



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>



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

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

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

Usage guidelines

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

We also ask that you:

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

About Google Book Search

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

Waldemar buech

H. N. 222

*Oeconomia Agricultura Systemata et
methodi 195.*

~~_____~~
4^o Econ. 144 Gallo.

<36700076160015

<36700076160015

LE VINTI
GIORNATE

DELL'AGRICOLTURA.

ET DE' PIACERI.

DELLA VILLA

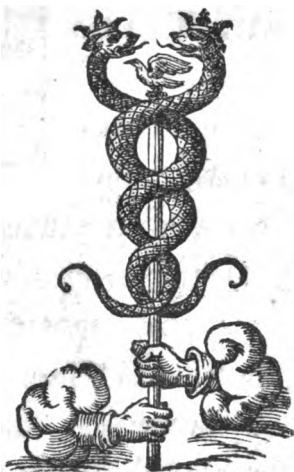
DI

M. Agostino Gallo,

Nuouamente ristampate.

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

R

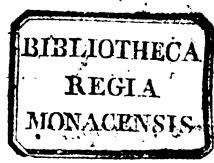


IN VENETIA,

Appresso Camillo, & Rutilio Borgomineri fratelli,
al Segno di San Giorgio. M D LXXII.

LEAVEN
EYAMOND

PLINCHONVILLE
ST. DENIS
CHURCH



subscriptio...
in...
...
...



...
...
...



AL SERENISSIMO,
ET MAGNANIMO PRENCIPE
EMANVEL FILIBERTO
DVCA DI SAVOIA.

Agostino Gallo.



*APOI che io intesi, Serenissimo
Prencipe, con quanta benignità
fosse da vostra Altezza accet-
tata, & 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
virtù, ella prende grandissima diletatione dell' A-
gricoltura, mi nacque subito vn'ardente desiderio
di consacrarle (come faccio al presente) questa nuo-
ua mia edititione delle vinti Giornate; si per mo-
strarle qualche segno della diuotione mia verso di
lei, & di gratitudine per questo suo tanto fauore;
& si ancora, perche dalla luce del suo glorioso no-*

me possa essere illustrata questa mia oscura opera. La quale se non è degna per altro, di peruenire à così honorate mani, parmi almeno, che il soggetto di quella possa coprire gli altri suoi molti difetti. Poi che lo studio dell' Agricoltura è tanto nobile, & tanto degno, che egli merita di essere amato, & pregiato (come fu sempre in ogni secolo) da ogni saggio, & valoroso Principe al par di qualunque arte, o scientia honorata. Conciosia, che se tutte le altre arti, & scientie sono state ritrouate, accioche ò giouino al corpo, ò diletтино all' animo, parmi che questa dell' Agricoltura le comprenda inseparabilmente tutte due: percioche quanto alla prima, chi non sà che il Mondo perirebbe quando non 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 frondi, di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili che ella ci dona tuttauia, & con grandissimo contento nostro? Oltra che ci va eleuando l' intelletto alle speculationi naturali, & soprannaturali tanto, che lo conduce alla consideratione di colui, dal quale la vita, i costumi, le scienze, & la istessa Natura hanno dependentia. Di qui è, che si come l'huomo che non ha alcuno spirito di amore ver-

fo quest' arte nobilissima, non pare ueramente huomo, poiche manca di quello, donde la uita, & la felicità humana deriuano; cosi chi se ne diletta sommanente, & ne hà piu che mezzana cognitione, può essere stimato in molte parti, più che huomo. Hora se la cognitione dell' Agricoltura è di cosi gran lode, & di cosi grande splendor nelle persone di grado priuato, quanto maggiormente sarà illustre, & diuina ne i Prencipi costituiti in dignità suprema? Non è adunque marauiglia, se uostra Altezza, come prudentissimo Principe, gradisce tanto questa cosi nobile, & cosi compiuta professione; dalqual diletto, si come la uita sua santamente possede quellerare doti, che dal benigno Cielo in gratia le sono state concesse: cosi li stati suoi fortissimi, & copiosissimi d'ogni commodità, & giocondità diuengono ogn' hora più belli, & più abbondanti di tutti quei doni, che si possano desiderare. Et questo auuiene, perche la Sauoia, il Piemonte. & gli altri stati si sforzano d'imitare il loro singolar Principe, come concesso ad essi per gratia di Dio. Il quale non solamente è adornato di ualore, & di scientia militare: ma etiam di cosi eccellente studio, quanto ho mostrato 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' più grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da questa nasce la sicurezz^a, & la bellezz^a de' suoi stati fedelissimi. Percioche dou'è copia di huomini ualorosi, guidati, & retti da Prencipe forte, giusto, magnanimo, & saggio; & dou'è abbondantia di quelle cose, che sono il mantenimento de' popoli; quiui si può dire che sia la stabilità, & l'ornamento de' gli stati. Le quali doti, & conditioni tanto sono particolari di uostra Altezz^a, de' suoi sudditi, & de' fortissimi paesi; che emulando ella con generosa concorrenza la gloria di quel grande, & perfetto Rè *Ciro*, tanto celebrato da *Xenofonte*, uol 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, ò nell'una, ò nell'altra acquisti eccellentia: Di maniera, che i paesi, & gli stati, per uirtù di uostra Altezz^a, usciti da quelle angustie, & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura seruitù d' e' Prencipi forestieri, gli haueuano condotti, si allegrano per esser posti in somma felicità; & sperano di douer lungheissimamente godere la gran bontà del loro Prencipe con le altre molte uirtù, che non si partano mai dal diuin' animo di sua Altezz^a. La giustitia esemplarissima, la carità uerso i popoli, la pro-

tettione

tettione di tutte le ualorose persone, l'ardente amore che mostra à i professori delle scientie ; E sopra tutte l'altre quella uirtù, che non fu mai operata, ne conosciuta da *Ciro* (laqual'è poi il fondamento di tutti gli Stati) la Religione Christiana, della quale uostra Altezza è talmente affezionata, anzi infiammata à conseruare, E ampliare ne i suoi popoli, ch'ella non cessa mai di ridurre al uero culto E alla ubidientia della Santa Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità E ambitione, han uoluto allontanarsene. Attione ueramente dignissima, E santissima del Serenissimo, E Christianissimo Principe Emanuel Filiberto, il quale non solamente è meriteuolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Auoli ; ma ancora è prontissimo ad esponer la uita propria per difesa della Santissima Fede, come fecero essi. I quali, fra le lor gloriose imprese due uolte saluarono dalle mani de gli infideli *Rodi*, E *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. Oltre che da questa Christianissima difesa, ne nacque anco l'origine di quella Illustrissima schiera di Cavalieri honorati della *Annuntiata*, instituiti da *Amadio Sesto* per memo-

ria di tanta Religione; col motto è spresfuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queste tante uirtù, & gratie singolari hauute dalla cortese mano del supremo donatore Iddio, certo è che in uostra Altezza non restaua più che poter si 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, et contentata. La prima è la santissima unione della Sereniss. Madama Margherita di Valois con la persona sua; percioche se mai fu al cun secolo illustrato dal ualore, & dallo splendor delle gran Dame; il nostro da lei tanto riceue di gloria, che adombra quella di tutti i passati. Ne tanta è la grandezza di lei per esser figliuola del maggior Rè, che hauesse mai la Francia, sorella del più 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 è giudiciosissima, & essercitatissima; per non dir di tante altre che unitamente in quel diuin' animo son' accolte. Et la seconda l'hauer multiplicato così santa, & così famosa prole, con donar loro per particulare gratia il Serenissimo Carlo Amadio Principe di Piemonte per figliuolo; la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età è così sublime,

che

che chiaramente lo uediamo il uiuo Ritratto, non pur dell' imagine, ma delle uirtù, & dello splendore de' Serenissimi suoi Progenitori. La onde per concludere, Serenissimo Principe, non è marauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante uirtù, & di tanti splendori, mi son mosso à dedicar (come ho detto) à uostra Altezza questa opera mia; non perche io stimi che sia per apportarle diletto, ò giouamento alcuno, poiche è composta da così rozo Autore, & ripiena di quei documenti, che da lei sono conosciuti, & posti in pratica meglio, che non gli ho saputo 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 così alto Prècipe, racquisti quello splendore, che conseguì già dal primo Institutor, che fù il sommo Iddio, & dal primo operator che fù Adamo. Spero adunque sotto così gran Protettore, uedere à guisa di Fenice, rinouata questa antica, & benignissima Madre: Laquale, allegrandosi d' esser ritornata in gratia de' suoi nobilissimi, & generosi figliuoli, secondo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tanto più liberale da quì innanzi à farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molt'anni à dietro,

quasi

quasi sdegnata di così graue ingiuria fattale da' Signori, e da' Nobili, ella sia stata contra la natura sua, parca troppo, & auara. Intanto non si sdegni l'Altezza vostra d'hauer un'altro Bresciano (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, & ualoroso figliuolo di questa istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei intorno à tutte le operationi ciuili, & à gl'importanti negotij, si di guerra, come di pace; de quali (per esser nato di così 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: Et 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. L X I X.

TAVOLA
DELLE COSE PIV NOTABILI
COMPRESSE NELL'AGRICOLTURA
DI M. AGOSTINO GALLO
per ordine d'Alfabeto.



CETO come si fa		Non si deono amazzare, & ciò che s'ha da far quando sciamano	294
diuenir forte	94	Come si pacificano, quando sono fra loro in discordia	295
Acetosa, & sue qualità	126	Come si hanno à pascere	296
Acqua fouerchia quãto danno faccia al càpo	7	Come si possano maneggiar senza essere offeso	297
Acqua ritorgente, come si estingua	187	Loro officii	298
Acque che conuengono à diuersi fiti, di cisterne, & di pozzi	10	Come si conoscono ammalate, e come si sanano.	298.299
Loro qualità & natura, secondo i fiti alla med.		Del lor concipere, & che sono uergini, con vn caso notando successo in Verona	299
Adami pomi, & loro historia	146	Ordini che si offeruano tutto l'anno per beneficio d'esse	300
& per tutto		Apio, & sue qualità	135
Aere cattiuo in villa debbe essere schifato	4	Aranci, e loro historia	144. & segue
Aglío, & sue qualità	131	Arar uero come si fa	22
Agnelli quai si deono alleuare	239	Arare à trauerso ne' campi uignati in che modo	23
Quando, & come si castrano. Et da qual tempo si tofano	alla med.	Arar bene, come si fa	176
Agra come si faccia	229	Arbori fruttiferi come si piantino	100
Agricoltore, che parti dee hauere	11	Arbori fruttiferi come s'incalmino	103
Agricoltor buono, che cosa offerui nello arare la diuersità de' terreni	24	Arbori che stã bene appresso le uiti	74
Agricoltore quãto dee far di mese in mese, secondo i buoni, e i cattiuu tempi	319. & segue	Arbori quando si deono scaluare, & quãdo nõ	215
Agricoltori da Rouato, cio che offeruino nel fare i prati	203	Arbori troncati, quando, & come si deono piantare	216
Agricoltori Romani lauorano bene la terra	15	Arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluatichi	102
Agricoltura, & sue lodi	390. & segue	Arbori deboli come si fortificano	56
Albara è peggiore, che'l salice	7	Arbori fruttiferi, che beneficii ricercano	102
Albercoccole frutti	111	Are per battere le biade, come uogliono essere	216
Alberghesi, come, e quãdo si piantino	111	Armoniche frutti noti	110
Ambitione quanto danno fa	276	Artichocchi, ouer carcioffi	138
Aneto & sue qualità	135	Asparagi	137
Anitre come si alleuino, e si tégano	211	Asina, & suo latte lodato	279
Anitre Indiane come si alleuino	212	Asino, & sue qualità, quando dee montare, & quanto tempo allattare	273
Di vna terza forte. alla med.		Commodità che se n'hanno	274
Anno bisesto	77	Ch'è di poca spesa	275
Api qual sito uogliono	288	Essemi in honor d'esso	278
Loro aluari come uogliono essere			
288			

Stimato

Stimato da gli antichi	280	le radici alle viti	64
Affentio & sue qualità	135	Sua lode	189
Auellane, ò nocciuole, & lor qualità, & natura	117	Buoi in Italia migliori de gli altri animali per arare	175
Aurora, & Sole, che contento apportino à chi uede i loro effetti.	344	Buoi come si curano dalla loro infermità	230
B			
Basilico, & sue qualità	128	Buoi con che cura si debbono tenere dentro, & fuori della stalla	197
Becchi, & capre buoni come vogliono essere	245	Buoi come vogliono essere	198
Benaccie per l'vuc, & vini, che deue hauere l'Agricoltore	204	Buoi di che qualità, & prezzo deono esser presi, & come governati	17
Benefici necessarii intorno alle uiti	69	Buoi, che beneficio sentano ne' campi corti	8
Benefici che sentono i campi, quando sono corti	7	Barla fatta al Gauaccio	360
Bergamaschi piantano ben uiti	65	Butiro, & ricotte come si fanno	224, 225
Betonica, & sue qualità	127	C	
Biade, se si seminano meglio sotto, ò sopra	41	Acio, leggi Formaggio	
Biade, perche nascono si poche	42	Caccia generale	354
Biade, come si seminano per farne nascere piu che sia possibile	43	Caccia da lepri, & al piano	365, 366
Biade, quando si deono vendere	217	Caggio come si caui	228
Altriricordi per le biade, & linose	218	Calcina quanto sia buona per ingrassare i campi, sola, & accompagnata	178
Bieta, & lor qualità	127	Calcinaccio buon per ingrassar capi	179
Bifolco dee conoscer bene i terreni	23	Calme come si deono pigliare	103
Bifolco ualente per qual ragione deue esser pagato bene	16	Modo di portarle locane. alla med.	
Quai cose se gli deono dare	17	Calmi à fessolo come si fanno	104
Boragine, & sue qualità	126	A coronetta	alla med.
Borgo di Poncarale, perche sia lodato il sito	341, 355	A canello	105
Botti di piu forte che si deon'hauere.	205	A scudetto	alla med.
Botti. Leggi Vaselli		Campi con quai regole debbono essere ben coltiuati	28
Boaro quai cose deue riceuer dal patrone	17	Campi con quali grasse debbono essere ingrassati	31
Bresciani quanto sono industriosi nello accumular le grasse	29	Campi come, & in quanti modi s'ingrassano	31, 32
Bresciani farebbono lodati da Columella	389	Campi deono hauere i fossi intorno, & di quali alberi hanno da esser ripieni	7
Bresciano quanto è fertile per natura	389, 390	Debbono esser corti, & per qual ragione	7
Brogne damaschine, Agostane, Mirabolane, Carelane, & Brognoni grossi.	110	Campi scoperti, che beneficio hanno	8
Buche come vogliono essere per piantare le uiti	67	Capo come debbe esser pratato per sempre, & ingrassato à piu modi	27
Bue come si gnarifica delle sue infermità	23	Canape come si semina	161
Bugolosa, e sue qualità	128	Cani per guardia come uogliono essere	199
Bullaccio è perfetto per far germogliare		Canoue ò cantine come deouono essere fatte	88
		Capitoli fra i patroni, & i lauoratori	13
		Capo di latte come si faccia	228
		Capre sono buone da tenere, e doue.	243
		Chè sono di poca spesa.	alla med.

TAVOLA.

Quando deuoſo eſſere accompa-
gnate al becco 244
Dui capreſti d'un ſol parto come ſi
allattano 245
Che allattano de i fanciulli . . . alla med.
Capre con che ordine ſi fanno paſcere
. 246
Quanto latte produthino 246
Cio che ſi fa della lor pelle & di quella
de i becchi 247
Capucci & lor qualità 129
Carriolo è meglio che'l ritolo 204
Caſamenti di uilla come uogliono eſſe-
re accommodati per li lauatori &
altri 9
Caſagne, & ſue qualità & natura . . . 117
Caualli con che auuertenze ſi deuono
comperare, & con che cura tenere. 198
Caualli, & loro età, come ſi conoſca. 260
Caualli & loro commodità 250
Modo di caſtrarli 255
Caualle quando hanno à riceuer gli ſtal-
loni, & quanto allattano 250. 251
Cauallo & ſua bella forma 261. 262
Sue doti, quanto può uiuere, & qua-
lità de i ſuoi mantelli 262
Sue Inſirmità come ſi curano 264.
. . . & nelle carte ſequenti
Caoalieri della ſeta di qual tempo ſi fac-
cian naſcere 307. & ſegue la loro hiſto-
ria fino a 318
Ceceri come ſi feminano 51
Lor natura, & uirtù alla med.
Cedri, & loro hiſtoria 144
Genere & cenerata da ingrallar cam-
pi 179
Cenſori ſopra la coltiuatione della ter-
ra, ci douerebbono eſſere 15
Cenſori ſopra i campi mal coltiuati che
beneficio apportarebbono ſe ſi creaffe
. 74
Cerbolo & ſue qualità 128
Ceriode come ſi pigliano con le pareti
. 370
Chi uouole bene empir la tina, zappi il
miglio in orecchina 47
Cicerchia come ſi femina 51
Sua natura alla med.
Cicorea & ſue qualità 126
Cipolle & lor qualità 131
Ciregie & calami 109

Cittadino con più uantaggio, che l'contz-
dino può fare lavorar la terra . . . 18
Citrona & ſue qualità 125
Citronella & ſue qualità alla med.
Cocumeri, ouero citriuoli 132
Colle perche ſi fanno larghe 53
Colli, & loro ſiti, nature, & ciò che ui ſi
debba mettere 20
Come debbono eſſer coltiuati, & accom-
ci, & quanta utilità ſe ne cauerebbe, ef-
ſendo ben lauatori 27
Colombare come uogliono eſſere . . . 112
Colombi caſalenghi come ſi deuono te-
nere 214
Columella loderebbe i Breſciani per
buoni Agricoltori 389
Conte di Virtù caſtigò un mal Cura-
to 380
Coſe abomineuole della Città 347
Coſe ſtupende del Gauaccio 352
Coſe ſtupende d'un can da reti . . . 358
Cripini, & ſue qualità 140
Criuellar la terra è meglio, che Parare,
e'l uangare 23
Curato del Borgo & ſue lodi 380
Curato di Piedemonte biaſimato . . 380

D.

Anno del padrone, & non de i maſ-
ſari 184
Danno del padrone con utile del
maſſaro 193. & 194
Danno del padrone & in parte del maſſa-
ro 194. 195
Dimanda fatta a Scaltrito malgheſe in-
torno a gli armenti 219
Dragone herba & ſue qualità 125
Dugo & ſue marauiglie & come ſi uccel-
li cop lui 371

E.

Economica della Villa 396
Ercici come uogliono eſſere 203
Che ſe ne deue tenere uno ſenza
denti alla med.
Errore che commettono coloro che non
ſono liberali uerſo le uacche 223
Errori di molti nell'allear le uiti . . . 66
Errori che ſi commettono nel potar le
uiti 71

F.

