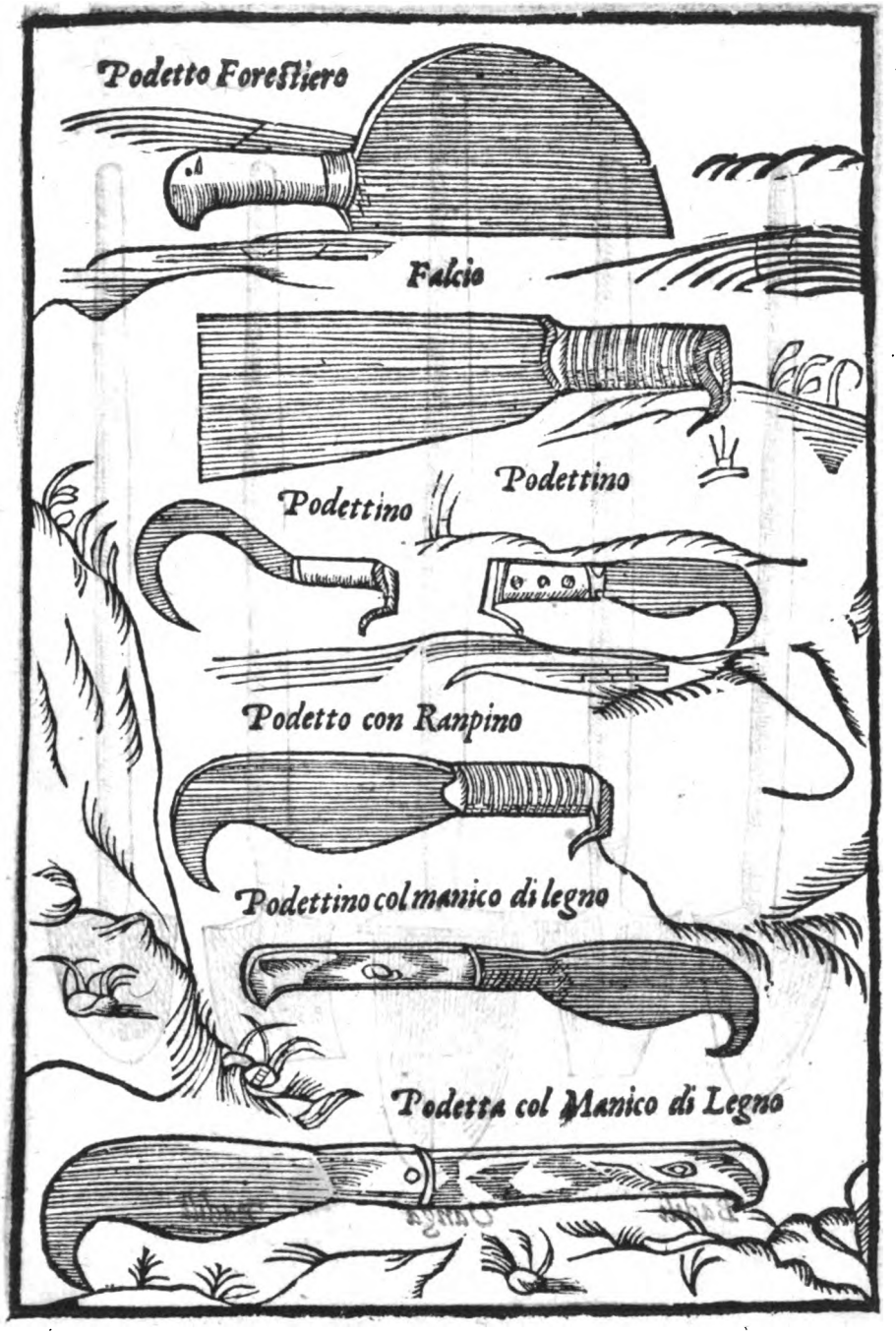


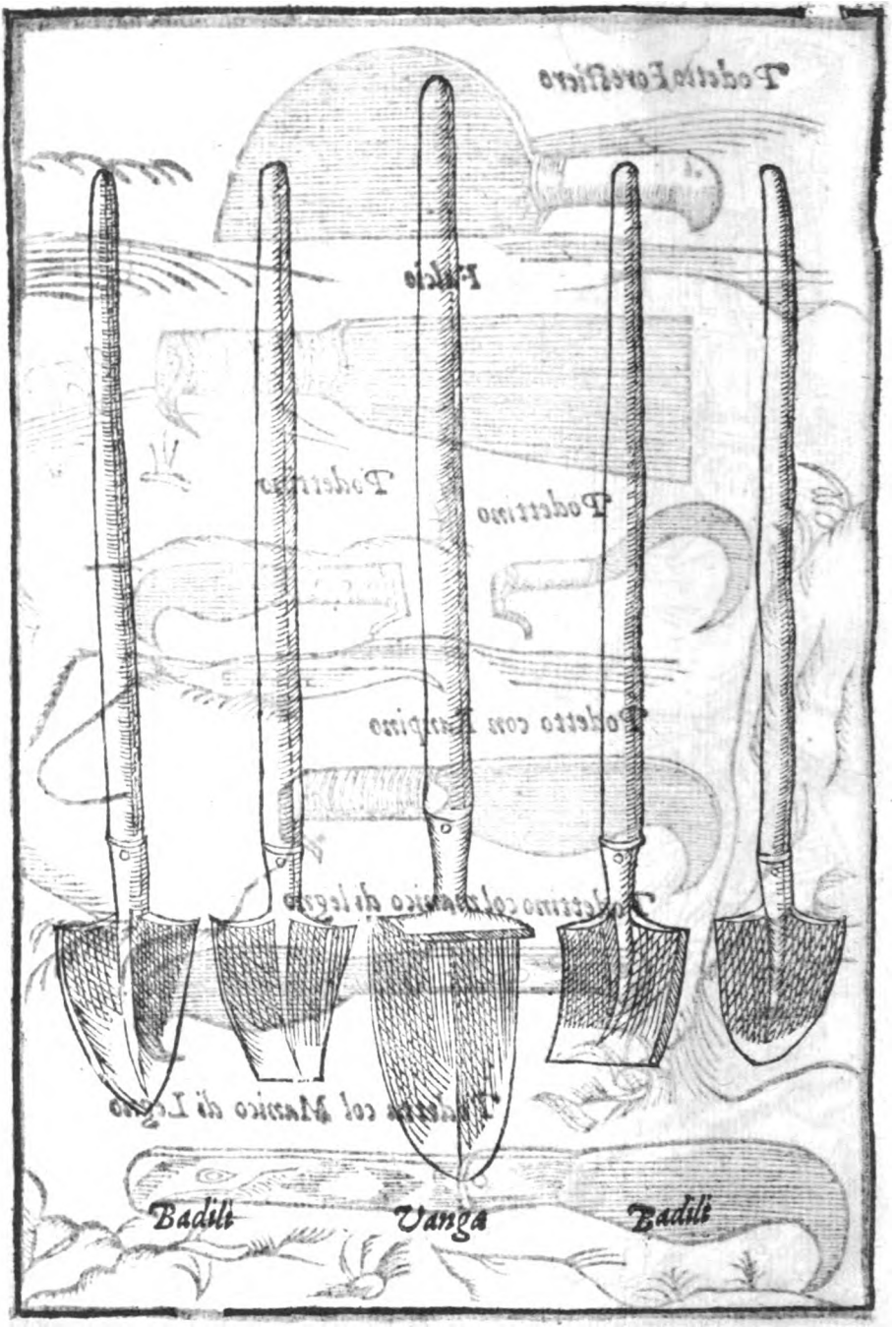












# REGISTRO.

* ** ABCDEFGHIKLMNOPQRSTVXYZ

Aa Bb Cc Dd Ee Ff.

Tutti sono quaderni, eccetto * * Ee Ff che è duerni, & Dd Terno.

IN TVRINO,
*Appresso gli heredi del Beuilaqua,*
M D LXXX.