Facilita di biancheggiare i reſi . . . 53
Falcone & ſuo uccellare, & procede-
re 376. 377
ſua

TAVOLA

Sua guerra con l'airone	377
Falconi, & lor nomi diuersi	376
Famiglia Martinenga quanto sia ricca & illustre	354
Fasoli come si seminano	51
Natura & uirtù sue	52
Faua bouentana, & sue qualità	136
Fauc come si seminano	49
Come si piantano	49
Come si conferuano	50
Fauì delle Api, come si cauano, meglio che in tutti gli altri modi	292
Di che tempo si cauano	293
Fichi & lor qualità	112
Fieni come si debbono tagliare, ordinare & conferuare	37
Fieni quanto danno riceuono, quando sono senza portichi	10
Fieni come & quando si debbono uendere	218
Fenili, & stalle come vogliono essere	9
Finocchio & sue qualità	134
Flusso del bue come si ristagna	232
Fontana de i Cazzaghi	124
Formaggi nostrani perche non si fanno più che di dui pesi	224
Formaggi come si ordinano & come si conferuano lungo tempo	226
Formaggi, butiro, & ricotte come si fanno	224. 225
Formaggio salato di dui pesi quanto latte si uole à farlo	224
Formaggio di uacca & di pecora è migliore che non è quello di uacca semplice	227
Francesi ciò che fecero intorno al bollir de i uini	80
Fruenti di più sorte & le loro qualità	44
Fruenti & altri grani come ueramente si feminano	45
Fruento così si può tagliar mal maturo come maturo	57
Fruento rosso ne i terreni ottimi così si può seminar di Febraro, come nello Autunno	48
Fruento barbellato, come si può ristaurare	59
Fruento, segala, scandella, marzuola come si feminano	51
Fruenti come si conferuano	55

G	
G Alline, di che sorte sene debba tenere, & à che modo	207
Galli Indiani come si tengano & si alleuano	210
Gallo che qualità debbe hauere & più sue doti	209
Gambareschi lodati	358
Garofani da tener ne i uasi	128
Garzi come si seminano	164
Gatti sono d'utilità in uilla	199
Gauaccio, & cose stupende di lui	352
Giardino & suo sito & ciò che debba produrre	98
Giardini come si deuon ferrare	98
Giardini come s'hanno à piantare	99
Giardini della Riuiera di Salò, & loro coltura	147
Giardini che commodità rechino	394
Gigli & lor qualità	142
Giorni sono più lunghi in uilla che nella Città	344
Giouan Battista Auogadro interlocutor nell'opera presente	3
Sua uita	340. 350
Giuuenchi come si domino per conto dell'Agricoltura	229
Gniferi, ò carote	172
Gonfiatura del corpo del bue, che rimedio habbia	231
Quella della coppa	231
Quella del collo	222
Quella de i piedi	alla med.
Granari come uogliono essere preservati le biade	58
Grano & Grani. Leggi frumenti.	
Grasse buone per li campi	28. 29
Guado come si semina	165
Guardiano delle Api. Leggi Api.	
H	
H Erba buona	134
Herba stella, & sue qualità	125
Herbe gentili & lor qualità & natura	124
Herbe bianche & lor qualità	127
Historia de i cedri, de i limoni, de gli Adami, de gli Aranci, delle limonee, & di altre piante tali 143. & per tutta la detta giornata . . .	
Horti comuni & lor herbe & frutti	129
Horti come si fanno belli	122

Horti

T R A V O L L A

Horti commendati	121	Marene alte & basse	109
Horro, pefchiera, & fontana de i Conti di Barco	124	Marinelle, & marafche	109
I		Martinengi & lor lodi	354
Incalmare à più modi	103	Massari danneggiano i patroni con le colle strette	54
Ischiodatura del bue come si guarisce	232	Massaro buono in che modo debbe essere trouato, & accarezzato	13
Indiua & sue qualità	125	Come si conosca, se uuol mantener quanto promette	14
Infermità diuerse che auengono alle uacche & lor rimedii	232	In che modo s'ha da portare il patrone secco	115
Infermare. Leggi incalmare		Massaro fedele che cosa faccia	54
Iugero, che misura sia	6	Medica herba, sue qualità, natura, & modo d'alleuarla	34
L'Attemete come si faccia	228	Meliche doue sia meglio seminarle	46
Lattuga, & sue qualità	124	Danno, che fan ne i campi	46
Lauanda, & sue qualità	141	Mellone & sue qualità	132
Lauoratore. vedi Massaro.		Melloni come si faccian nascer tosto.	189
Lenticchia come si semina	52	Menta & sue qualità	127
Come si mangi, & che è cibo cattiuo alla med.		Mercantia buona del Gauaccio	372
Libertà di nulla differente da quella della Città	346	Migli manzari	45
Lepri, & lor natura	367	Migli come si deuono seminare & nodrire	45
Letame fresco miglior del vecchio.	177	Come si facciano nascer bene.	181
Lettera del Moro	382	Miglio spargolo	45
Limoni & limonee & loro historie.	143.	Miglio nano	46
146		Monte di Ciliuerge, & di che cosa sia lodeuole.	345. 346
Lini, con che ordine si deuon seminare per hauerne in copia	52	Montone di che tempo ueramente si deu dare alla pecora	237
Qual sia migliore per filare sottilmente	53	Montoni belli come uogliono essere.	236
Lino uernicio come si semina	53	Come si deu tenere alla med.	
Da che fare sia buono	53	Vno à quante pecore basti	237
Lode della casa Gambaresca, & del Conte Giouan Francesco	358	Mori neri, & bianchi	114
Lode de gli horri	121	Mori neri & bianchi piccioli, come si seminano in quantità	114
Lode dell'incalmare	105	Mori terza sorte	115
Lodola & smerlino, & suoi casi strani	375	Mori bianchi come s'incalmano ne i neri	115
Luna vecchia e noua e suoi benefici.	25	Mortella & sue qualità	128
Lupe di grasse ne i uasi correnti di acqua	28	Muffa come si leui al uino & non al uersello	96
Lupini come si seminano.	51	Mulo & sua natura & historia	283
M		Sua uita, & fortezza	285
Maggiorana, & sue qualità & natura	171	Suoi difetti	286
Maggiorana, & sue qualità	128	N	
Migone Agricoltore, che cosa dica della casa della Città	11	Nauil, che ruina le biade, come si caccia	182
Maiole, & fragole	140	Nesti. Leggi calme	
Mal del lauco, come si guarisce	231	Noci & lor qualità, & natura	116
Mandole & sue qualità & natura	116	Noccoiuole, Legi Auellane	

Oche

O
CHE come si tengano 211
Oocchio del patronc ingrassa il ca-
 uallo 5
Ociosi della Città & lor uita 379
Oglio come si caui dalla semenza del li-
 no 172
 Dalla semenza dell'uaa alla med.
 Dalla semenza delle dradelle alla
 med.
 Dalla semenza delle rape 173
 Dalla semenza del Fiorauanti 173
 Dalle noci 174
 Da più arbori & specialmente dal
 faggio 174
Oliue, sue qualità & natura 118
Onizzi non si deuono por, se non intor-
 no ai prati 7
Opere pessime di alcuni della Città
 347
P
Padre di famiglia come deue hauer la
 sua habitatione in uilla 8
Padre di famiglia che cosa offerua
 per farsi ben seruire 12
Paglia perche si debbe tenere al coper-
 to 9
Pagliucci arsi per ingrassare i campi. 180
Paludi come si asciughino 185
Panico, ò miglio doue si deue semina-
 re 48
Panna di latte per quanti modi se ne può
 seruire 228
Pastinache 133
Pastori come uiuono febriamente 345
Pastori perche tengono cani bianchi, &
 uestono se stessi di quel colore 242
Patroni che contendono co i massari, che
 error facciano 13
 Che capoli debbono far con essi
 alla med. 13
 Come si debbono informare & go-
 uernar con loro 15
Patroni non credano ai massari se non so-
 no più che da bene 196
Pecora che tempo debbe hauer innanzi
 che coposca il montone 237
Pecore di quanta utilità sono 234
 Di quante sorti se ne trouino di Bre-
 sciane 235
 Come uoglion'esser le belle 236

Pecore come deuon'esser trattate nel lo-
 ro parto 237
 Altri auisi per le pecore, & agnelli
 238
Pecore da qual hora deuono esser caccia-
 te à pascere 238
Pecore diuersamente rendon la lana
 240
 D'alcune loro maggior' infirmità
 alla med.
Pendoli piantati intorno a i campi con le
 uiti sono d'utilità 67
Pepone, come si facciano nascer tosto
 189
Perimoscattelli & lor qualità 106
 Cauallieri alla med.
 Ghiacciuoli alla med.
 Cicognini alla med.
 Signoruli alla med.
 Da grumello alla med.
 Moicattelli grossi alla med.
 Turcheschi alla med.
 Pirlle arancie alla med.
 Bergamotti alla med.
 Garauelli alla med.
 Bazauareschi 107
 Buon cristiani alla med.
 Garzignuoli alla med.
Peri di spina & lor natura 107
Peri & pomi come si conseruino 107
Peri, perche sono piu tosto piantati che i
 pomi & per contrario 100
Peri sono piu delicati de i pomi, & di piu
 pretio 100
Peruci timorose & lor natura 376
Persichi come si facciano dinenir grossi
 III
Persichi, come si conseruino gli arbo-
 ri III
Pescare, & suoi effetti diletteuoli 342
Pesce cotto niuo non ha comparatione
 con quello che si cuoce morto 344
Pesce marauiglioso & cose stupende di
 lui 356
Peschiera come debbono essere 214
Petrosemolo & sue qualità 126
Piogge di quanto danno siano 217
Piscia sangue come si guarisce 230
Polenta come si faccia 242
Pollaro, come deue esser posto 208
 Altri ricordi alla med.

Polledri

Polledri, come si domano 254. 257
 Loro governo & ordine di dargli
 il fuoco di tagliar le narici, & di ca-
 strarli 255. 256
**Pollicini come si possono far governar da
 un cappone** 208
 Come si possano hauer p' tpo. 209
**Poltare che si raccoglie per le strade di
 quanto beneficio sia** 23
Pomi dolciani, & di San Pietro. 107. 108
 Rosso grosso 108
 Paradisi alla med.
 Rugginenti alla med.
 Calamani alla med.
 Pupini alla med.
Rappiuoli alla med.
Rappioli alla med.
Pomo cotogab, & sue rare dori 108
**Pomi granati, come si piantano, alleuino
 & conseruino** 113
**Poncarale Borgo, doue sia, & come detto
 anticamente** 13
 Sue belle dori 1348
**Porci è bene hauerno, & come si possono
 pascore** 206
Porri & lor qualità 150
Porrini herbigentiso per l'insalata. 126
Portulaca & sue qualità 126
**Possessione con qualz'auerterenze, & con
 siderationi deue esser comperata** 4
**Possessione adacquatora è migliore, che
 quella senz'acqua** 6
 Deue esser comperata unita 6
 Deu'esser ben quadsata 7
**Possessione nella quale sono nati i lau-
 oratori è felice** 15
Prati se si debbon'abbrucciare, o no. 38
Prati che modo si agguagliano bene. 29
Prodezze d'un pastore 241
Puleggiuolo & sue qualità 127

Q **Vaglie come si pigliano in quantità
 con i quagliotti** 361
**Quaglie come si pigliano con la
 strusa** 362
**Quaglie come si pigliano con la piombi-
 na** 362
**Quagliotti come sono pregiati in Vene-
 gia** 359
**Quagliotti come si pigliano con la cana
 rella** 359

**Quagliotti come combattono in Napo-
 li** 360

R

R **Adicchio & sue qualità** 126
Ramolacci, & loro qualità 134
Rouaiotto & sue qualità 130
Rauanelli & lor qualità 130
Rape, & lor qualità 130
Rasi come si biancheggiano 190
**Regole, le quali si debbono offeruare nel
 coltiuare bene i campi** 24. 25
Ricola, & sue qualità 125
**Ricolto buono, o cattino, come conoscer
 si possa** 126. 127
Ricordi per beneficio del nino 90
Ricordi per beneficio dei giardini 99
Ricotte, & butiro, come si fanno. 224.
 225
Ricotte salate, quali siano migliori. 224
**Risi doue si debbono seminare, & come
 coltiuare** 40
Riuiera di Salò, & sue lodi 144
**Roza & pergolino come si semina & rac-
 coglie** 169
Rose & lor qualità 141
Rosmarino, & sue qualità 136
Ruso con che ordine si pianta 189
Rura & sue qualità 135

S

S **Alice ha l'ombra buona, & poche ra-
 dici** 7
Salua & sue qualità 136
Salogne & sue qualità 131
Scandella marzuola, come si semina 51
**Sciami quali si deouo comprare, & come
 s'hano a portare** 297
Schiera & sue qualità 127
Segala marzuola come si semina 51
Segrezuola 25
**Semenze come si faccian nascere nel
 gran caldo** 181
Si danno più à campi magri, che à grassa
 188
Sententia contro le male donne 347
**Seruitù della Città & libertà della Vil-
 la** 346
**Siti difficili del Bresciano con quanta ar-
 te siano ben coltiuati** 389
Smerlino, e cose stupende di lui 373
**Sparauiere, cane, & cavallo come uoglia
 essere per ucellare** 364

• • Spesa

Spesaficua non si deue fare se l'utilità non è maggiore 196
 Spesaf poca rende alle uolte piu che la molta 196
 Spinaci, & lor qualità 127
 Stalle, & fenili come uogliono essere 9
 Stalloni come debbono essere, & come si channo à gouernare 252
 Stadere, quarti, coppi, cauezzi; & altre cose per l'Agricoltura che si deuono hauere 205
 Strame,perche si debbe tenere al coperto 9
 Strumenti per l'Agricoltura di quate sorti, & come vogliono essere 208
 Sufine. Leggi Brogne 208
T Edeschi cio che fanno alle canoue, & uafelli 89
 Tempesta, come si proibisce, che nõ venga ne' campi 183
 Terra affassinata da rozzi contadini 15
 Terra, quante cose ricerchi, per esser ben coltinata 22
 Terra ben ordinata che entrata dia 41
 Terreni di quante sorti, & qualità sono, & come si conoscano 5
 Terreni diuersi conosciuti fra noi, & lor sorti, & effaminazioni 18
 Terreni maligni, come possono esser ridotti à qualche buon grado 18
 Terreni quai son buoni per piantare le uiti, & quai cattui 61
 Tinacci quadri, son migliori de gli altri 209
 Che non sono buoni di quadrelli alla med.
 Tirannie d'alcuni cittadini 381
 Topine per quali uie si distruggono. 30
 Tordi come si pigliano a piu modi col zuffolo 368
 Tori quali siano buoni, & per quanto tempo 221
 Vno à quante natche può satisfare 212
 Quando sta bene à darlo alle uacche 222
 Modi per far uenir le uacche à lui 223
 Traffullo che occorre al Signor Valerio Orfino 374

Traffulli della Quaresima 379
 Treppo gentile del Borgondio 375
 Trifoglio come si semina 36
 Qualità & quantità della semenza d'esso 26
 Seminato nel lino 180
V Ache, è bene hauerne 206
 Che si deue offeruare in comperrate 321
 Vacche non nogliono essere tenute troppo calde nel tempo del uerno 223
 Vna, quanti pefi di latte deue fare 224
 Loro infermità, come si guariscano 232
 Valor della Luna come si conosce 55
 Vangar la terra è meglio che ararla 23
 Vafelli come si purgano dalla muffa, & di altro cattiuo odore 251
 Vccellar co i sparauieri 363
 Vccellar co'l can da rete 358
 Vccellare con la ciuetta 367
 Vccellare co'l terzuolo 375
 Vccellare in diuersi modi 376
 Vcelli diuersi come si piglian nel gran freddo 371
 Vcelli inuifchiati che uarii effetti facciano 372
 Vcellini presi sono uno essemplio à noi 368
 Veccia & uena quando deue esser seminata 55
 Veccia come si semina 51
 Vena & ueccia come si semina 25
 Vena come si semina 25
 Vermo come si distruggono 30
 Verzi & cauoli & lor qualità 129
 Vicini cattui in uilla debbono essere schiati 4
 Villa perche cagione douerebbe esser habitata 348
 Vincenzo Maggio interlocutor nell'opera presente 3
 Vini diuersamente bolliti 79
 Vini come si conferuino 90
 Vini guasti come si riducono in aceto bianco 93
 Vini quali siano da esser lodati 80
 Vini bianchi, come si fanno di uue nere 81
 Vini con che ordine si deuon fare, perche si con

T A V O L A.

Si conferuino	82	Viti quali si deuono scegliere & come piantare	62
Vini come mantengano il piccante	82	Viti come si deuono pigliare, & piantare	62
Vini di più forte come si fanno	83	Viti fanno migliore uini quando sono zappate, che letamate	63
Vino troppo bollito di che natura & qualità sia	79	Viti come facilmente si piantino & si alleuino	63
Vino come se gli dia buon sapore	88	Viti con che modo utilissimo si piantino	64
Vino che buone proprietà habbia	89	Viti come presto si alleuino	66
Vino in un medesimo uasello è diuerso di bontà	90	Viti nouelle perche non siano pasciute come si ha da fare	67
Vini come si conferuino	90	Viti come si potino	70
Vino guasto come si possa far d'ogni tempo diuenir aceto	93	Viti de' colli come si pocino	71
Vino guasto come si possa ridur in uin buono	94	Viti come s'incalmino sotto terra	72
Vino quando comincia à patire come si risani	95	Viti con quanti modi si possono ingrassare	78
Vino torbido come si rischiarare	96	Viti quali siano migliori tra noi per far delle uue affai	74
Viole da tener ne i uasi	128	Viti che si sotterrano	189
Visciose & lor qualità	109	Viuajo di uiti come si possa fare per piantarne poi ogni anno in quantità	68
Vita pastorale & sue lodi	141	Vingia caduta come si risani	232
Vite come è dissimile da tutti gli altri arbori	60	Vitanze cattive delle donne uane	346
Vite perche fu fatta da Dio dissimile à gli altri arbori	61	Vua marina è singularissima	78
Vite à fessolo, come si incalma	72	Vue come si uendemmano	71
Vite come si incalma con la trinella gallica	72		
Vitelli, & vitelle quanti giorni si facciano lattare, perche siano perfetti da mangiare	220	Z	
Cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano	220	Z Affarano come si coltiua	292
Vitelli come si alleuino & quando si castrino	229	Z Zolle grosse quanto facilmente si rompano	182
		Zucche & lor qualità	132
		Come si facciano nascere tosto.	189

IL FIN DELLA TAVOLA DELLE COSE NOTABILI.

TAVOLA

. . . I O V A T

TAVOLA DE I VOCABOLI, CHE POTREBONO ESSERE OSCVRT AD ALCVNI.



A è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie. Antane, sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliarle in linee.

B Enaccia è quella, con la quale si conducono le

Bosse, sono le pianture fonditi di legno, che escono dalla piona di pino, o pialla.

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

C Anena detta da molti canina.

Carretta di due ruote di quella che con un paio di buoi, o con un cavallo condotta per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fastore, il qual governa i campi, e i lavoratori.

Cauerzo è l'asta di sei braccia, doue misuriano la terra, e altre cose.

Colla è quella terra arata fra due solchi maestrali, detta da altri vaneza, o porca.

Coppo per misurare i grani, è il quarto a misura di una quarta.

Cricuclo è quello, col quale si mettono le biade, e quello che è di ferro si eriuella la terra.

Cuneo di ferro, o di legno è quello, che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli co la mazza.

E Rpice di tre legni di quattro braccia l'uno, e di dieci, o undeci di ferro per ogni legno, per tritare, e minuciar beneissimo la terra arata.

Flocchello è simile alla fiocca, o messura, con la quale si tagliano le biade, detta altroue falce e falcimo.

Frumentata è mescolanza di frumento, e di segala.

G RATT E di una, sono le grasse, o grasspi.

I vgero è la misura nostra della terra, detta volgarmente piè, a Padoua campo, a Mantoua biolca, a Fiorenza tornatura, e a Turino gior nata.

L Inofa è la semenza che produce il lino.

Lora è quel vaso che si pone sopra i vasselli, per lo quale passa il vino che vi entra.

Lotta è quel pezzo di terra bene herbuso cauato alto tre, o quattro dita, e largo un palmo, ouero un piede.

M Assuro è quello che piglia da legnare i cani pi, e parte i frumi col panno.

Mazza di legno è quella con la quale, si spezzano i legni, e caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro, è simile alla mazza, ma è succo.

P Ala di legno è quella, con la quale si purgano le biade nel trarle contra al vento.

Podetto; e podettino sono per poter le uiti, e conciar gli alberi, detto altroue pomato.

Q uara è la misura delle nostre biade; ne sono tre allo stato Cremonese, se al Kenetiano, nome al sacco. Al comperano, e dodici alla nostra soma.

R Anioni sono i rami troncati da frusconi, che sostentano le uiti, accioche i pampini possano auaccarsi di mano in mano, secondo che van crescendo.

Redabolo di asse è da sparger le biade al Sole, e per adunarle; e essendo di ferro è piu mouer le grasse dal fondo dell'acque correnti, l'oglio no per l'ordinaria esser lungo in braccio, e larghi quat' oncie fin a sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fanile; e auco quando per lo calor della stall a, diuene poi muffolene.

Rusa è quella parte del fieno troppo maturo, o mal ordinato che auanza, a gli animali.

S Edaccio è quello, col quale si fedaccia la farina burattata.

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra una colla e l'altra, accioche le acque trapassino, e non restino sopra quelle.

T Auelle sono le scorze, doue dentro giacciono i grani de i legumi, dette d'altri bacelli.

Tibitare è il fare andar fuora i grani dalle paglie.

Tine, e tinacci sono uasi per farui bollir i uini.

Torcolo è machina grande per cauar i uini dalle uiti, e l'oglio dalle olive.

Traina è strumento d'un asse grossa, ma sottile dinanzi, lungo braccia due e mezzo, e largo uno e mezzo, col quale si conduce con un paio di buoi la terra mossa delle ripe per quatru, o sei cauerzi dentro del campo, e si fa quattro uolte piu opera, che non si fa con la carreta di due ruote.

Zolla è gleba, cioè quella terra che si troua in pezzi duri, e secchi dal Sole.

DELLA MISURA DEL NOSTRO INGERO, O PIO' DI TERRA.



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

Il palmo è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodeci,

Il cauezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui cauezzi, & altrettanto larga.

La pertica di terra è lunga cauezzi uinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque, & larga quattro, laquale fa vinticinque tauole.

Il ingero, o piè nostro di terra è lungo cauezzi uinti, & altrettanto largo, ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fa quattro pertiche à vinticinque tauole l'vna, che sono cento tauole al ingero, o piè, come ho detto.

Della misura de i nostri grani.

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

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodeci di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et così la libra è giusta con le sne.

ARGOMENTO

DI TUTTA L'OPERA.



La prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come si hanno ad ordinare, & à lavorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratere i campi, e dello abbruciarli.

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

La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli,

di ridurre i guasti in buono essere, & delle canoue, ò cantine.

La quinta del fare i giardini, del piantarli, et incalmarli cò piu sorti di fratti.

La sesta de gli horticelli vaghi, & di vtilità.

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

La ottana del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, del raso, della maggiorana, e del fare diuersi ogli.

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

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

La undecima de i uitelli, de i gionenchi, 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, & de' lor parti con la cura delle infirmità loro.

La decima terza 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 à questa cognitione.

La decima sesta aggiunta de i Cauallieri, ò Bachi, ò Vermi della seta.

La decima settima aggiunta di quãto deue far l' Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua, che è meglio habitar nella Villa, che nella città.

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

La uigesima essalta i piaceri della Villa, l' Agricoltura, e i nobili Bresciani, che l'effercitano con buona intelligentia.

PRIVILEGI.



*I diueta per priuilegi de' sotto-
scritti Potentati, che niuno hab-
bia ardimento di stampare, nè
fare stampare per Dieci Anni,
nè altroue stampata vendere la
Agricoltura del Gallo ne' loro
Domini, senza licentia dell' Autore, sotto le pene in
essi Priuilegi contenute. Notificando à gli Accusa-
tori, che oltre alla terza parte della pena che haue-
ranno di priuilegio in priuilegio, egli dona loro anco
quella, che à lui peruerrebbe.*

Del Sommo Pontefice.

**Del Re Filippo per lo Reame di Napoli, & Du-
cato di Milano.**

Dell' Illustriss. Sign. di Venetia, per vinti Anni.

Del Duca di Sauoia.

Del Duca di Fiorenza.

Del Duca di Ferrara.

Del Duca di Mantoua.

A I L E T T O R I AGOSTINO GALLO.

Auerete fin' hora veduto, benigni Lettori, nelle altre edittioni dell' opera mia dell' Agricoltura quanto io sia stato solecito inuestigatore di tutti quei piu vtili secreti, che per beneficio vostro ho potuto trouare in questa cosi gioue uole, e cosi honorata professione. Hora semai in parte alcuna satisfeci à i desiderii vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo ui presento fra queste veti. Cõ cio sia che nel Ragionamento solo delle Api, de i Cauallieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) nõ vedeste in alcun' antico, ò moderno Autore; i quali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, cõ ogni affetto ui paleso. Oltre che ui dõ molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre uolte publicai, i quali conosciete doue farà il segno di questa picciola stella. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all' infinita bontà d' Iddio donatrice di tutti i beni; & degnatiue d' amarmi, poi che sin hora non ho ricusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si uoglia spesa, per giouare à 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.



*V*ANDO io uò fra me stesso considerando quanto sia nobile & eccellente, & quanto gioconda & necessaria l'Agricoltura a noi mortali; molto mi marauiglio, onde nasca che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se riguardiamo l'antica sua origine, ch'è il fondamento della nobiltà; troua remo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo; quando, hauendolo creato à sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delizioso sissimo Paradiso terrestre, accioche operasse (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse; nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. Là onde, se bene meriti di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con essolui la dolce Agricoltura, come compagna; accioche, oltre il uiuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue grani, & acerbe calamità, dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la piu antica, la piu giusta, & la piu utile di tutte l'altre; per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la praticano, non l'apprezzano, & non la
A essal-

essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viuue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamar felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei, che non possono volg'r l'animo ad altri pensieri, nè dar' opera ad altre attioni; conoscendo per esperienza, non esser altro diletto maggiore, di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' lor giardini, & 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; vedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'alta, irauagliosa, & pericolosa vita; & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egliè pur cosa mirabile il vedere da una semenza uscir tanto numero di grani; da una sottile verga, grossissimi alberis; & da un tenero inferto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia il considerare l'interua virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro; & quindi salendo più alto con la mente, scorgere 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 a settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran diletatione, & vaghezza; ho pensato, per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare un ragionamento fatto tra alcuni nostri nobili, nella diletteuole Villa del Borgo di Poncarate; nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande utilità, & il grã diletto, che si caua dal coltiuare la terra; la quale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi; ma ci fa conoscere anco, che'l Signor Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil'animo in coltiuarla.



LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO;

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



EL Territorio Bresciano copioso di amene, & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carrato; doue come in vn ridotto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gētil'huomini, che la maggior parte dell'anno ui dimorano per goderli ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli al-

tri, à 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 habbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell' amenità del sito, si posero à sedere nel vago giardino sotto vn gran pergolato; & dopo alquanto di silentio, M. Vincenzo, ripigliando le parole, cominciò à dire.

Veramente, quanto piu io miro questa villa, & questo sito; & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista, tanto maggiormēte ho da portarui vna dolce inuidia; vedēdo massimamēte la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all' Agricoltura; mercè della molta intelligentia che hauete di tal' arte. Ma considerando che à comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemēte se ne dilettono, io ne habbia pochissima cognitione; non posso se nò

Questo M. Vincenzo non è il famoso filosofo, ma è quello, che ha pochi pari nell' Agricoltura.

pregarui, che p' uostra cortesia, ui degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in così nobil p'fessione, accioche p' l'auenire, io faccia coltiuare i miei cāpi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

GIO. BAT. Quantunque M. Vincentio mio, l'opinione vostra ui potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedēdo il vostro desiderio, mi offerisco à manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

VINC. Mi sarà adunque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione; giu dicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la piu importante di tutte l'altre.

*Cō quali doni
si debbe comprare
vna possessione,
& quelle cose,
che si deono
schisfare.*

GIO. BAT. Voi non v'ingānate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico; che à comprare vna possessione, la prima, & piu importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quādo ben fusse dottata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia à comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione; concio siache sempre egli è d'apprezzar piu la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò tēporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacēdo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro, di duro, ò di fegatoso terreno, facciali si pnr quāto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamēte buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò mōtani, ò che partecipano dell'vno, & dell'altro; lodo che si accetti quella possessione, che si troua vni ta col colle; percioche, effendo da Oriēte, ò da Occidēte, ò da Mezo di, & nō verso Tramōtana; renderà maggior copia di frutti, che nō farà se tutta fosse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate co i colli ben uestiti di boschi, di oliue, & d'altri arbori frutti feri, sono le piu accōmodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmēte rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancorà, non si cōpri in villa, ò in altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione cō cattiuu vicini; per liquali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, & abbādonata la istessa patria, per viuer'al troue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol'essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & piu da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa; per 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, ò d'altre acque nauigabili: percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Simil

Similmente non si può fallare à comprar uicino al la città; conciosia che l'entrate, per l'ordinario, sono di più ualuta di quelle, che si trouano di lontano: Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse uolte à uedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che uoi haucte dette sono d'importantia; ma questa del uedere molte fiata i suoi campi, sempre fù importantissima. Percioche, quanto più sono ueduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuegono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo:

GIO. BAT. Poi è cosa da prudente à non comprar possessione, non solamente in aere, doue si hà da far ragione di giorno in giorno con la morte, benchè sia fertile; nè sterile, a ancora che sia in buon' aere; ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di uenti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa ueramente importantissima; perche chi non mira, & non considera ben bene questo, mai non diuerà buon' Agricoltore.

Prouerbio.

VINC. Stàdo che qui còsiste tutto il uero coltiuare; uorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni; percioche non solo uene sono di mediocri, di buoni, & di ottimi; ma anco di cattiu, di peggiori, & di pessimi.

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti; come in piano, in colle, in monte, & in ualle; & che ciascuna può hauer sei qualità di terreno; cioè grasso, & magro; raro, & spesso; humido, & secco; & che quanto più si trouano mescolate queste qualità: tãto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiu. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo fortissimi. Et però si conoscono i buoni, quando per natura, & non per arte del ben coltiuare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti.

*A conoscer
le diuersità
de i terreni.*

Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuati, & che ui si ueggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, fra le quali herbe non uen'è poi alcuna che dia maggior inditio di bontà del trifoglio.

Parimète si conosce ogni terrèo nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa, che calcádolo di man in mano, secòdo che si gitta dètro, se ne auanzerà fuori da poi che ella sarà piena, qsto sarà pfecto da frumèti, ma se u'ètrará ugualmète tutto, sarà buono p viti, & pascoli. Et se p caso egli m'acará nell'èpiria, tãto più mostrará il suo poco ualore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar' una lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente;

percioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, ui si attaccarà come se fusse pecc; & piu gittandola à terra, & non spargendosi, quel terreno si farà conoscere con queste due proue, ch'egli è di buona tempra.

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, & li gusti dappoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale farà il sapore suo, tale sarà anco quello del terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benchè sia cosa difficile à conoscerli tutti: nondimeno 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 nuoua: & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fossero lamui, ò paludosi; perche in quel caso valerebbono poco. Vero è che io lodarei, à far' il saggio di pezzo in pezzo con la uanga, cauando in diuersi luoghi per ueder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) ò ghiaira che padisca l'acqua: percioche ue n'è, che chiamiamo ghiarone, il quale à 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 cattiu, ò poco buoni nella superficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie forti pesime. E tanto piu è vero questo, quanto che ui è gran differenza in bontà da vn iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

Iugero, è la misura de' poderi, ò possessioni.

Che è migliore la possessione adacquata, che senz'acqua. Che si comprì la possessione vnita.

Lodo poi, che piu tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandosi abundantemente (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. Còcio sia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & delle altre cose col foccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi, che seccano nel gran caldo.

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

Di quei, che non vogliono abitare i campi co i vicini.

VINC. Sempre ho desiderato d'appezzare la mia di Pompeano, ma per mia mala sorte, mai non ho potuto far partito quanto si voglia
largo

largo à coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che habbiano uoluto accommodarmi. De' quali, alcuni restano per sola da pocaggine, & altri accecati dalla inuidia.

GIO. BAT. Seguitàdo pure come debbono essere le possessioni belle da vedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti; dico, che si quadrino di pezzo in pezzo non piu lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di tranta, ò di venticinque; facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albere. Percioche, sì come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, così l'albara l'ha sempre cattiuu, & produce radici lunghe, grosse, & in quantità. Vero è, che la salice non uiene, nè si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido; & l'albara diuuen bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che la possessione sia bene quadrata. Che i campi habbiano intorno i fossi, & arborati piu sotto di salice, che di albara.

Poi non si piantino mai onizzi intorno à i campi, che si arano: & massimamente da Mezodi, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai non si ueggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli, tanto quanto ella ui giunge. Stanno solamente bene à i prati, che mai non si rompono: percioche quelle herbe vengono piu belle sotto à 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 non attorno à i prati.

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

GIO. BAT. Perche, se'l campo che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta à mezo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte già adacquata riceua altrettanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuerebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et à questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quando è utile le il fare i campi piu corti.

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

Quando danno fa al campo la troppa acqua.

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

go, ma ancora abbassando di soprà, & di sotto le ripe, si conduce comodamente quella terra fin' à mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cauezzi, mai le carrette non sono condutte à i luoghi, che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se ui fà ualle per l'aratro, che ne conduce uia sempre, & mai non uen ritorna, & se le acque inondano quelle ualli.

Il beneficio, che ha il campo corto nel carretta.

Ancora, si come un campo lungo cauezzi cento non ha se non due ripe, così facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperienza si uede, che passando l'aratro dall'una ripa all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde giunto in capo, nettandolo l'Agricoltore (come sempre fà) el la resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre, ò quattro anni, si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni uolta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che ui son' attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate, che ui entrano, quando però siano chiusi: doue l'acqua hauesse da uscire, percioche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

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

Appresso alle utilità, che si ueggono ne i campi curti, ui è ancora che i buoi lauorano con men fatica, conciosia che non pur si allegnano sempre nel giungere così dall'un capo all'altro; ma risposano etian- dio mentre che l' bifolco netta l'aratro, & chè poi lo porta à far l'altro seguente solco.

VINC. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi si lunghi della uilla di Pompeano, per adacquarsi tanto come si fà, ma delibero di ridurli questo uerno al modo che hauete diuifato.

Quando ben' è a leuar' i uignali da i campi buoni.

GIO. BAT. Tanto piu ui lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le uiti, lequali ui redono più danno assai, che utile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei, che rendono gran copia di lini, & migli & piantassero un uignale speso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltrache si cauerebbe maggior quantità di Vua, & che il uino farebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le uue, & simili arbori. Et questa è la uera perfettione d'ogni uero Agricoltore (come ho detto) quando fà produrre ogni terreno quel frutto, che piu gradisce per natura.

Il beneficio, che hanno i campi scoperti.

VINC. Non tanto ui prometto di cauar tutte le uiti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che ui sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i uenti, & dall'arare per lungo, & per trauerso,

GIO.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lù go, & per trauerlo, & il beneficio che fanno i uenti à i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che ui resto obligato di questi utili ricordi, ui 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 l'habitatione in sito sano, & comoda ampiamente per l'entrate della possessione, facendola guardare piu tosto uerso Oriente, ò Mezodi, che uerso Occidente, ò Tramontana; & massimamente quando queste parti non trapassano l'una uerso l'altra; percioche se i uenti, che entrano non potessero uscire, l'aere loro non sarebbe così sano, come sempre è quello di Leuante, & Mezodi per cagion del primo Sole, che gioua spetialmente nel uerno à scacciar i freddi humori. Ma essèdo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche nõ si può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prosimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

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 uerno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la conditione loro; percioche essendo così, ui ueniranno, & habitaranno sempre uolentieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali, che ui sono per dimorare in parte, ò tutto l'anno. Le quali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le finestre à Tramontana, & Mezodi, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i uenti, resteranno più sane d'ogni tempo; facendoui i uolti, & non solari: attesoche saranno sempre più sicure dal fuoco, ma che ui siano più buchi non maggiori d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del uerno ne i fieni, & altre pasture; perche staranno con piu humore, & pesaranno più, che non farebbono senza buchi. Hauendo poi i fenili sopra tanto grandi, che habilmente ui si possano gouernare i fieni, le ueccie, le stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo uiuere de' bestiami: Oltra che desidero che ui 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 à quello, che è bagnato; nè dal suspeso, à quell'altro che è calcato ne i pagliari.

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

Come vogliono essere le stalle, & i fenili.

Quanto bon'è a poner la paglia a coperto.

Appresso stanno ben i fenili à mezodi, con l'hauer dinanzi in lunghezza altrettanto portico, il quale sia largo undeci, o dodeci braccia

cia di dentro da pilastri . Percioche non è di minor comodità un bel portico, quanto è un bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de' migli, perche uenendo le pioggie, come all' hora facilmente uengono, ui si possono far fuori, seccare, & ordinare . Oltra che ui si possono tenere, & conseruare i tinacci, le benaccie, & altri uasi per far i uini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarj all' Agricoltura.

Il danno, che riceuono i fieni quando sono senza porcichi.

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 à 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 uenti nella parte dal mezzo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete cosi ben diuifato delle necessarie fabbriche, che ui ho richieste; desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono à diuersi siti.

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

GIO. BAT. Si come ordinariamēte si fanno ne i mōti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piuane, poi che sono le piu leggieri, le migliori, & le piu sane di tutte le altre, cosi generalmente facciamo i pozzi nelle ualli, & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, ne alle stalle, ò porcichi, & altri luoghi, doue gli animali possano loro nocere co' l'piscio (se non fossero 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 l'acqua . Vero è che quanto piu queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di uerno fredde, & d'ogni tempo crude.

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

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, le quali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però di state fresche, & di uerno calde . Ma sono tanto più buone quell' altre, che uengono da i monti, & quanto piu discendono da alto; perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, & d'altre acque correnti; dico che quelle generalmente suono buone, eccetto che di state sono calde, & di uerno fredde . Resta, che si come sempre sono cattiuue anco quelle, che corrono per le paludi; cosi sono pessime quell' altre, che nõ si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn' uno sà il suo ualore, però mi manifestarete quelle cose, che debbe far l'huomo per essercitar ben l' Agricoltura.

Gio.

GIO. BAT. Chi uol farfi buon' Agricoltore, debbe hater prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di effercitarla, la diligentia di effequirla, & la diletatione continoua di conofcere la natura de' campi, che egli hà da coltiuare. Percioche queſta coſa è di tanta importanza, che (come non mi fatio di dirla) 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 uede, che più rende vn picciol campo ben coltiuato, che un grande il doppio, lentamente lauorato.

Ancora ſe pur' egli non uol vender la caſa della città, come efforta Magone Agricoltore eccellentiſſimo, almeno non ſi parta da' ſuoi poderi, ſe non rariffime volte; dimorando maſſimamente al tempo del piantarli, dell' adacquarli, & del ſeminarli. Che ben veraméte ſono mal' auenturati quei campi, di cù il patrone non ſà niente di quello, che ui fa 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 tãto acquiſtano de' ſecreti da quei, che ſono valenti, quanto affai volte etiandio da gli altri, che ſi hanno per ignorantì; poi che ſi uede, che'l prouerbio non mentifce. Vn ſol' huomo nò, ma tutti gli huomini ſi, fanno ogni coſa.

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

Ancora ogni ſera egli diſegna à ciaſcun della famiglia quelle coſe, che ſi hanno da fare il ſeguente giorno; che quando mancaſſe di queſto bell' ordine, affai volte farebbono operate confulamente.

Appreſſo non manca à leuare nel far del giorno, & anco piu toſto quando è biſogno, per vedere ſe eſſi ſi drizzano à gli officij deſignati: Mirando poi con diligentia, quali ſono ſolleciti nel lauorar fedelmente, & quali uſano poca diſcretionè; prouedendo ſempre à queſti con prudentia, ſecondo i tempi. Onde, ſi come non ſi debbe mai pigliare lauoratori, ò ſeruitori cattiuì, potendone hauer de' buoni, benche coſtaſſero di più; coſi 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.

Le pari, che debbe hauer l'agricoltura.

Che'l buon agricoltore non prenda piu terreno di quel che ſono le ſue forze. Quel cho' dica Magone circa la caſa della città.

Proverbia.

Che l'Agri- coltor non comandi ad altri quel, che può far da ſe ſteſſo; nè tardi fin dimane quel che hoggi può fare.

Altri bogli ordini, che egli non manca di fare.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, i quali per scacciare con colera i lauatori, & i seruitori, & non trouarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando ui bisognano; entrano talmente in disperatione, che al fine gittano à terra il mal'auenturato lauoro.

*Quel che'l
buon padre
di famiglia
osserva per
farli ben ser-
uire.*

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 l'hanno seruito. Vlandò loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente à quei che sono poveri, & 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 vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arricchirsi con simili persone; percioche, pensando di guadagnare vn carlino, si peggiorano à 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 l'honore, ciascuno douerebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che essi seruono piu fedelmente, & non ve ne mancano à i tempi necessarij.

*Altre amoreuolte,
che egli fa co
i seruitori,
e lauorato-
ri.*

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conveniente à quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessitá, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farli seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discomodano simili persone per ogni cosarella quando mangiano; ma piu uolte ancora ui stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han diuifato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

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

VINC. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare co i massari.

*Quel che si
debbe fare
per hauer un
buon massaro,
& poi con
seruarlo.*

GIO. BAT. Chi non vol coltiuar' i suoi campi, debbe acquistarsi un buon massaro, & farli buona compagnia; non mancando però à sollecitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche

che cosetta, oltre la parte sua. Percioche, per esperienza si vede, che i coloro, che vogliono contendere tuttodi con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogni anno à cambiarli. Onde, il piu delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiu, s'inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessori vanno ogni hora piu di mal' in peggio; & meritamente, dapoi che non si auengono, 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 d'vn'anno. Che à dir poi il vero, ui 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 vinticinque & forse cinquanta d'entrata. Onde se fossero circospetti à capitolare, solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

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

GIO. BAR. Principalmēte si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semēze, che cōuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tēpo in tempo le cose necessarie alle viti, à gli arbori, à i prati, & alle altre cose, secōdo il lor bisogno. Specificando 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 à fare.

Poi si debbono obligare à zappar benissimo, non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio 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 tãto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lasciare, massimamente coloro, che non hãno da zappare grani marzuoli) obligarli à mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia; percioche molte fiato le cattue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente à terra, & massimamente quando sono riuoltate da i venti, ò dalle piogge. Et però non è gran marauiglia se vna gran parte di quelle spiche restano vuote di grani, ò se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltre che quãto piu sono accompagnati di vecchia, di quaciouola, di loglio, & d'altre cattue herbe, tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato: di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltre, che non solo tre some di simil biada

Errori de i patroni, che per contendere co i massari per poca cosa, passano poi assai.

Quanto s'ingannano questi patroni, che vogliono arricchirsi co i massari poveri.

Gli honesti capitoli, che si debbono fare co i massari.

non

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

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

GIO. BAT. Dapoi questi capitoli così honesti, & utili, si obligano ancora à carrettare, & trainare tanti giorni all'anno; & non meno à curare i fossi, à nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco à rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende: cominciando al Maggio, infino che hanno seminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindici, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co' carri à quei tempi, che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre facende necessarissime. 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 necessari capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione: ma non giamai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & d'anoi sempre al massaro. Il quale, per usarsi angariato, ò piu tosto scorticato da lui, nõ tanto non lauora cõ buon' animo quei campi; anzi, come tristo, sempre uà chimerizzando da partirsi, quanto piu tosto può trouar miglior partito.

*A conoscere
e'l massaro
vuol mantere
quello,
che promette,
ò no.*

A conoscer poi se vn massaro ha da mantener quelle cose, che promette, offerui il patrone nel leggerli i capitoli se egli contradice, ò nõ, massimamente à i piu importanti. Percioche, si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, che'l pensa di fare, con effetto: così 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 quei patroni, che accettano cotai huomini: conciosia che si pongono è pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

*Quanta disgratia
è l'habere vn mas-
saro tristo.*

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante degli 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 à certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel
massaro

massaro, che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da' vicini, & d'altri che lo conoscono. Et ritrouandolo cattiuo lavoratore, & 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 d'hauerlo al tempo suo, senza litigare, come piu volte occorre.

*Che si pigli
informazioni
del massaro
prima che si
accetti.*

Che non si pigli il massaro, se non ha licenza dal patrone.

Che se si faccia i conti almeno una volta all'anno.

Detto notando.

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

VINC. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti; credo che non ui farebbe meglio, quanto che noi altri coltiuasimo i nostri campi, & specialmente chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaremmo con lauoratori cattui, ho per fermo, che faremmo anco questo con vtilità.

GIO. BAT. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purità, & diligetia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il viuer felice, che faremmo, ella parimente produrrebbe assai piu di quello che fa; per vederli vn'altra volta accarrezzata da giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali, è talmente sdegnata, che non è marauiglia se non rende quei buoni raccolti, che soleua à 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 poveri, & se apportano danni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, nõ è lingua, che esprimesse mai la vtilità grande, che uscirebbe dalle tante possessioni, che hoggi sono così mal trattate.

*Essempio de
gli Agricoltori
Romani,
& della terra
affannata da
rozzi contadini.*

*Quanto bene
farebbo, ch'ei
vi fussero
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 vantageggio, di quel, che possono i tanti contadini, à iquali

*Così quanto
v'assaggio può
lauerare la
terra il citta-
dino, che l'cò
ragiono.*

à i quali, ò per povertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico, perche (doue per essempio) io dò à gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti 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 occorrono alla giornata. Et è cosa marauigliosa, che piu uolontieri seruono à 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 à settimane, & à mesi; senza che il piu delle volte, sono pagati cò 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 danni grandi, quanti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai, à pagarli al nuouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costar di piu del pretio corrente à danari, & il darli tanta biada à quel tempo, che ordinariamente uale manco di tutto l'anno, piu volte ne pagano piu di cento. Et vi farebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono per lo carreggiare ad altri; per lo morire de' bestiami per sua cagione, per lo mal laurare, per lo mal seminare; ma lasciandoli da parte, ritorno à dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie entrate nella parte domonica, mà ancora nella colonica.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande utilità, vi prego che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbero per coltiuare i miei campi suburbani.

*Quanto im-
porta à pa-
gar bene il
valente bi-
folco.*

GIO. BAR. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando à pagarlo bene; percioche da lui depède tutto quell'utile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole à i buoi nel darli da mangiare, & bene cò misura; ma etiandio li fregherà la sera molto bene innàzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro strame; & la mattina per tempo li netterà, & streggerà benissimo; oltre che li lauerà spesso volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli hauerà rispetto à non farli laurare nel gran caldo, nè quando pioue, ò neuca, se non per la gran necessitá; ne anco li caricherà, nè faticherà per lungo viaggio; non battendoli se non rare uolte, & con discrezione. Et come saranno giunti à casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li leggerà alla mangiatore, fin tanto che non haueranno cessato di sudare, & di ansare: Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano; & come ne haue

haueranno mangiato una parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminerà sempre con ragione. Et nou meno farà diligente nel leuar per tempo; & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche sin à terza, ò poco più; & da poi u ritornerà passate le uin' hore, & arerà sin all'Aue maris; per cioche à questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete un'huomo simile, pigliarete ancor un'altro per doaro, accio che lo aiuti à gouernare, & à cacciare i buoi, & i cauali; anco à caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'orto, & le cose necessarie per lo quier loro, come faccio anch'ora io à i miei, senza hauerne altro incomodo, & con lor contento; per cioche mangiaranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VINC. Ditemi quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del uicere.

GIO. BAT. Primamente io do al bifolco quindici scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo uicere, do à ciascuno come tre di farina, otto brente di uino, & tante libbre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligenza; perche accorresi ueggono, che hā no buona compagnia stamo, così nel uicere, come nel pagarli liberamente.

Le cose che si debbono dar' ad un bifolco, & al bouaro.

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che uoi tenete, & che trattate così ben questi vostri seruitori. Che se molti offeruassero queste cose, ò non li tentassero nel darli la lor mercede, ò non minacciassero di dar lor in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite non gittatebbono à terra il coltiuar de' loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali; ui prego che mi diciate anco la sorte de' buoi, che io debba comperare.

Il pagamento che fan' i cattini patroni ai 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 mezzani, giouani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; per cioche si mantengono in ogni luogo, benchè sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle contrade uicine, ò nella propria terra, lodo che li pigliate più tosto per qualche pretio di più, che de' forestieri; atteso che non patiranno, come faranno quelli. Et se pur faranno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli haerete rispetto à non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli piu tosto à buon fiato, che farli pascer herba; per cioche non solo si manteranno ad ogni fatica, & temeranno meno il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderan-

Come si debbono pigliar gli animali per lauorar la terra.

no poco più, conciosia che, per non pascolarli prati, sicogliete più somma di fieno, & migliore, che non fareste se fussero pascolati. Auuertendo parimente à non prestarli ad altri, & manco à mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

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

De' terreni diuersi conosciuti tra noi. GIO. BAR. Mi piace, che non mi dimandiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de' nostri petrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & calini; & poi de' forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gellosi, & cretosi; pcioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De' terreni vicini ai monti nostri. Cominciando adunque à narrare di quei, che sono contigui à i monti nostri, i quali ordinariamente sono più tosto forti, che alteramente; dico che abbondano di vini, di frumenti, & d'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 Riviera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese.

De' terreni forti. Poi parlando de' terreni forti, dico che producono frumenti assai quando vi va il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite; ma se va piuoso, fanno molta paglia, & poco grano.

De' terreni, che sono di poco valore. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti; dico che sono di poco valore; percioche, se non hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltre che quali sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacuarli mai, per l'acqua, che ui sarebbe tanto veleno.

VINC. Non vi sarebbe qualche rimedio, per giouar à simili terreni?

Come si può giouar a simili terreni. GIO. BAR. Si potrebbero arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si tritassero con l'erpice, tanto più sarebbero dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i venti; & anco dal letame quanto più somma venè fusse dato.

VINC. Che rimedio sarebbe à quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle piogge, resta l'acqua 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 ridurre i terreni maligni a qualche grado buono. GIO. BAR. Si aiuterebbono questi terreni, quando si conduce l'or sopra gran quantità di sabbia; & mescolarla non seno nell'arare, come

come se fusse tanto letame: Et se la prima uolta non fussero migliora-
ti almeno; in buona parte, far il medesimo un'altra uolta, & un'altra, se
tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si mollificerebbo-
no, & si colti uerebbono con qualche commodità; ma ancora digerireb-
bono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quãdo
si adacquano. Verò è, che quando se ne trouassero, che hauessero del-
la sabbia, ò ghiaia misurata sotto un braccio, ò due (come ue ne sono)
in quel caso sarebbe forse meglio à far de' fossi non molto lontani l'un
dall'altro, & tanto alti, quanto bisognassero per cauare, & trarre tai ter-
reni in cima da un lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo;
perche così si mescolerebbono insieme benissimo.

VINC. Dubito, che à far questa spesa, ella non fusse maggiore della
utilità, che si potesse hauere.

GIO. BAT. Ancora io sarei del uostro parere, quando si facesse que-
sto in molti paesi, doue i lor terreni uagliano poco pretio: Ma ueden-
do che i nostri peggiori uagliano otto, & dieci scudi il iugero, come
fussero conçi al modo detto, non ualerebbono meno di cinquanta, &
cento, Ma quando non si facessero, queste spese, lodarei almeno che ui
si piantassero de gli arbori piu tosto, che seminarui biade, ò prati; &
specialmente delle uiti spesse, quando fussero della medesima trista sor-
te di alcuni terreni di Gottolengo; i quali quanto piu sono disperati
da coltiuare, producono però le uiti talmente belle, & buone, che fan-
no i migliori uini di tutto il piano. Et questa è la maggior uirtù, & piu
importante d'ogni Agricoltore (come non mi fatio mai di replicare)
à saper cauar quelle rendite piu utili, che si può raccogliere da tutti i
terreni, secondo la lor natura.

VINC. Pochia che à uoi mi riporto di quanto hauete detto,
aspetto anco che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni pro-
messi.

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, ui sono i sabbiosi, che so-
no i più deboli, & i piu magri di tutti gli altri terreni; percioche, quan-
tunque se li diano grasse assai, non sono però così tosto sparse, che so-
no arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adac-
quano. Ma uenendo à i terreni ladini, & casalini; dico che benchè sia
no la manco parte del paese nostro; sono però il fiore di tutti gli al-
tri; De' quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, &
più dolce d'ogni altro da lauorare. Il quale, per esser quello, che ar-
ricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di fru-
menti, migli, fieni, & altre rendite; però non è marauiglia se in
piu uille si uende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si co-
me non erano coloro, che comprano tali terreni, così s'ingan-
nano

De' terreni
sabbiosi.

Le lodi de'
terreni ladi-
ni, & casali-
ni.

nano grandemente quegli altri, che si pigliano cattivi, ancorche costino poco pretio; atteso che quanto piu spendono, tanto piu si disperano per non uederui mai un bel riolto. Lodo ben à comperar i campi roiuinati, ma buona di fondo, & ben situatis, percioche in poco tempo si possono ridurre al pari de' migliori.

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

Della natura de' colli, & quel che mi si deue metter secundo i loro siti.

GIO. BAT. Bisogna primaméte, che io ui distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare à ciascuna quel tãto che le conuiene. Percioche, altra cosa uole il sito, che è uerso Tramontana, & altra quello dell' Austro. Altro uole quello, che è uerso Oriente, & altra uole quello dell' Occidente. Onde parlando prima del sito, che è uerso Tramontana; dico che 'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per far' altre cose necessarie; percioche da questi si hauerà altra utilità, che non si hauerrebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tempo loro. Ne ui sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & manco da seminarui grani; conciosia che si hauerrebbe poco frutto. Et quanto alle tre altre parti; dico che ui si piantino delle oliue, & più tosto al Mezzodi, che all' Occidente; ma meglio all' Oriente; percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mādole, de' pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando che i colli uicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco ui starebbono benissimo da Oriente, & Mezzodi i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per utilità è meglio piantarui de' pomi, peri, monache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, & fichi; perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo à piantarui delle uiti buone, & spzialmente delle uernaccie gētili, & delle moscarelle; se però q̄i siti producono uue delicate; percioche quãto più farãno buone, tãto miglior beuãde faranno.

VINC. Qual modo lodate uoi circa il coltiuare ben' il fondo d'ogni colle, l'arare, ò zappare, ouer uangare?

Come si debbon coltiuar i colli.

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente con la uanga, 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, ui farã produrre de' grani in quantità; senza che quegli arbori tenderanno de' frutti in copia. E uero che quando ui si potesse arare, che si farebbe con minor spesa; ma

ma quel fondo non restarebbe così ben concio, come farebbe da i zapponi à braccio. Et pur chi uolesse arare, non ari mai sù e giù, ma solamente à trauerso, & cò tal modo, che le acque pluuiali nel discendere, essendo ritenute da quei solchi, non possano condur le grasse altroue.

VINC. Non ui farebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasse in altre parti?

GIO. BAR. Si potrebbero fare i sostegni alti, & larghi à banche in fila, secondo che i colli fossero più, & meno erti, & massimamente à quelli che han sotto i sassi piani; percióche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dentro delle finestre penetranti in quantà, ma non piu larghe d'un palmo di mano in quadro, & lontane una dall'altra per fila non meno d'un braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto uguale sin allacima d'ogni muro. † Che facendo questi muri di mano in mano con bell'ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quãdo habbiano uigore dalla terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra d'artichocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri farebbono di qualche spesa; ma stando la grande utilità, che renderebbon i cappari, & gli artichocchi, si farebbono anco con gran uantaggio.

VINC. Non è dubio alcuno, che quando si facessero queste cose cò diligentia; renderebbono altra sorte di utilità, che non farebbono le uiti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che ui fussero. Ma, & all'uno & altro modo si cauerebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebbe fare d'ogni altro buon sito del piano.

GIO. BAR. Molto mi marauiglio, che non siano pregiati i colli ben situati, assai piu di quel che sono. Percioche non pure ogni spirito geniale ui può goder la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la uaghezza delle prospettiuè, & i tanti piaceri che ui si pigliano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro uolte più, che non fanno i luochi piani; peróche, si come questi, piantandoli spessi si ombrano l'un l'altro; così quegli altri si trouano (secondo che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori à gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

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

VINC. Non mi marauiglio dell'accrescimento che fan gli arbori in

*Che è bene
accorciar i
colli a banche.*

† *Ma che
quella fila
siano pero
nell'ascende
re, o nel di
scendere lon
tane almeno
due, o tre
braccia l'una
dall'altra.*

*Quanta mi
lita sarebbe,
quando sciol
tinarsero i
colli con in
telligentia.*

tali siti nel numero ; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli argi nati, cioè fatti à banche, crescano in misura vn quinto di più .

GIO. BAT. Non è dubbio, che questa cosa è certa ; percioche, misurando lo spatio de' muri in piede, & de' terreni spianati, fà che cresce quel che ho detto . Et questo cel mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è à misurar quella per drittura in lunghezza .

VINC. Vi farebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti mōti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano à coltiuare ben' i campi .

*Le cose che
bisognano
per coltiuar
ben la terra.*

GIO. BAT. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi à proposito, & l'aratro ben ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che l' bifolco conosca bene la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quāto se ne troua di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra che era di sopra; così quando si fondasse troppo ne i cattiuu, potrebbe volgerne di quella, che mai non fruttarebbe. Verò è, che non si può errare à pigliare sempre poca terra con l'aratro ; percioche non solo quanto più entrerà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà ; ma anco in molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, ve 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'l uero
arare si fà cō
minora spesa,
et con più
utilità, che
ad arar con
magior spesa.*

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

*La esperienza
dell' arar
bene, et con
meno spesa.*

GIO. BAT. Hora, si come vi ho detto, che l' arar bene importa à perdere sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote ; così perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisogna, rebbe per trouar la terra dura, siano fondate se altre quel più che si può : non fondando però tanto l'ultima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento ; erpicandolo talmente, finche è coperto con due, ò tre dita di terra ; così venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dapor vi riuolgono

*Esseno man
do dell' arar
quando si
seminano la
bancha.*

addosso

addosso non mē d'un palmo di terra: Et però non è marauiglia, se per questo, non possono uscir fuori così facilmente, come fanno quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari; percioche quanto piu tardano à nascere; tanto piu ui si guastano gli occhi, & sono roduti da gli animaletti sotterranei.

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

GIO. BAT. Poi il buon' Agricoltore, oltre il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dapoi si come la terza uolta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per trauerso; così l'ultima, che è la quinta, uolendo seminarlo ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante che egli erpica 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 cattiuē 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 ui nasce, produce anco piu lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso; senza che le acque pluuiali non le possono offendere; atteso che trappassano piu facilmente di sotto, le quali per contrario ui rimanerebbono addosso, quando le radici haueffero sotto, & attorno quel terreno duro.

VINC. Questo modo d'arare, & d'erpicare mi pare perfetto nei campi scoperti, ma non so come si potesse arare, & erpicare à trauerso in quelli, che sono uignati.

GIO. BAT. Che ha gli arbori, & uiti che rispondano per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, & di altre terre uicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i uignali, quāto per lūgo; leuando le uiti cō le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali ui passano benissimo sotto, senza danneggiarle.

VINC. Possiamo adunque assomigliare queste cinque arature, & erpicature al uangare à braccio, per esser il miglior coltiuare, che si possa fare.

GIO. BAT. Non è dubio, che l'uangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che l'arar à qual si uoglia modo; ma sappiate, che egli è d'altra perfezione il criuellarla cō 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, &

B 4 quel

A che modo si ara perfettamente.

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

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

quel più in altezza che si uole; che non ui 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 cinque cento. Vero è che non farebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre affai, ò che sono dure, ò crude ò molto forti; ma si ben quell'altre, che sono à proposito, & che all' hora si trouassero asciutte.

VINC. Credo che questo si farebbe commodamente all' Agosto, al Settembre, & alla primavera; & massimamente per piantarui asparagi, artichocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di utile affai.

*Quel che of-
serua il buo-
no Agricolto-
re nell' arar
la diuersità
de' terreni.*

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon Agricoltore, dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che è talmente bagnato, che nell' ararlo resti in pezzi grossi, & spetialmente quei che sono molto forti, ò duri, ò crolli, percioche diuengono tanto fertati, che poi non si possono ridur' in poluere, & manco riceuer' in se la semenza per darle uigor di nascere, ò da produr' al tempo sicuro frutto. Et oltre che mai non ara i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; usa ogni diligentia anco nell' arar sempre tutti gli altri in quel migliore stato, che sia possibile.

Poi quando ara à canto delle uiti, & d'altri arbori, non trapassa gli impedimenti delle lor radici, con leuare l' aratro, & passare sopra ogni uolta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia con l' accetta, senza stracciarle à pericolo di spezzar l' aratro, & danneggiar' i buoi. Cosa in uero uituperosa di coloro, che non le troncano; conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogn' hora più, fanno notabil danno alle seminare; si perche diuorano le loro grasse, come per che impediscono l' aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno, ch' elle occupano.

VINC. Perche ui sono alcuni, che dicono esser molti terreni, che quanto piu si arano, tanto piu diuengono magri, & fanno manco frutto; però uorrei saper da uoi quello, che ne sentite.

GIO. BAT. S' ingannano nel dire, che ue ne siano molti. Eben uero che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggiati, che quanto piu sono arati nel gran caldo, tanto piu sono traffiti dal Sole; onde restano poi deboli nel produr' i grani. Ma però la esperienza ci fa uedere, che fuori di questi pochissimi, quanto piu si arano gli altri à i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

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

*Le regole,
che si deb-*

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre conrade, le quali partici-

partecipano della natura di tutte le altre del paese; dico che quando un campo ha fatto un sol frumento, o altra biada grossa, & che sia per farne un'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipulo più tosto che si può, & poi arato quelle uolte, & erpicato al modo che ho detto; non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non tema i uermi, o che non sia molto forte; percioche più 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 uolte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

*buono offer-
uar nel colti-
uar 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 d'ogni altro che fusse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et d'un'altro, che habbia fatto frumento per due anni continoui, & che nel seguente resti uoto; leuate fuor le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno; percioche sin'à quel tempo è il fior di seminarlo, & dappoi sia ben zappato per due uolte. Et appresso San martino, sia ben carrettato, & poi ben arato. Et rotto dal gran gelo, sia alla fin di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamato bene, sia seminato di ueccia, & uena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo; dandoli la istessa misura, che si fa del frumento.

*Del seminar
la ueccia, &
uena insieme*

VINC. Nò farebbe meglio à ponerui più ueccia, per esser'anco miglior pastura della uena?

GIO. BAT. Ho detto di seminar queste due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la ueccia dalla uena nel crescer ben'alta; benchè la uena è poco men buona in tal caso, che la ueccia. 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 oltre che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'assai più herba d'ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, all'hora ui si potrà seminar subito de' fasoli, ouer del miglio intorno à gli otto di Giugno. E uero, che seminandoui fasoli, quel terreno produrrà l'anno seguente più frumento, che non farà à seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, così quello l'ingrassa.

VINC. Adesso io conosco la gran dapocaggine di tanti, che fanno colture per seminarui à quei tempi fasoli; o migli; non auisandosi à seminare prima questa pastura, la quale si raccoglie da un tempo, che quel terreno dorme, o posa.

GIO.

GIO. BAT. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, ò quattordici iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, ò biada.

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

*Del seminar
il trifoglio.*

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace più a seminarlo da San Bartolomeo si'à i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due uolte dentro, oltre la erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ue ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere così 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 oltre che questa di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, è piu alta al San Martino seguente, che non è quella della primavera, quando si tagliano le biade, non teme ne anche le piogge, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dappoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà una buna stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le farà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga pratica, benchè fin'hora pochi mi habbiano imitato.

VINC. Qual semenza ui par migliore per seminar questo trifoglio, quella che ha attorno la guscia, ò quell'altra che n'è senza, & ben netta?

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

GIO. BAT. Non è dubio, che quella della guscia è assai migliore, per hauer' i grani più uiuaci, & perche ui 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'una, ò dell'altra semenza ui pare, che se ne dia à ciascun iugero di terra.

*Quanta semenza
ui uo
le per far
produr del
fieno assai.*

GIO. BAT. A' far che un terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezzo di bella semenza netta; & spetialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto piu se ne spargerà di manco, tanto piu ella nascerà rara, & le cattive herbe maggiormente ui ueniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benchè i terreni siano ben netti; così non sono da lodar coloro, che la spargono abundantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Poscia che mi haucte mostrato chiaramente quanto impor

ta questo seminar di trifoglio ; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene à pratar' un 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 trauerfo , & erpicarlo anco ogni fiata benissimo . Onde, essendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & semiarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatola vna uolta, seminar sopra la semenza di trifoglio abundantemente, per le cagioni che hauete intese ; erpicandola almeno due volte dentro . Et come sarà tagliata la venna alla fine di Giugno , ancor'a mezzo Luglio sia segata la stoppia per gli animali, & dapoì il fieno che verrà . Non mancando mai à letamare quel prato ogn' anno, & massimamente quando non vi è acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo, per cioche à questo modo si farà sempre più grasso, più spesso, & più abondante di herba .

*Del pratar
un campo per
sempre , &
dell'ingraf-
sarlo a più
modi.*

VINC. Hauereste altri modi per giouar maggiormente à simili prati .

GIO. BAT. Per far che abondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato cò la poluere; per cioche, oltre che costa manco del puro di stalla, fa produr' anco assai più pastura d'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 , ò più tosto nel prato che si hà da letamare, la quale hà 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 volta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per metà, finche vi è da crescere cotal materia. La quale si lascia così finche è dalle acque, & dal gelo bẽ trafitta, & ben matura . Onde spargendola al Gennaro , ò al Febbraro per lo prato, rende (come ho detto) assai più herba, che non farebbe altrettanto letame puro di stalla; per cioche questa mistura essendosi fatta così minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fa quel letame, il quale restando grosso, gioua manco à i prati , che à gli aratori, per non poterli incorporar in quelli così, come fa in questi .

*Di quanto be-
neficio è la
poluere che
si raccoglie
per le strade.*

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

GIO. BAT. Non solamente farebbe perfetta à i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra, per iugero, spargendola come si fa lo sterco de' colombi ; ma alle vii ancora , dandone vna palata

lata per gamba, quando si colmano all' Ottobre.

VINC. Mi piace che ella sia così buona per le uiti, poi che si spargna il letame puro, il quale è perfetto per li terreni aratorij; ma non sò come sia bene à darla alle biade, per esser sì potente nel far produr l'herba.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame; ma à spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le sia di giouamento grãde.

VINC. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltre queste dette, accioche io sappia con quãte uie possa far produrre à i prati dell'herba in quantità.

*Altri modi
per ingrassare
i campi.*

GIO. BAT. Primamente ui sono buone le curature de gli adacquato ri, & fossi loro, le quali siano però posate à mucchi per qualche mesi. Oltre che lodo à curar le strade nel uerno, & lasciar quel fango à mucchio, fin che si cõduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell' ara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quella de' colombi, le quali cose giouano tanto piu, quanto sono ben marcite. Vero è, ch' egli è gran beneficio, & con poca spesa, il solle citar le acque il uerno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono; fregando, & redabolãdo piu uolte à quel tempo i uasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti, atti à commouer le grasse che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Dicembre, di Gennaro, & di Febraro; ma non mai a' prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti; per cioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora à non far correre l'acqua sopra à i prati vecchi, quando sono gli eccessui freddi, se ella non ha da continouare; per cioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

*Di quãto ui
le son le lupe
ne i uasi cor-
renti di ac-
qua.*

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno à i cantoni de' uasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continouamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all' Autunno, & carrettarle alla Primavera 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 aequatutto l'anno, le quali siano lunghe almenouin cauzzo, & lontane vna dall'altra, tre, ò quattro.

*Di quanto ui
le appona il
raccogliere le
grasse per le
strade.*

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

rada, il quale apporta grande utilità à i campi suburbani, & beneficio à quei fanciulli, che lo uendono di quattrini il gerletto, cosa che anco uà crescendo ogn'hora piu per le uille.

GIO. BAT. Da qui si uede quanta è grande la industria, che si usa tra noi nell'accumular diuerse grasse, per le quali non è marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono piu ricolto d'anno in anno, di quel che fann' i buoni di molti paesi.

VINC. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche uia per ugualar' i prati, che hanno i dosi, & ualli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui stà ben' uguale, & piano; maggiormente questo conuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

GIO. BAT. Per abbassar' un dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, & larghi non più d'un braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non solamente si leuano con tal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiamdio, cauato uia quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con si bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'erba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa, si leua uia la cotica à pezzo à pezzo col terreno, o più tosto si ara, & si riduce l'uno, & l'altro in più macchi, accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopo un'anno si spargano al Dicembre, o al Gennaio, doue è piu magro il fondo; per cioche ui produrranno, per più anni, dell'erba in copia. Et se per caso quel dosso fusse alto assai, all'hora si conduce quel terreno con la cotica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo d'onde è leuato, & anco ui si semina il trifoglio; spargendoui dapoi del letame minuto, & non mancando à rastellare, & seminare al modo detto, tanto quanto sarà condotto quel terreno nelle ualli; atteso che l'una, & l'altra parte si praterà piu facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le ualette, & specialmente doue giace l'acqua; bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui all'hora tanti bastoncelli lunghi, & curti, quãto si troua la larghezza, & altezza sua; ponendoli lontani l'un dall'altro non più di due braccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso un dito, & non di più; accioche leuandola uia, o lasciandola smarrire, si uegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che ui bisogna, il quale sia condotto di luogo in luogo, fin che à pena si uedano.

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

mostra-

Quanto son' industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.

Modi per ugualar bene i prati.

mostraste qualche modo di poterle estermiare.

*Tue nie per
di struggere
le topine.*

GIO. BAT. Tre uie ui sono per pigliarle . La prima è , che bisogna farle la guardia, quãdo comincia à comparir' il Sole ne i luogi doue han gittata ultimamète la terra ; percioche in quell' hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi le attende, ò badile , ò uanga in quel gittar, che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è , che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua ; per che tantosto che la sentiranno , usciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso ; onde all' hora si amazzaranno , & si pigliaranno anco uiue.

La terza è , che pigliatone una uiua nel mese di Marzo, al qual tempo uanno in amore, si deue porr' in un bacile , ò paroletto la sera dopo l'Aue maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo , che l'orlo sia uguale alla terra, che ui 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 uaso ad una ad una per aiutarlo : Et quante piu ue n'entreranno , tanto maggiormente gridaranno; nè pur' una potrà uscire, per esser quel uaso di dentro liscio.

VINC. Poscia che ior' esto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non ui preghi anco d'un'altra, benchè sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fann'i uermi alle biade , dopo che sono nate fin che si tagliano: ilche è d'altro dolore , che non è la tempesta ; percioche questa rouina in un subito , & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade , & quasi il cuore , alli fuenturati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata ; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & uille, che non pongano taglia addosso à questi pestiferi animaletti, i quali sono la rouina di molti massari, & parroni , & alle uolte accrescono le carestie : Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliaia di sacchi, come piu uolte si è fatto delle fanfogne, che rodono talmente i pampini, che leuiti, & uue paiono abbrusciate: Ma perche ui è poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco, che posson far' i diligenti Agricoltori per distruggerli.

*Modi per di
struggere i
uermi, che ro
dono le bia
de.*

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

L'Agricoltore fondi all' hora l' aratro, & ari sottilmente: percioche, si come nella prima aratura si scoprirano la maggior parte; così nella seconda, & più nella terza, pochi faranno, che non siano veduti. Ma per che egli non potrà tutt' à un tempo arare, & amazzarli; però sarà bene hauere una persona, che lo seguiti con un canestro, & metterli dentro viui, ò morti, secondo, che l' aratro li scoprirà, per darli poi alle galline, le quali diuerranno grasse, & faranno de' gli oui assai. Bastache, chi farà ben questo, vedrà, che in due, ò tre arature, non uene resteranno se non pochissimi.

Ancora si possono amazzare à vn' altro modo ne i campi, che si adacquando che siano rotti con l' aratro di Giugno, ò di Luglio; & è, che essendo ben' arso quel terren dal Sole, vi si ponga dopo nona adosso l' acqua, ma con si fatto modo, che ella vada lentamente di mano in mano per tutto il campo, & si lascia suso sicutanto (& non più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi si annegaranno, & faranno beccati da gli ucelli, ò si potranno raccogliere con le mani, ò pale, ò con altri stromenti; ma si distruggeranno i lucertoni, musoni, forzi, topine, & quanti animalletti danneuoli sono fra due terre.

VINC. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano de' lupini per ingrassar' i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animalletti, ò 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 già in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir' i vermi. E ben vero, che per quell' anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, è d' altra vultà il seminare i fasoli, subito, che'l frumento, & stipula son leuati fuori; per cioche non vi vada se non due quarte il iugero, & de' lupini cinque ò sei; Et doue questi non danno sicutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, & tre sorme per iugero; oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi volandoli, senza segarli altrimenti, sotto terra con l' aratro, & seminandouli il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i vermi si nodrirano in quelli (per non esser' amari) però non molesterano il frumento.

*Altri modi
contra i vermi,
e per in-
grassar i cam-
pi.*

VINC. Mi piace questa inuentione de' fasoli; percioche, appresso quello che voi dite, si fa anco se non vn' aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora vn' altro rimedio, che si come doue è stato il miglio, seminandouli il frumento, ò altra biada, questi animalletti non vi danneggiano cosa alcuna; conciosia che si palcono, de' festu-
chi,

chi, & peduzzi che vi restano sotterrati dall'aratro, dappoi che'l miglio è leuato dal campo, & legato il migliarizzo; così si conduca questo nel campo colurato, & 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.

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

*Dieci modi
per ingras-
sar i campi.*

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, è à lasciarlo posare almeno vn'anno, ò due, ma ararlo più volte di verno, & di state, fin che si semina di biada.

Il secondo è à cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauze innanzi del verno (abbassandole verso i fossi almen due vangate) & nel buttar quel terreno à modo di vn'argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuova, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu raccolto, che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori, & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio anco dopo San Bernardino, per seminare all' hora i fasoli, & dappoi vn'altra volta quando si seminerà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia piu tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare; & sotterrarlo con l'aratro quanto più presto si può, acciò che non sia arso dal Sole, & da i venti; percioche quanto più è sparso, & rotolato sotto fresco, tanto maggiormente inorbidisce; & gioua à tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce piu copia di herbe, che non fa il letame uecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benchè da noi Bresciani la lunga pratica 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 vi giouerà, come se ella fusse letame.

Il sesto è, brusciamai le stoppie, & altre herbe, dappoi che è metuto, & per maggior beneficio brusciamai delle legne, chi ne ha abondanza, empiedo i solchi macistrali dall'vn capo all'altro, & poi dargli il subco, perche ella brusciarà tutta in poco tempo, & beneficerà quanto sarà giunto quel subco, & anco doue quella cenere sarà sparfa.

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

L'ottauo modo, è lo spargersi ancora la terra calata per fare il salnitro,

nitro, 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, & ultimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de' lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiã dio della ueccia, faua minura, & senauro; & sotterrare qual si uoglia cosa con l'aratro, quãdo si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser l'horatarda, & perche mi pare che habbiamo ragionato assai .

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe più la spesa del bruscicar le legne, & del sparger la calcina (per esser' à noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & bruscicar le cattive herbe con le loro radici : Et non meno sarebbe il bruscicar le stoppie quando è mietuto; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è così sterile) à consumarle sotto à gli animali; cõpartendole poi bene stercorate à i campi, che bruscicarle, come si faceuano già più anni ; attesoche all' hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia v`a crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto sì 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 mandarui .

GIO. BAT. Et io ancora mi oblige di ragionarui di quanto sarà il desiderio uostro, & tutti quegli altri giorni che voi designarete .

IL FINE DELLA PRIMA GIORNATA.



LA SECONDA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

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



DESIDEROSO grandeméte M. Vincenzo Maggio di offeruar la promessa fatta all' Auogadro, non hebbe à pena desinato, che andò al suo bel luogo ; doue smontato, lo ritronò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda à Tramōtana, & à rimpetto del gran pergolato, che lo diuide: Onde, salutatosi prima l'un l'altro, & postisi à sedere; dopo che hebbero ragionato alquanto della uaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che ui son' attorno ; il Maggio, per non perder tempo, cominciò à dire . Hora che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, carò mi farà, che uoi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della uostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, ne il modo di alleuarla.

*Trattato del
l'herba medi
ca.*

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa piu grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana à gli armeni ; ma , essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto totalmente per uinti, & trent'anni , che (come dice anco Collumela) un iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese un'anno à tre caualli; & massimamente quando è accomodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo, che'l sia almeno de' migliori, & ben grasso. Percioche quato più sarà morbido, nõ meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette uolte ne gli altri seguèti.

VINC. Essendo questa cosi utile herba cosa antica , per qual ragione non è in più luoghi della Italia ? & particolarmente in questo paese, il quale

il quale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

GIO. BAT. Questa delicata pastura fù distrutta da i Goti con le tante belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata à Napoli, à Volterra, à Scandiano, finalmente è giunta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che la essaltano; & specialmente il nobile M. Herculano Cuccho, Arigoltor molto raro.

VINE. Quai terreni ui paiono migliori per seminarla, & per farla nascere benissimo?

GIO. BAT. Ella uien solamente bella ne i leggieri, casalini, & iadini; ma non si può fallare à seminarla in tutti quei campi, che producono bel lino, arandoli, ò più tosto uangandoli per Luna uecchia, & in tempo aziuto, accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe far' ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel campo sia bẽ piano, netto, grasso, ben arato, & ben'erpicato per lungo, & per trauerso à presẽ senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all' Agosto, all' Ottobre, al Decẽbre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano bẽ mortificate dal caldo, & dal gelo: Et passato San Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame uecchio, & sotterato subito con l'aratro: Et come è ben' arato, & erpicato tutto piano senza solchi, ò tempo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rattelli benissimo co i rattelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, il quale morirà talmente, che le altre segare riusciranno senza cattie herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potranno hauer luogo di nascere, come haurebbon fatto, quando non ui fusse stato il panico. Auertendo però che quel terreno sia in amore; perche altrimenti tal semenza non nascerebbe senon con difficoltà; & anco quando non fusse preparato quel terreno al modo detto, farebbe cosa perfetta à criuellarlo, & far poi le altre dette.

VINE. Quanta semenza ui uole à seminar questa si buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno uincinque libre al iugero; ma chi ne dalle anco di più, farebbe meglio. Per cioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce d'herba; oltrache (come ho detto) non ui nascono altre herbe, se non con difficoltà: Non mancando però à seminarla per Luna nuoua, & nell' hora tarda; percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminandola nel caldo creparebbe quasi sempre.

Poi essendomi acqua, bisogna la prima uolta adacuarla pian piano;

C 2 perche

perche quando si adacquasse cò impeto, facilmente si sterparebbe in parte : Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre infino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all' Ottobre, & al principio d' Aprile, che sarebbe bene à bagnarla, ma leggiermente : Auenga che ui son' alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le dá no tanta copia di letame perfetto, ch' ella è sempre morbida.

VINC. Vorrei saper' ancora quando è da segare, & come si debbe ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn' año, intorno a gli otto della luna; percioche, per l' ordinario, si sega anco ogni trenta giorni . Ma non si lasci mai tal' herba à mucchio più d' un giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in un luogo, si scalda di tal forte, che fa morire tutta quell' altra, che si troua sotto, la quale più non rimasce. Et però non solamente stà ben' à farla seccare più tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì à poner quei mucchi in altri luoghi. * Aduertendo à non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se no malamente, ò che del tutto muore. *

Quanto poi al raccogliere la semenza di questa Medica, dico che no si può tener il primo anno (per esser debile) ma gli altri si; tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non ui uole manco tempo: Benche quella parte fà anco facilmente dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli ui si ueggano bẽ maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche le herbe medesime, ne producono alle uolte delle altre nuoue (per tardar tanto à segar le prime) le quali facilmente si piegano, & qualche uolta uann' à terra, però bisogna usar buona diligentia nel tagliare con un fiocchetto ben tagliente, tutte quelle cime che hann' i cornicelli, & ponerle di mano in mano ne i sacchi, & uottarli nell' ara ben netta; facendole seccare, & battere; & dapoi, leuato uia quel pagliuzzo, si criuellerà con criuel minuto tal semenza, & i non ben rotti cornicelli si torneranno à battere tante uolte, fin che restino ben disfatti . Sedacciando poi quanto sarà passato dal criuello; percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro con la bulla, la quale nel uenir' à cima, sia leuata di uolta in uolta con la mano, finche la semenza resti ben monda. Ma perche non si può cauar tutta la semenza dai cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene à seruarla , & darla sopra alla semenza , che sarà primamente sparsa , & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme : Che facendo ben queste cose , non si raccoglierà manco di cento libbre di semenza per iugero ,

&

& due carra di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde à gli armeni, come quando è fatta in fieno?

GIO. BA. Anzi che ordinariaméte la mágiano più volentieri verde, ma bisogna dargliela vn di dapoich'è tagliata; pcioche potrebbero patire per la troppa morbidezza, ch'è in lei, quãdo la mágiassero fresca, & non passa. Ma dandola al modo detto, non scalda, ne offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mátiene sani, & gagliardi.

VINC. Hora che restò satis fatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni.

GIO. BA. Essendo possibile, dico che si taglino per Luna nuoua; per cioche quei prati produrrano più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliandoli ancò più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto à crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle càsine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile ben 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.

Trattato de' fieni.

Poi nel segar i prati, siano sparfe quelle antane solamente, che si possa no rastellar la fera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucciata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, la quale rode talmente il fior suo, che le vacche & altre bestie la mangiano malamente quando è secca; oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che han da mangiar i caualli, & buoi che lauorano; ateso che darà loro più forza, & li farà manco l'ubricare; & quell'altro che han da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del late assai.

Quanto sia poi à quel che dite di conseruar i fieni, che nõ si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben asciutta, & alta per ogni luogo non men d'un braccio; percioche non tanto li conseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmente à se, che niuna particella di quei fieni perirà. Et 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

A conseruar i fieni che nõ marciscano.

pozo muffolente, ò alquanto humido per lo ruotto, ò per lo calore della stalla. Il qual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

VINC. Tanto più mi è caro questo fimeo della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han più 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 così, meglio sarebbe farli bruciare. Intentione per certo vnilissima à quei luoghi, che sono à proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto raccolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si osservano nel bruciare questi prati; & come si caua tanto frutto?

*Trattato del
bruciare i
prati, che sono
a proposito.*

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da bruciare, come i ghiarosi, ò gessosi, ò cretosi, & quelli che non hann' in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han d'abbruciare gli aridi, & che producono poca herba, ò che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattive, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stanno insieme come se fossero tante pelti di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all' Aprile fin per tutto Agosto. Ma meglio è all' Aprile per seminarui il miglio, & dappoi la segala, ò frumentata, & non frumentata per li due primi anni; perche andrebbe à terra per la troppa morbidezza, la quale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno; conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia, che supportano per otto, & dieci anni continoui, miglio & segala, ò frumentata, ò frumento.

Poi à bruciarli, bisogna far come fan gli huomini eccellenti à questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglianti, & ben fatti per simil effetto, tagliano la corica del prato in lotte lunghe vn braccio & mezzo, & larghe non più di vno; & poi in altezza non meno di due dita. Onde, pigliandone come farebbono dodici braccia per quadro, la tagliano per dritto dall' vn capo all' altro; & dappoi vn'altra simile tagliata lontana da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio è mezzo, & drizzandole in piedi di mano in mano, fin che son finiti tutti quei dieci, ò dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per trasuerso, & lontani l' un dall' altro non meno d' un braccio e mezzo. Le quali lotte, oltre che restano lunghe vn braccio è mezzo, & larghe vno, le tagliano, & leuano, & conciauo (dandole col piede, & riuolgendole à dietro) di vna in vna à fila verso il sole in piedi, & aperte; dico con tanta agilità, & prestezza, ch' egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci di ben dal sole, le brucia

brusciano commodandole però prima di mano in mano à guisa d'un fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar' il fuoco, il quale sia largo di dentro non mén di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate à modo d'un foglio di carta, & poi dell' altre sempre con l'herba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, sin che ogni fornello sia alto vn braccio e mezzo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra à quelle lotte due fascine à trauerso, per inuoltar meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio in cerchio ogn' hora più, sin che han finito d' inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi dipisano, li danno il fuoco, il quale brusciano la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. A quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lavoratori con forche di tre denti di ferro nel conciar' il fuoco, ò lotte cadute; leuando le mal brusciate, & quelle che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra à i detti fornelli, per lo fuoco, che ascende in su. Et brusciate che sono, li lasciano raffreddare per sei, ò 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 nõ farà ogni altro luogo esposto di così perfetta poluere. Ne altro vi fanno, aspettando solamente che piousa vn' acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra; arandola bassa, & non pigliandone con l' aratro più di quattro dita, quando si è per seminar' il miglio intorno à gli otto di Giugno; & non accaderà à zapparlo per quattro, & più anni; attesoche non vi veniranno herbe cattive; ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che tall' hor fusse nato troppo spesso, & seminar' all' Ottobre, & nõ più presto della segala, ò frumèta, com' ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

VINC. Quanta spesa vi può entrare à conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, ò poco più; ma è spesa fatta per vna sola volta.

VINC. Benche il grand' utile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouar' un' altra via, che non si spendesse tanto?

GIO. BAT. Vi son alcuni, che nouamente fanno con diligentia le lotte con l' aratro, & poi le partono, & conciano pur' in fornelli al modo detto. A i quali, auenga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel brusciale; nondimeno, oltre che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più vtile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cotica più di tre dita; l' aratro trouando terren buo no di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben bruscato,

C 4 resta,

resta talmente morbido, che non men di dieci anni fruttatanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Nò credete uoi, che in tali capi ni uenirebbe benissimo la Medica, per essere grãssissimi, & perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto ni uenirebbe floridamente questa singular pastura, ma chi desse tal terra à gli asparagi, à gli artichocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio ch'ella auanzarebbe ogni altra grassa pur affai.

VINC. Perche si uede anco l'utilità grande, che riesce à seminar i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buono stato; mi farà caro, che mi diciate i modi che si offeruano.

Trattato de i
risi.

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali uogliono etiamdio manco acqua de' deboli, & leggeri, laquale non può giouar loro, se non sono ben'uguali, ò almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo avanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile con quattro quarte di bella semenza per iugero, la quale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche nasca piu presto; anzi vi sono alcuni che la pongono dentro, essendo ne i sacchi, & la lasciano così, fin che quei grani germogliano, & dapoi li seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per traucto, spessi, & lontani l'un dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra à qual modo vi vanno fatti tutti quelli, che vi bifognano. Et oltre ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vguualmente 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 à solleccitarla spesso, vedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedendo sempre à quanto fa bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che non vede, ch'el Sole l'habbia mortificato; & come vede che egli è per far la spica (sapendo anco che all'hora fiorisce, & produce tutto ad vn tempo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo, che non sia nebbiario, come più volte auiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindici, & le venti sorme di riso per iugero. Et oltre, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando che non produce minor raccolto del primo) è anco gran giouamento à quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattive, & animalletti danneuoli, che vi erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continoui, ui si può

si può seminar del frumento, ò frumentata, che sempre vi veniràn belli.

Veramente se questo frutto non cagionasse così cattivo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarci che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa; perciocche si vede quanta souentione rende à 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 v'sanza 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 à i siti, & à i tempi tardi, ò temporiti; ma i più seminano secondo le loro v'sanze, le quali possono esser così cattive, come buone. Vero è, che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra; si perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma; & si anco per che oprano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno sei, & sette à seminarle tardamente. Ma se'l semina si tarda fin che sopraggiunga il freddo, all' hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro così leggiermente, che non sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. Et pero 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 più di due dita, come poi compar' il freddo seminando sotto (come all' hora stà bene) ve ne volgono adosso più 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 più occorre questo, quanto più si tarda à seminarli.

Del seminar sotto, ò sopra le biade.

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

GIO. BAT. A punto io alpettaua, che voi mi domandaste questa cosa tanto necessaria; poiche tutto il mondo non si auedesse d'un sì grandanno, ch'egli patisce tuttauia per non seminar le biade, come dourebbe fare, le quali nascerebbono sparse come fa il lino, & non à linee dritte, & lontane l'una dall'altra quasi un palmo, & più ancora, secondo che è arato grosso quel terreno: Il qual errore non pur cagiona, che frà quelle non si veggono se non pochi, ò niuni grani; ma fa che quei primamente seminati sparsi, corrono insieme; onde per ritrouarsi suffocati l'un dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce così poca parte, come fa.

Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.

VINC.

VINC. A che modo mi mostrerete, che non nascono tutti, ò almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da sapere, che à 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 è meza; che viene à dar per ogni quarta, cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarbbe anco che ogni spica non producésse più di cinque grani. Poi, si comandando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some; & non facendone più di due è meza, è chiaro che non nasce più della metà; così producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe fare quando nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce più della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'una (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe duecento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le due e meza dette, si vede che non nasce se non l'ottava parte: Che è poi quando la maggior parte de' grani che nascono, figliuolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & non passando le due some e meza, è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere?

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

GIO. BAT. Certamente che non prouiene da gli uccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animalletti che rodono gli altri sotto terra; percioche questo molte fiata falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli uccelli nol possono beccare, & manco roder' i vermi quando è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che non ue ne sono. Et però la maggior colpa di questo, è sempre di quel bisolco che ara, & semina: Percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumento bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto con l'aratro, lo fa correr à fila secondo, che uà arado; come ben si vede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte fra vn solco, & l'altro, quante sono anco le arature fatte grosse, ò sottili: Et medesimamente auiene quando si semina il frumento dopo, che è arata la terra; percioche, spargendole sopra le arature che non si trouano piane, ma à costere, & vallette fatte per drittura dall'aratro; & quella parte che cade ne lle vallette,

*La ragione
perche nasce
no si poche
biade.*

vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra più leuata, subito si vnisce col detto, che è à basso: Di maniera che, erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si trouano vniti in linee, ma trouandone qualch'un su l'alto, il medesimo erpice gli vrra giù, & li caccia adosso à tutti gli altri.

VINC. In qual modo si debbon'addunque seminar le biade per farle nascere, sparse, come fa il lino & non à righe dritte?

GIO. BAT. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, & spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semenza ritornare ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure à trauerso; stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro, acciò che sia ben rastellata. E vero che son migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno; percioche ficcano i grani meglio nella terra, & maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiuè herbe.

*Via per far
nascere le biade,
quel più
che sia possibile.*

VINC. Chi offeruasse ben queste cose non tanto non si suffocarebbon' i graui l'un l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non so quanto sarebbe bene à rastellare ne i terreni molto forti; atteso che nel tirare i rastelli à 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 questo è riparo; percioche cominciàdo à rastellare ne i solchi maestrali, & tirar à se la terra fin'à mezo delle colle, & nò più; nò solamente nò si spianaràno in modo alcuno; ma si voteràno, & si alzeranno ancor i colmi di quelle colle; le quali, finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà còzar la terra di quelli colmi secòdo che vi farà bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe à quei terreni che son talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pur' al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, sarebbon morte quali 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 riuolgerle sotto non possa farle correre à mucchio in fila, come sempre fa; erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite; conciosiacche non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe à seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che si facessero almeno vn terzo di più di arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbero rastellare se non malamente per li tan-

ti

ti festuchi, che vi farebbono. E' ben vero, che à seminar gli altri terreni che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riultate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo.

VINC. Che rimedio vi farebbe etiandio per far nascer le biade presto, vedendo che quanto più tardano, tanto maggiormente son beccate da gli uccelli, rodute da i vermi, ò distrutte da gli eccessui freddi.

GIO. BAT. Non bisogna seminar grani, se prima non sono stati inacqua per alcune hore, & distesi dappoi all'ombra fin che siano talmente asciutti, che corrano ben nel seminarli: Percioche à questo modo, si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, ò almeno da figliuolare, & valersene in altri modi; come farebbe, farli macinare per cauarli quella poca farina, & semola che vi fusse; ò ponerli con gli altri grani, ouero darli à polli. Seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, ò quattro giorni. * Auuertendo all'errore che fanno tutti quelli, che spargono i grani à trauerso di due, & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi cò 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 à caso vi saltano; percioche, oltre che vi anderà manco semenza, non si soffocherà neanche parte alcuna. *

VINC. Vi prego ancora che mi diciate, qual sorte di frumento haue te per migliore da seminar in questo paese?

Di più frummenti, e sua qualità.

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Treuisana, & il tofello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & corezzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, benchè 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 più de gli altri, & non figliuola se nò pochissimo. Et però io lodo à seminare il corezzuolo perche vi è facilmete per ogni campo, & fa più bel pane di tutti gli altri: E' vero; che'l suo pprio è di seminarlo più tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo più il rosso; percioche produce più paglia, più grano, & stà più forte in piedi, & più saldo alle nebbie, & alle brine che non fa il corezzuolo. Et oltre che vien più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili; hà non meno bella vista per esser grosso, rosso, & lustro, & anco pesa più d'ogni altro quasi sempre va peso per soma. Hà vn contrario solamente, che la sua scorza è alquanto

quanto più grolletà, & non fa il pane molto bianco.

VINC. Vorrei saper le particolarità, che si debbon offeruare intorno al vero seminar de' grani.

GIO. BAT. Primamente non si femini ne i terreni magri il frumento, & segala nati ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi, & andando à coltiuare i magri, portano con seco il frumento raccolto da quelli, per seminarlo in questi altri.

Poi fallano etiandio che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno, & più quando passano il secondo, & il terzo; percioche quãto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamente fallano quanto più si tarda à cauarli dalla 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 saluaticchi; percioche non è poi merauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono soffocati dalle cattue herbe: Che per verità è di tanta importantia à seminarli buoni, & netti, che se fusse possibile, si douerebbono à grano à grano sciegliere tutti i migliori.

Parimente nontanto si douerebbon seminare solamente quei grani, che fussero nati in vn sol terreno, & non mescolati con altri nati in diuer si luoghi; ma ancora, quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltor eccellente per lo grande uile che ne seguirebbe) si douerebbon seminarli che fussero usciti da più spiche nate da vn sol grano. Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior utilità; così 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 quel che io aspettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più uile da seminare?

GIO. BAT. Ogni sorte è tanto migliore, quanto che è posta in terreno proportionato à lei. Verò è, che lo spargolo non teme così la secchezza, come fan gli altri. Et però si semina per l'ordinario ne i campi che nõ si adacquano, il quale produce mediocre ricolto, se è ben ordinato.

Quanto poi di quei che non vengono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del manzaro, le quali sono simili di gambe alte di manze grandi, di grani belli, & nel render ne i campi buoni, le sei, le sette, & le otto sorme il iugero; ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sempre si è usata, produce le foglie, & guscie gialle; & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere: La quale non vien beccata così dalle passere, come quell'altra, per non esser conosciuta da

Del uero seminare il frumento, & ad altri grani.

Del miglio spargolo.

De' migli manzari.

*Trattato del
miglio nano.*

loro quando è matura; atteso ch'ella pare sempre uerde. Ma essendo il cā po ben netto, ben grasso, ben'accommodato d'acqua, & atto à prodūr 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 quindici, & uinti giorni (cosa per certo da stimare, per nō star tanto sotto à i mali tempi, come fan gli altri). non teme ne anchor i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si gode in queste, pur che l'escata il caldo. Oltra, che per esser così basso, non è offeso da i uēti, da gli uccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente sono ueduti. E' uero, ch'egli gradisce di esser'adacquato più siate, quando non pioue assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle: Et però non è marauiglia se alle uolte ne i campi buoni, produce le dieci; & le dodici come il iugero: Et anco se l'escata a il miglio mardo; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser' assai più stretto di foglia, che l'na; no; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamēte alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar' à i polli.

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 potrebbero commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser così basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto à porlo ne i lor terreni. Ignoranti che sono, non considerando la grand' utilità del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fa assai più fattione à i buoi, à iugero per iugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più d'elletime. Ma lasciando costoro nella lor ignoranza, ui prego che mi mostriate le uie per seminare questi migli.

*Come si debbono
seminar
& nodrir' i
migli.*

GIO. BAT. Si semina, & si erpicano nelle hore fresche; calando li dappoi con l'erpicetta di uimini 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 li ritorna per rugiada à ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiormente, perche quantò più sono calcati, tanto più tardano à nascere, per lo germogliar utile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è marauiglia se dal calore crepa, & si seccata la semenza.

VINC. Non credete uoi, che si farebbe ben' à metter questa semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra.

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso à poner la detta semenza nell'acqua, ma anco le altre da ogni tempo; percioche sempre nasceranno
bono

buono più sicuramente, & più presto. * Et però fallano grandemente coloro, che se nò uogliono fare questo officio, seminano almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi lo uoltino subito sotto terra cò l'aratro; perche non farà percosso così dal sole, come uien fatto à quello, che si sparge sopra la terra arata. *

VINC. Che uie si debbon offeruare, per zappar ben questi migli?

GIO. BAT. Perche l'antico prouerbio dice. Chi uuol ben' empir la terra, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra; percioche non pur ui si leua da dosso ogni herba saluatica (la quale mentre che uiue, li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Le quali, quanto più si dilatarano, tanto più diuengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda à zapparlo, tanto maggiormente l'humore tende à farlo crescer in altezza, & non à giouar alle radici, che sono deboli per hauer' attorno la terra ferrata. Et questo che dico del zappar' i migli per tempo, si doue' ebbe anco fare à tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscono manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

Prouerbio.

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

GIO. BAT. Mi piace che uoi conosciate la rouina di sì fatte genti: Che si come essi son' infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerebbono; non meno son mal' auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

VINC. A quanti giorni di Maggio ui pare, che ui si feminino i migli di coltura, & quelli del uecciale?

GIO. BAT. I ualenti Agricoltori mai nò li seminano di Maggio; còcio sia che per maturarsi per tēpo, sono i primi beccati da gli uccelli, senza che nò producono tanto frutto, quāto fan quegli altri seminati da gli otto di Giugno, fin' à gli otto di Luglio: Percioche, si come quei giorni sono il fiore per seminar' i migli; così quanto più partecipano delle rugiade d' Agosto tātò maggiormēte abòdano di grani in copia. Et questo per esperienza si uede, che mai il miglio nò granisce bene, se prima non ha la rugiada lunga, & tēperata; la quale all' hora è perfetta, per esser le notti più lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Verò è, che ne i luoghi che patiscono il freddo, come sono le nostre ualli, stà bene à seminarli di Maggio; percioche tardano à maturare.

VINC.

VINC. Lodate voi à seminar tanto il panico, quanto il miglio?

*Del seminare
il panico,
ò uniglio.*

GIO. BAT. Quando il campo è buono, ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accommodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto à seminarui il miglio, che'l panico; perciocche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggeri, gerrui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua; per che essendo per natura caldo, ui vien più facilmente, che nõ 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 già la melica in quei siti, perche ui renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Ma à seminarla per utilità, non è meglio che portar ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; perciocche non mancando loro il caldo, renderà più frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' miei 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 vecciale, che anco raccoglierò dapoì più frumento.

*Del seminare
le meliche.*

GIO. BAT. Non solamente è bene à seminar più tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggiatanto i campi per qualche tempo; ma ui si può seminar anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini; oltra che si può seminar del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

VINC. Come si può seminar di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

*Che'l frumento
rosso si può
così seminar
ne i terreni
omini di Fe-
braro, quan-
to all' Autun-
no.*

GIO. BAT. Non dirò che questo frumento rosso si possa seminar in tutto'l mese di Marzo; ma ho ben veduto à seminarlo dopo S. Antonio, sin per tutto Febraro ne i terreni morbidi, & particolarmente nella contrada de' Liulli della spianata di Brescia, per nõ esser ben'ordinati quei campi innanzi il verno; onde, con la solita semenza, nasceua, & figliuolaua talmente, ch'egli rendeua di più, che non faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et benchè questo frumento non venga in quei tempi se non ne i terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autunno: Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che à quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, & mal coltiuati; & però non è marauiglia se alle uolte raccogliono apena la semenza.

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' terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio à seminar le faue da un tempo proportionato più che da vn'altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie al principio d' Ottobre, più tosto, che le comuni alla primavera; percioche non tanto quelle venivano più per tempo, che quest' altre che si raccolgono di Giugno; ma renderanno anco più frutto, & resteranno più grosse de' grani. Ma essendo i campi leggeri, ò deboli; è bene à seminarui le comuni, ò le altre più minute che rendono maggior somma; seminando queste due sorti per Luna vecchia, & spzialmente in quella di Gennaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando è nuoua; oltra che non vi vengono quegli animalletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto.

Del ueroseminar le faue.

Non mancando à zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

VINC. Lodate voi coloro, che seminano le faue à quel tempo nella prima aratura, & non nella terza ò quarta, come fan quegli altri all'Autunno?

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiata che vna sola; rompendoli però inanzi il uerno, accioche si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori, non attendendo alla maggior utilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di più, che non verrebbe belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani; ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quelle arature se non dopo i dieci giorni di Gennaro, ò poco più; onde per non esserui stato tempo da posare quei terreni, tra l'una, & l'altra, come vi vorrebbe per maturarli bene, non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. Per essere vile questo capitolo à l'una, & l'altra parte, i patroni dourebbero porlo à i massari, & non quegli altri che hieri diceste; Voglio che tu mi dia per regalìa questa, & quell'altra cosa.

GIO. BAT. Non solamente farebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piantassero le faue alla prima uera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali ne piantano à vintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco men che la metà della semenza. Basta che à seminar queste faue ne i luoghi buoni, ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non vada al contrario) & lo anno seguente del frumento in quantità; percioche elle ingrassano maggior-

Del piantar le faue.

D
mente

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Haucreste voi per forte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

*Del conser-
uar le faue.*

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, o teghe, farle ben seccare subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tanto più tardano quegli animaletti à venirui dentro. Ma à sicurarli che nõ vi nascano, nõ è poi meglio, che à separar' i grani neri da i bianchi. Et refecatoli tutti benissimo, mandar' i neri à frangere (per esser' i più duri da cuocer' in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i biâchi ponerli sopra vna tauola, & fregarli talmète di mano in mano cõ le mani ben' onte d'oglio d'oliua, finche tutti restino onti; pcioche si conseruarãno con poca spela, & restarãno ottimi p mäggiare in minestra cõ le guscie d'ogni tẽpo. *Sono le faue verdi, & secche diletteuoli da mäggiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, et sono sẽpre di cattina digestione.*

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

*Del semina-
re i ciceri.*

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente, ne i campi ben letamati, & ben' ordinati: Che essendo asciutti, ò leggieri, ò di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol' esser grossa, per fruttar più è anco bene à ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani; & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen in parte quella salsuggine. Et però non è marauiglia se pìouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente à le radici, che assai volte seccano. *Sono i ceci per natura caldi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera: Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il mestruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.*

*Del semina-
re la cicer-
chia.*

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

Medesimamente à seminar la lenticchia, dico che bisogna letamar molto

molto ben' il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; perciocche non tanto ella non vien bella, se nō ne i terreni grassa, & ben'ordinati; ma cuocēdola in minestra, non è mai buona se non è accō pagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. *Et oltra ch'ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauentevoli, et cagiona altri dāni all'huomo.*

*Del seminar
la lemicchia.*

VINC. Sempre mi fu essoso questo legume per più cause; & per ò lo lascio à gli huomini, & alle donne suogliati.

GIO. BAT. Seguendo pur' à i grani, che si seminano ne i detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E' ben vero che la non si zappa, come si fanno sempre tutti i legumi quanto più tosto sono 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 à tutti i semi, & alle piante.

*Del seminar
i lupini.*

VINC. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccogliarli al suo tempo, & spargerli per ingrassar' i campi, non solamente mi han giouato intorno de' frumenti, ma mi han renduto à tanto per tanto, più vtile, che non è stato il valore d'ogni legume.

GIO. BAT. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouer' al compagnarla con la vena per pastura de gli animali; dico che si può seminar di Febraro, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è rōper quel terreno inanzi il verno, & al fin di Gennaro ararlo ben' vn'altra volta; & caricatolo dappoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri più largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina d'Ottobre sola, per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

*Del seminar
la veccia.*

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scā della di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicali dopo Sant'Antonio, accioche allhora siano preparati & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

*Del seminar
il frumento
marzuolo.
segala mar-
zuola, & scā
della.*

Parimente chi vol seminare i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et per ò bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraro, & chi facesse questo dopò San Martino, farebbe anco meglio; & ritaglierlo, ouer' interzarlo all'Aprile; & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, & dappoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio: si zappano due volte, & poi secon do che si maturano, si raccolgono i cornicelli le tre, & quattro volte.

*Del semina-
re i fasoli.*

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

VINC. Stando che mi hauete detto à sufficiencia di questi grani, & che similmente si feminano i lini da tali tempi, però desidero, che mi ragioniate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

*Trattato del
seminare i li
ni, & dell'or
dinarli.*

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi offeruauano nel seminar' i lini, & particolarmente doue' erano state le rape, con zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro; dico che habbiamo grand' obbligo à quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poilla stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d' Agosto: letamando il detto prato auanti Natale, ò poco dappoi. Et segatalo tre volte dal Maggio seguen- te fin' al Settembre, ararlo dopo mezo Nouembre, accioche sia cotto' dal gelo, con non fondarui se non poco l' aratro; percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, le quali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall' aratro, che vien' à esser molto spugniosa; onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch' egli è bel veder l' Agricoltore ne gli vltimi di di Febraro, ò ne i primi di Marzo à spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben zappare, ben v'gualare, ben' erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i quindici, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i càpi, che sono à proposito. Et anco è bel vedere, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, le chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lontane l' vna dall' altra, accioche quell' acqua si lieui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita q̄l lino, come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cariue herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale immonditie. Senza che egli v'fa ogni diligenza nel cauarlo mentre ch' egli è in perfettione, & nel còdurlo à casa ben secco, & dappoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda à farla fuori, tanto più i forci la mangiano, & rodono il lino; oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammollirlo, come sono d' Agosto, & più di Luglio. Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi; ma quan-
do

do è duro, non lo caua fin dopo tre dì, & tre notti; facendo anco queste in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso, andrebbe in niente ne lo spadolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con le assi caricate di pietre, ò d'altro pello: Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di branca in branca, fin ch'egliè ben secco; & dappoi, raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce a casa. Onde, come egliè ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace; ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo à 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'l lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stà così ferrato insieme.

VINC. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più forti.

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta; così quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più 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, più sottile, più bianco, & più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, ò sei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in massa, ò pila; percioche, essendo dappoi benissimo spadolato, & filato, diuien bianchissimo, con minor artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

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

VINC. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi farà grato, se mi direte ancor' i modi, che si conuengono à far' i lini inuernici, auenga che tra noi non se ne seminino, se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminar questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate; & leramato quel campo, si semina dal principio di Settembre sin'al fine; dandoli quarte sei, ò sette di semenza per ingero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien in assai copia, quando non è danneggiato da gli eccessi freddi, ò d'alcuni venti speciali che soffiano di Primavera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai manco dell'altre. E' vero ch'egli viene più alto, & più grosso di gamba, & di semenza, che non fa l'altro, la quale produce anco più oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi li fanno tutte quelle cose, che si fanno all'altro lino.

Del lino invernicio.

VINC. Per qual cagione dite voi, che si facino le colle così lar-

ghe per seminarui i nostri lini?

Discorsi delle colle larghe, & de' massari che danno i parroni 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 però i campi non vi son in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de' massari (parlando solo de' cattiu, & non de' buoni) questo n'è vno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni siano sani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbero farle di otto & dieci solchi con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del parrone, il quale hauendo obligato il massaro à seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cento di buone biade; per hauer fatto le colle picciole, & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto che hauerrebbe di quaranta fatti con ragione, ò poco più. Ne per questo patisce quel massaro; percioche causa di biada alla portione, che hà gittata in terra, & ancor' alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua si vede la sua malignità, che per risparmiar vn terzo di semenza, & vn terzo di arature, non pur' egli nò hà conscientia à danneggiar tanto l'ignorante parrone, & senza sua vtilità; ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade piu facilmente (per esser le colle così strette) & nell'adacquare quei campi; non facendouialtro, che lasciar correre l'acqua fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'una, & l'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro; che bandire dalla patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero egliino i campi buoni à cento scudi, & piu il iugero (come costano) non farebbono queste manigoldarie.

Le cose che fa il fedel massaro.

GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai non manca à far le colle di bella larghezza; percio che sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per non farui tanti colmi: Ne per questo resta di adacquarele benissimo; attesoche innanzi che vi ponga l'acqua adosso, hà prima concio le chiudette, ò stoppate di solco in solco, & tanto altre, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza che s'inanzi, & inondi ogni larga colla: Et oltra ch'egli non manca à stringerla, & volgerla con ogni diligentia per farla andar pian piano infino che vede esser giunta all'altro capo; la leua anco, & la conduce sopra le altre colle, che vi sono à canto: Et con questo bell'ordine, v'è rimouendo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è bene adacquato il campo. Per tanto possiamo concludere, che non vi è proportionione dall' eccellente Agricoltore al miseromassaro, perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello non

non solamente ara,ordina, & semina con prudentia; ma etiandio scala à gli arbori, pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini, & fa tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

VINC. Come intendete che si debbano far le cose dell'Agricoltura per conto de' beneficij della Luna?

GIO. BAT. Non aspettate che io vi dica quelle regole, che dice il grã Poeta Mantouano, che si debbon' osseruare nell' Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, ò di stelle fisse: Percioche oltra, che sono cose da eccel lente Astrologo, & non da semplice Agricoltore; farebbono parimente vn Chaos à volerle recirare. Et però, parlandoui solamente della Luna, la quale, per esser più prosima à 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 albori, al seminar le herbe, al tagliare i boschi per bruciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor ài letami, che si danno à simil cose; percioche non minor uigore ella presta à questi nell' immorbidare, che à gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Le cose che si debbono far per Luna nuoua, & per Luna uecchia.

VINC. A confirmatione di questo, non pur' habbiamo l'esempio nel tagliarsi le ungie, i capelli, & la barba; ma anco per contrario nell' ammazzar' i porci, & altri animali. Percioche amazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda à mangiarli così salati, tãto più fuoco ui vuole à cuocerli. Et però non è marauiglia se un salciccione, ò altra carne di quelli rimangono in lunghezza; assai uolte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli amazzo, nè li compro per alleuare, se non sono nati in Luna crescete; percioche malamente crescerebbono, & uerrebbono di conueniente peso. Ma poi che mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, ui prego che mi diciate anco di quelle altre che uanno fatte quando è uecchia.

GIO. BAT. Si come è ben' à potar le viti magre per Luna nuoua, così siano potate le morbide quando è uecchia; percioche produrranno assai più uua, che à potarle quando cresce, per attendere all' hora à farle immorbidare sol di foglie & di pampini: Et potandole nello scemare, ogn' hora più restringe il legno, il quale maggiormente attende à produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile, è ben' à 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 bjade; conciosia che si conseruaranno le farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente, quan-

VINC.

D 4 do

do sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben' à mieter le biade per Luna vecchia, cauare i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E' vero, che i legumi si cuoccon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmente che à quel tempo si tagliano tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili; & spetialmente intorno à i vimisette di, & più tosto la sera, che la mattina; per cioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore, & così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando duj legni di vna medesima qualità, di natura, di forza, & di grossezza; & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'uno 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 à poco à poco, fin che 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 conuenueuole; & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente sarà tagliato più tosto all'autunno, che alla primavera.

VINC. Che remedio vi farebbe à fortificar quegli arbori che sono deboli, i quali assai volte, per necessità si tagliano per metter in opra, benchè si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO. BAT. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima sin' alle radici per la troppa aquosità, che la natura loro tira à se con grande auidità dalla terra, però chi vol seruirsene lungo tempo, li tagli da quel lato, onde van tagliati, vn poco più della metà appress' al fine della Luna, & li lasci così in piede per vn giorno, ò duj, & poi li finisci di tagliare. Per cioche stando così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati à terra. Et chi non credesse questo, pongasi à tagliar vna rouere, ò castagna (per esser de' più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, ò pomo, ouer' onizzo (che son de' più deboli) & lasciarli al modo detto; vederà quanta copia d'acqua vscirà fuor di questi teneri, à rispetto de gli altri: Ma come souo purgati, & ridutti à terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dappoi così al Sole, al vento, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra; mettendoui però sotto de' legni, ò pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra. Et se bisognasse guardarli, sian' ordinati come saranno scorzati; per cioche s'induriranno in quel tempo, come s'hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

VINC.

VINC. Per hauer inteso le cose, che si debbono far' in Luna nuoua, & quelle che van fatte quando è vecchia, desidero saper' ancora la cagion di quegl' effetti, ch' ella fa essendo nell' vno & l' altro stato.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, ne à me, ma solamente à gli Astrologi, ò à i Filosofi naturali; nondi meno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adunque, la sciando che la Luna faccia in manco d' vn mese tutto quel camino che fa in vn' anno, il Sole, & che la sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non hà 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 manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, ò manchi il lume (eccetto quando 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 v' crescendo, & mancando, hà parimente più, & men forza di mouer l' humore delle cose naturali à far' i suoi effetti: Percioche, quanto più egli cresce, tanto più il detto humor' abonda, & si diffonde alle parti esteriori; per contrario, quanto più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Al qual' effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minor' il detto spatio di tempo. La onde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli albori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfondra; così la Luna nel primo quarto è potente à morbidare, nel secondo à fruttare, nel terzo à maturare, & nell' vltimo à conseruare.

VINC. Perche fra i termini della Luna mi haucte fatto veder benissimo la differentia ch' è, quando si mostra meza illuminata dal Sole nel còpiuto primo quarto, esser' v'gualmente quãdo è illuminata nel secondo, & che l' primo morbidisce tanto, quãto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etian dio qualche secreto da conseruare i frumenti dalle tarpe.

GRO. BAT. Innazi che io vi dica questo, mente che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorché fussero in parte mal mature, le quali si tagliarebbono volentieri, per hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbero 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 medesimo tempo. Si tagli
adun

*Come si può
conoscer' il
lume della
Luna.*

*Come si può
così tagliare
il frumento
mal maturo
quanto il ma
turo.*

adunque così il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; perciocché, mentre che i mietitori andranno tagliando, & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & non manco di dieci insieme l'una sopra all'altra acciò che non siano trafitte dal sole: Et com'è sparito, siano drizzate in piedi, & lasciate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, & mattina; finché saranno divenute mature: Ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per conservar le biade.

Poi quato a cōservar il frumento; dico che i granari vogliono esser cō le finestre da Settentrione a Mezodi, ò da Oriete, & Occidete; perciocché se i vèti nō possono correre, & trappassare dall'un lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hanno d'ogni tempo solamente le finestre verso tramontana; perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti: Senza che dicono, che sotto à i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, acciò che i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quato più tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle coue; perciocché quanto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi meraviglia se quei frumenti abbondano di barbelli, & conseguentemente di tarme. È vero che se fossero seccate ne i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa: Ma perche non si fa questo, come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser' hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente sole, & poi così caldo sia criellato, & portato di mano in mano sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dappoi 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 mucchio, & non meno attorno à quello, & in cima al modo detto.

Regole per conservare i frumenti.

Vn'altro secreto potente per conservar ogni frumento vi voglio dire: Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quattro di miglio ben ordinato; perciocché non solamente dalla sua frigidità sarà conservato per più anni dalle tarme, & non si potrà scaldare: ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti à questo proposito; ma perche questi sono certi, & sicuri, però farò fine, poiche per adesso, habbiamo ragionato à sufficiencia.

VINC.

VINC. Innanzi che ci leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn' altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparò si può fare à 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, ch'egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia à scaldarsi, ò produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara à farlo bene spolverare col criuello, & poi di mano in mano distenderlo benissimo, & così sparso, lasciarlo all'ardente Sole insino ch'è passato l' hora di vespro; & riportarlo dappoi così caldo ben nettato; ponendolo in vn mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trouerà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogará, & ammazzará tutta quella generatione: Oltra che in tre, ò quattro giorni tutta quella massa restará talmente fresca, che più non patirá cotal rouina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

*A risanare
il frumento
barbellato.*

VINC. Si come mi sono piaciuti i primi due rimedij contra questi ani maleti; così mi è stato caro quest' altro, perchè non haurò più quel tanto danno, che più 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 farà gratissimo, & però vi aspettarò molto volentieri.

IL FINE DELLA SECONDA GIORNATA.



LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

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



EN VTO il terzo giorno, M. Vincenzo andò nell' hora solita à casa dell' Auogadro ; & trouatolo à passeggiare nella bella loggia, che guarda à tramontana, & per mezzo d'un dritto viale accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale diuide il giardino delle case de' suoi lauoratori; dopo le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano, & condotto, di passo in passo, sin' in capo sotto di vna gran castagna foltissima, la quale per trouarsi accomodata di freschezza, & di feggi attorno, si posero à sedere. Et dopo che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch' essi godeuano da quelle diuerse verdure, & dal dolcissimo cantar de' tanti uccelli, che tutta via vi erano, il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi Messer Gio. Batista 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.

GIO. BAT. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i giureconsulti; ni una cosa è però simile à gli altri arbori, eccetto ch' è di legno, & atta à bruciare, come loro. Percioche si vede primamente, ch' ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nell' 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. Senza che non solamente è dissimile per non potere stare in piede, se non è ben sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli altri

Quanto è dissimile lo arbor della vite à tutti gli altri arbori.

altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co i frutti; così per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei coi frutti, ò senza non essendo appoggiati a' legni, ò à canne, ò tirati per lungo, ò vero che rampichino sopra gli arbori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi, tendono all'andar' al basso, & per terra.

VINC. A quello che voi dite esser quest' arbore così languido, così debole, & così difforme; dobbiamo credere, che'l Signore Iddio lo facesse così, accioche non fusse buon per altro, che per produrre vn licore tanto pretioso, & tanto necessario, quanto è à noi mortali: Percioche quando fussero altramente, non è dubbio che ne farebbono consumati tanti, che poi i vini farebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

GIO. BAT. Ch'è poi della difformiglianza del loro frutto à comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti d'un pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han più numero di grani diuersissimi, & di tal sapore, che non vi è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, ch'essa vite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le maluasse, & 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, nõ dimeno mi cõtento che più tosto mi mostriate prima i terreni, che sono da schifare nel piatarla, & 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' colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne i terreni maligni, & specialmente ne i falsi, amari, paludosi, & ledosi; percioche i vini vi venirebbono cattiu, & facilmente si guastarebbono; ponendo ne i campi graspi le viti magre, & le fertili ne i magri; & non meno ne i freddi, ò humidi quelle che hanno poca middolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre che ne hann' assai, & i grani molli: Non ponendone forte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grandissima quantità; percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo, & di verno per lo eccessiuo freddo, ma essendone sin' alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'estate, ma farranno etiamdio che i vini saran migliori. Non piantando viti in valli profonde, ancorche producessero delle vue in copia; percioche, non potendosi maturare, farebbono vini garbissimi, & di poco valore: Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga 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; & volendo

Perche Dio fece l'arbore della vite di simile à gli altri.

Quai terreni sono cattiu, & quai sono buoni per piatar iiii.

*Dello scegliere
ve le viti, &
come vanno
piantate.*

lendonè diuerse sorti, le ponga tutte separatamente; percióche, stando che le gentili producono curti pampini, & le grosse lunghi, non solamè te fà ben' a metter queste più lontane l'una dall'altra, che non voglion' esser poste le gentili; ma ancor' hà maggior commodità nel vendemiar le scelte, che se fussero ne i fili mescolate; cōciosia ch'egli può diuifare nel far' i vini secondo che le sorti si trouatanno di vna in vna, & anco accōpa gnarle come gli piace: Oltre che nel poterle, può cominciar ad ordinare quelle che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et à questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro; cosa che non vien fatto così, 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 tēpo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benchè pochi vi siano, che pensino ad un tanto danno.

Regole per pigliar, & per piantare le viti.

Ancora chi vol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, & del sito; percióche essendo da Mezodì, pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che l' vol piantare. Et se l' sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte; & se vol piantare in luogo alto, pigli non meno i maderi in sito alto; & se à basso, in basso: Et così piantandoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò cal'ò, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percióche offeruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre à non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla primavera, ne i caldi se nō all'Autunno, & ne i tēperati tanto all'Ottobre; quāto al Febraro. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi; & più i secchi, che gli humidi; & anco più l'aerē sereno, che le piogge; però nō si piantino ne i terreni che hanno l'acqua prosima alla superficie loro, ma n'anche stan bene ne gli altri che si adacquano: Percióche oltre, che nō producono buoni vini, & facilmete si guastano; elle parimete vi durano poco tēpo. Et però, stādo che son' offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne i luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli, che ne i piani. Et auenga che questi ordinariamete abbondino più di vino; tuttauia quelli lo fan migliore, per esser maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quando più è grasso, & più potente di fondo, tanto più abonda di vino, ma non buono, così quando più si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Che meglio è a zappare le viti, che a ledamarle.

Appresso, perche migliore vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zapparle, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta à farle immorbidare; però i siti producono le viti (quanto alla bontà, & quantità) secondo

do la natura, & l'arte v'fata loro.

VINC. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate à parlarmi intorno à i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le viti così facilmente al modo vostro.

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

Altri ricordi importanti per le viti.

Ancora per esser cosa naturale, che alcun' arbore non può mai crescere, se non è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però bisogna far loro tre prouisioni, che quando cominciano à germogliare, possano facilmente trappassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& non buche) larghi vn braccio e mezo, & altri altrettanto, al l'Ottobre volendo piantar' al Febraro seguente; ma piantando inanzi al uerno, li farete all' Agosto: percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo, diue ranno come cenere; facendoli trappassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acque, ch' entreranno, discorranno sotto terra fin nel fesso prossimo; facendoli non meno con l' aratro (per manco spesa) fin ch'asi può fondare, & poi finendoli con la vanga; gitando il terren migliore dall'un lato, & il resto dall'altro; ma questo lontano dalla ripa non meno d'un braccio, accioche nel piantar' i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & d'apoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto farà buono; spianandoui etiandio tutto il resto, benchè fusse magro; perche col tempo si farà buono.

Modo uulgarissimo per piantare le viti.

Fatti adunque i fossatelli à questo modo, voi coprirete il fondo di pietre

pietre non più grosse d'un pane; perciocche non solo le radici delle viti vi staranno nel gran caldo fresche, & le acque piovane, & le adacquanti, ouer le riforgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riuisciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tardaranno di anno in anno à 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' ricci di castagne, ò meligazzi, ò più tosto de gli spini di rouere, & di questi in quantità; perciocche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueràno impedimento, che non crescano commodamente in lunghezza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che non si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose piantarete per Luna crescente le viti, & opij, ouer' altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'un dall'altro quasi vn palmo, accioche si possa zappare fra mezzo: I quali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; ò per manco spesa con le vinaccie, ò guscie d'oua; ouero col bullaccio chiamato locco da molti, che si cava dalle biade quando si fanno fuori della paglia; & è perfettissimo, se l si troua ben marcio d'un'anno, ò di due, conciosia che fa talmente germogliare le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni, quelle viti si caricano d'oua. Et però sarebbe cosa buona à ponerlo ogn'anno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto à gli animali (come si fa) per seruirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

*Quando è per
fatto il bullac-
cio per far
germogliar le
radici alle vi-
ti.*

VINC. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho veduto à mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranzi, & altri arbori delicati, quando si piantano senza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

GIO. BAT. Poinon piantarete più di dui, ò tre maderi appresso all'albore; perciocche quanto più sono insieme, tanto manco ciascuno partecipa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, & l'altro; ma lontani l'un da l'altro mezzo braccio, ò poco più; artefoche voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete à gli altri principali; stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'un'opio, & l'altro. I quali maderi superflui; come hauranno 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, & più lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra

terra; percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trafe intere co i maderi intrecciati, lequali per hauer copia di radici assai, spingono à fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col farui i fossi alti due braccia, & larghi altrettanto, & 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 à maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, ò quattro anni; cosa molto gioueuole à quelle viti; si per cagion di quel terreno così polueroso, & così grasso; & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra, non mancando etiandio à nettarli, à zapparli, & ordinarli di paletti, ò frusconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno; di maniera che quando cominciano à tirar quelle viti; nõ solamete producono ogni anno più grã quãtità di vna; ma si matengono anco belle à cẽtinara d'anni.

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

GIO. BAT. Piantati che hauerete i maderi, non lascierete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori; facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, ò madirolo sarà inuiato à 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 crescẽdo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga.

Ancora non mancarete à zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & altri anni; ma meglio sarebbe à zapparle ogni mese, cominciando al Febraro fin per tutt'Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto, accioche non siano traffite le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente con l'aratro innãzi il verno (se tãto si puõ fare per minore spesa) & aprirle ancor fuori con quello alla primauera zappandole, & nettandole all'hora benissimo; con tagliare via tutte le radici, che saranno sopra terra; ma lungi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quando si tagliasse ro ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, ò nel gran

Quando ben piantano viti i Bergamaschi.

Modi per allouare presto le viti.

E

caldo:

caldo : Ponendoui appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma per che queste viti hauranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, & dappoi ponerete loro quei paletti necessarii, & grandetti, per sostentarle secondo il solito. Et come quei dui occhi faran no lunghi vn dito, gittarete via il men bello; ma se la gamba farà potente, lasciareteli tutti dui; tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse: Et tagliado anco via quel legneto che auázará di sopra, accioche (come ho detto) quello, & la gaba dinétino vna medesima asta.

Appresso, perche le dette viti hauranno compiuti tre anni al Febraro pur fussegente; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar' uno, ò dui maderi per gamba secondo che faran potenti: & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abondaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar tutto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si offerua per tutto il Bresciano: percioche coloro fallano in due cose.

*Errori di mol
si nello alle-
uar le viti.*

La prima è, che quando han piantato la vite, non solamente per dui ò tre anni non le fann' altro che lasciarla andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano à se l'humore, che dourebbe andar' alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, ò quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata vite; & nõ contenti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno; tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano à quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando à quel tempo cento gambe frà due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliandone à migliara 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 quattro. Che tagliandolo in quei rami, si fa che non perirà; ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè ne l'ha-
sta) gran marauiglia farebbe se non seccasse. Ma pensate, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare à non ferir le viti 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 l'ordinario, nell'alleuar le viti, sono talmente dannegiate da' buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò morsicate, ò solamente che sentano il fiato loro, tardano assai innanzi che ritornino nel primo stato; però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa maladitione?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che à bagnare queste viti nouelle

con

con l'acqua pura che resta nel vaso, doue sono state à mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'altri animali piccioli, v'assicuro che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che aborriscono di quell'acqua. Et però hauendone voi in vn vaso, bagnarete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor' i pampini con le foglie; facèdo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Segreto che non siano pacisate le viti manuelle.

VINC. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescendo tutta via quei pampini sin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de' gli altri, i quali, per non esser bagnati, non douerebbono n'anche putir' in modo alcuno.

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talment e in quella parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco quel puzzone; nò dimeno per assicurarsi che nò siano danneggiati secondo il solito, lodo che si bagnino vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamète qsto quato più vi fosse piouuto sopra.

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

GIO. BAT. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vn' & mezzo, & altrettanto alte, accioche possiate piantare due, & tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'una dall'altra almen' un palmo. Senza che quanto più harann' intorno del terreno mosso, tanto maggiormente verranno belle. Ma non mancarete à metter dentro di quelle cose, che hò detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori, che si pianteranno, facendole lontane l'una dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vue, & de' terreni; percioche piantando vua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, ò d'altra natura simile, non passerete sei, ò sette braccia; ma piantando questa istessa sorte in terreno grasso, la ponete non meno di noue, ò di dieci. Et essendo vua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'una dall'altra.

Come vogliono essere le buche per piantar le viti.

VINC. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, ò stropelletti di salice attorno i uostri campi arati, col far' andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con sì bell'ordine allo in giù cariche di vua?

GIO. BAT. Vedendo io il gran danno, che dauano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle viti, & piantoni di salice per incalmarli poi come ho fatto: dà i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, & stropelli che ho venduti à questo Febbrao; ma spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che

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

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 à pender' intorno à quei cerchi così ben' ordinati senza danno delle biade, ò d'altri frutti.

A fare vn viuaio di viti per piantarne poi ogni anno in quantità.

GIO. BAT. Dapoi che dite d'inuentioni, voglio mostraruene vn'altra per far' un viuaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderate di piantare, & vendere. Voi adunque diuisarete primamente vn luogo accommodato à questo, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro non più 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; ponendole lontane l'una 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, accioche possano rampicar' i lor maderi sopra à i rampioni non più lunghi d'un palmo: Et come hauranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraro i maderi per far dell' uua, voi volgerete all' hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba; crescendo li poi di anno in anno secondo che verranno potenti; sotterrandoli non più d'un piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana à Mezodì, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che non auanzino sopra terra se non dui occhi per madero; accommodando li con tal misura, che si possano zappare, & infraconare, & che l'una cima non impedisca l'altra: Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio, il secondo due, il terzo tre; & poi il quarto solamente vno, il quinto due, & il sesto tre; & sempre per drittura. Et à questo modo, alcun madero non occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra; anzi si vedranno distinte l'una dall'altra infraconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrate anco più spessi sin' al doppio; lasciando doui però sempre de gli speroni, che producano maderi per l'anno seguente: che se ben faranno lontane le cime vn piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infraconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar' i maderi, che si volgeranno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri, zappate le cime prouanate con le gambe a' suoi tempi; & poi all' altro Febraro comincerete à cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) faranno talmente grandi, & barbati, che piantandoli altroue, & non mancandoli

candoli delle cose necessarie, vi daranno dell' uua in capo di dui anni; per cio che quando li leuarete per piantarli, faranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli haurete cauati tutti da quel lato, prouanarete aaco quei quattro, ò sei, ò più maderi per gamba. Osseruan do poi à questi, & à gli altri che volgerete, & cauarete d'anno in anno quei medesimi modi, che haurete fatto à i primi. Percioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come faranno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che faranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender almeno dui marchetti l' una, che faranno d' entrata ducati vinti cinque. 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 à questo, solamente ne dirò cinque, per esser' anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti più volte all' anno, cominciando quando si aprono fuori al Febraro insino che si colmano all' Ottobre; facendo questo nello scemar la Luna, pcioche si seccano più facilmete le herbe.

La seconda, che tagliate all' hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra, al modo detto; & le nettiate d' ogni grami gna, & d' altre herbe che fussero appresso alle gambe, ò che fussero nel va to, ò spatio trà l' un 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, ò d' altre cose, che le noiaffero; percioche sono alle volte ridotte da tali animalletti 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, & necessarii per tirare l' anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti; percioche à questo modo vengono affai più belli, & nel poterli non occorre à farli altro: Leuando uia non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han prodotto uua; perche, essendo sterili, non stà bene che tirino à se quell' humore, che debbe andar' à gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi, che hanno l' uua, accioche quell' humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormente l' uua: oltrache la ferfa non potrà offenderla come spesse volte fa, la quale per la souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non à beneficiar l' uua.

VINC. Qual reppo giudicate voi esser migliore per poter le viti, la Primavera, ò l' Autunno?

E 3 Gio.

Ricordi necessari per beneficio delle viti.

*Trattato del
potar le viti.*

GIÒ. BAT. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possi-
bile) nell'apparir la Luna di Gennaio sin à i quindici di; ma quando più
suffero morbide, tanto più tardarete verso il fine; per cioche, per espe-
riencia si vede, che questa fa produr più uia d'ogn'altra: Osseruando
però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innan-
zi il verno quelle, che si trouano ne i colli, & vicine à quelli talmente,
che non siano offese dalla Tramontana; per cioche non patiscono, nè
s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, &
producono etiam di maggior quantità di uua; & migliore; Non potan-
dole mai, come comincia à gelare, ma li bea subito che sono spogliate
delle foglie (per esser all' hora maturo il tegno) nè anco alla primauera,
ò d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, ò che piuue; ma sola-
mente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, ò nauolo; che
sempre è bou tempo, Potandole però sempre innanzi che comincino à
far segni di gittar fuori cosa alcuna; per cioche in simil caso patirebbo-
no tanto più, quanto che gli occhi fossero più allungati. Auuertendo
poi à lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per
dispensare quella superfluità, che in lor si troua, perche questa è la vera
uia di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza, distrugge le
vite. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi;
poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza,
che non possono produr frutto, ma solo tendono ad abondar uen' hora
più quelle di pampini, & foglie; così quell'altro fa bene, che non sottrae
te vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma vedendo che sono di
affai numero, li tira coi pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di
più dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno lo-
ro. Oltreiche per esser ben pratico, lieua dalle viti magre tutti quei ma-
deri, che lasciandoli, farebbono ragione di rouinarle; & mas fattamente
quanto più si facesse questo de' gli altri anni.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'oua più dell'or-
dinario à non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solame-
te quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspecto
nel conciar le viti giouani differentemente da quel che si fan le altri sor-
ti; per cioche, si come à quelle che han fruttato più anni (per l'ordinario)
possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente; così
alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno; & poi li esercerete di tem-
po in tempo, secondo che diueranno potenti.

Parimente quando trouerete alcuna vite talmente vecchia, & fraci-
da, la quale sia dubbiosa di ridursi in niente, all' hora (essendo di buona
forte) non mancarète, per rinouarla, à prouanare sotto terra qualche ma-
dero,

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

Similmente imitate gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti, leuano via quei maderoli miseri, che si trouano sotto, ò appresso à i belli, che sono per produr dell'vua in copia; ma non seguitate mai quegli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti con lasciarui assai simili maderi, che non son' à proposito, & leuano via quelli che douerebbono restare; ò almeno farli in speroni: Senza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer dui, ò tre bei maderi; onde poi è forza priuarli del frutto almen per vn'anno, ò che la pouera vite vadi di mal in peggio. Et però lodo à fare de gli speroni al basso, accioche ella non tra corra, & non lasciare più di dui occhi per sperone.

Veramente, se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, & che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di villani ignoranti, si fornirebbono le centinaia di galere: Castigo in vero conueniente à simil generatione, poiche nõ sapendo, non vogliono n'anche imparare, & manco cõfessare i lor'errori.

VINC. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltivate possessioni, non ui è lingua, che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor sudditi, & 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 viti.

GIO. BAT. Quanto poi à potar le viti, le tirarete giù da gli arbori quando piove, ò che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciutto, ò molto arido. Dilettandoui sempre di hauer ferri ben taglianti, & sottili, perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica; non lascian doui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che vadi leuato; onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano, & se essi acquistano nome d'esser valenti 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 più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho più volte veduto ad incalmare à fessolo, troncando la gamba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo

Molti errori che si commettono nel potare le viti.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltmati.

Del potar le viti de' colli.

*Come s'incal
ma la vite à
fessolo.*

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dei maderi proporzio-
nati à lei. Ma benchè io habbia letto Columella, che parla di questa tri-
nella gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

*Come s'incal
ma la vite cò
la trinella
gallica.*

GIO. BAT. Questa è simile à quella, che fà i buchi incima alle botte,
per ponetui dentro il vino, la quale taglia senza far niente de segatura, &
è grossa quanto bisogna far' il buco, per metterui il madero. Voi adun-
que senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuelli-
no solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso insino alla midolla, fa-
cendo 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 tan-
to quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncandolo poi
talmentè, che non habbia à restar fuori, se non con dui occhi nel batter-
lo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficato, & ben serrato, &
che nito non si vegga del taglio: Fazendo questo dal Marzo fin mezo
Aprile; hauendo riguardo sempre à i siti, & à i tempi. Vero è, che questo
non mi è riuscito nelle mie viti qui, benchè siano cresciuti i pampini va-
braccio; conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abondato in quei
buchi, che finalmente sono seccati; nondimeno ho per fermo, che riu-
scirebbe ne i colli, per esser asciutti, & non humidi, come sono i nostri
campi; ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita; perche quel
l'humore uscirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma vi
voglio dire vn' infallibile secreto, il quale, oltra che non è in Autor' alcu-
no, è anco, fin' hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn ma-
dero de' più belli, de' più lunghi, & de' più balsa 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 arrini sotto ter-
ra almen' un palmo; & fessatolo per mezo non più d'un dito lungo, con
sottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vor-
rete incalmar in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme à
quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati à modo d'un
conio lungo, quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmen-
te, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'uno, &
dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropallo fesso,
come se volete legar una scopetta, & con quello legarete, & coprirete
tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal lega-
tura in fondo della fossa larga vn braccio; & alno tanto lunga, & alta, à
canto della vite, secondo ch'è comodo per drittura al filo delle altre vi-
ti, & che vi si possa zappar' attorno. Et spianata che hauorete la detta fossa
col terreno grasso, tagliarete la calma sopra duiocchi. Vero è che sparsa
sarebbe

*Come s'incal
ma la vite sot-
to terra.*

farebbe meglio, in cambio del fesslar, & lippar questi maderi, che si fessa fero tutti dui per mezzo, come pur farebbe vn dito lungo, & tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin' alla midolla. Et leuata via quella metà tagliata à ciascuno li commetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che sterpiate la vite vecchia, lascierete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, la quale potrete tirare dopo dui anni, & la vite vecchi di continuo fin che la cauaréte. Et questo è il verò modo d'incalmare ogni vite; si perche non si perde niente del frutto; & si anco perche la calma diuien potente presto, per l'humore ch'ella riceue dalla gamba di quella vite: Cosa che nõ auiené così alle calme del fessolo, & della gallica, le quali durano pochi anni, per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si uà struggendo per l'humore che corre sempre nelle tenere calme, le quali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte siate cadono, ò si scauzzano il primo anno, per cagion de gli animali, de i venti, ò per altre disgracie: & quest'altre rarissime volte, ò non mai pericolano, per esser' incalmate sotto tetra,

VINC. Hora che resto satisfatto di questo bel secreto, desidero non meno, che mi mostriate cò quati modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAT. Primamente s'ingrassano col letame vecchio, ma bisogna ponerlo lontano dalla uerga, & dalle radici poco men di un palmo; percioche quanto più le fusse uicino, tanto più le nocerebbe col suo calore.

*Piu grassa
che si possono
dare alle viti.*

Poi, per manco spesa, sono buone le guscie dell' uua, delle noci, la buila del lino, raficatura 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' cauallieri seruato, per darlo all'autunno, come all' hora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati pruscjati, & quella delle lane uergheggiate, & il calcinaccio minuto accomodato col letame vecchio.

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

Parimente sono buone le tagliature de' farti, de' pellicciari, de' calzolari, & la segatura, ò limatura de' corni. Ma sappiate che queste grasse si dourebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell' uua, & non alle grandi; percioche à queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più à proposito, per piantare appresso alle

*Quai arbori
han ben ap-
presso alle vi-
ni.*

viti accioche siano sostentate secondo il lor bisogno? **GIO. BAT.** Secondo l'usanza nostra, si hà per migliori gli opij, di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, & producono più minuta foglia, & più picciole radici. E' ben vero, che ne i luoghi montuosi, sassosi, ghierosi, aridi, ò magrissimi, stà ben piantarli de' frassini; percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. Iquali, benchè durino manco assai, & siano sottoposti à gelare quando gelano le loro viti; nondimeno sono d'apprezzare; conciosia che i serpenti non si prosimano mai tanto quanto giugela l'ombra loro. Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auati che quegliescono fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccia le ciregie saluatiche, atte so che non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici che rouinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci, & delle pioppe; nè ancor mi piacciono le salici; percioche le viti producono poca vna, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vol piantare, le faccia in pendoli, per le cose dette.

NO VINC. Quali viti sono migliori tra noi, per far dell' uue assai?

*Lanatura di
più uue che
si possono più
tare tra noi.*

GIO. BAT. Lodo primamente che si piantino quelle che producono le uue cropelle, nere, morbide, per renderne più delle gentili, le quali stanno ben accompagnate con tutte l'altre uue nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benchè sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la ferla.

Poi sono mediocrement buone le vernaccie nere; percioche non fallano à produr frutto assai: Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebianebianche, ò con le cropelle dette; perchè altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piatar le schiaue nere grosse di grano: percioche abbondano di uue, che fanno vino assai, benchè sia debole, & fimo so; ma migliora accompagnandola co' l' cropello. * Lequali si conservano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezzo giorno arden- do ben il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre anco ad alcune altre, facendou i così. *

Appresso lodo le uue marzattine, che fann: graspi lunghi, & i grandi grossi, per abondar di vino gentile; che tien dell'amabile, ma carico di colore, il quale si accomoda con ogni altro, pur che non sia insipido.

Parimente è cosa utile à piantar delle volcoline; percioche oltre che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore; si può beuer anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiama

te

te voltoline; poi che il vino loro si volta più fiate all'anno; parèdo guaf-
sto, auenga che in vn dì, ò dai ritorni, & duri più lùgo tēpo d'ogn'altro.

Tra queste forti, non vi è vna migliore delle cripelle Veronesi, le
quali non tanto producono sempre dell'ua in quantità, ma fanno an-
cor' il vino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di
poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la ferfa, nè il gran caldo. Et
oltra che per cader le sue foglie innanzi che maturino le vue per più
giorni, il Sole le fa più facilmente maturare; di maniera ch'è poi bel ve-
der quei graspi grandi, neri, & in gran copia à pender dai maderi così
spoliati. Io vi potrei dir' ancora delle altre forti, 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 farà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti trebbiane, che fann' i graspi grandi,
& i grani grossi: percioche abbondano di vino, ma potente, & con fumo,
& spetialmēte doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo
co i deboli, & che sono carichi di colore. Egliè ben vero, che se que-
ste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di
terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben per-
colse 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 buonim
perghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vin
gentile, e le albamate, attesoche fanno vin più gentile d'ogni altro bian-
co: ma perche tardano à maturare, non è perfetto sin' al gran caldo, &
più quando ha passato vn' anno. Ma taccio le altre vue bianche, per hauer
ui ragionato delle migliori.

VINC. Hauendo voi detto dell' uue che si piantano ne i campi, aspet-
to che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mā-
giare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie; percioche son' ottime
verdi, & secche, & per far beuande delicate, le quali possono star' al pari
delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in que-
sto paese il proprio loro è à piantarle nelle colline, come si vedè massi-
mamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatellè bianche, per essere perfette da man-
giare, & far vino tanto migliore, quanto che quell' uue sono trafitte dal
Sole, ò poste ne i colli da buona parte. E ben vero che le nere sono più
delicate da mangiare, ma dubito che l' vino non sia così buono. Et si pian-
tino anco delle aliane, per esser le prime che maturano, & che sono deli-
cate

cate alla fine di Luglio, & anco più tosto secondo i tempi.
Parimente sono dolceissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vfanora noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benchè tardino a maturare, fanno però bel vedere, per haueri graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi; Ma più lodo le brumeste bianche se sono nei colli, ò altri luoghi aprii; conosciuta che sono più delicate delle nere, & si conseruano più lungo tempo.

Le singularità dell'umidità della marina.

Fra le tante vuc, che sin' hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmente. Et questa vuc, oltra ch'è singolare per non hauere i vinaccioli, ouer'accini, ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che più volte è concessa a gli ammalati, non hà pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricar il corpo, per acconciar lo stomaco, & per ribauer il gusto; ma è molto delicata per metter in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili; & non meno ne i pesci, ne gli vcelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar la vite; percioche si come l'altre si tengono basse quando si potano, altramente anderebbono in niente; questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo più 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.

V I N C. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vuc, nõ ne tengono conto nel seccarla à bei pesi, per seruirsene in casa secondo le vsanze nostre; onde per disiparla verde, spendono molte decine de' marcelli nel comprare la leuantina, la quale non è così saprita com'è questa nelle cose che si cuocono; benchè sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

G I O. B A T. Mi piace, che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, i quali potrebbono preualersi di molte cose che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

V I N C. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate s'è cosa buona à piantare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bifesto; stando che molti credono, che non fruttarebbono se non vn anno, & l'altro nõ: Tenendo anco, che molte donne & altri animali disperdano, & che gli oui couati dalle galline, & d'altri vcelli vadino la più parte à male, senza che vi sono alcuni huomini, che han quest'anno per tato

stor

fortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mentre che dura) ma n'anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & manco si porrebbono à far lùghi viaggi, solcar' il mare, cominciar fabriche, ò al tra honorata impresa; tenèdo sempre, di nò hauer mai allegrezza alcuna.

GIO. BAT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl' in flussi celesti ma solamente dall'ordine humano; come si legge, che non piacendo à 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 l'anno à giorni trecento sessantacinque, come sempre si è offeruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuaño sei hore, di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, il quale è detto bisesto; perciòche in tal'anno due volte si dice, *sèxto calendæ Martij*; per esser tanto nominato *sesto* il vigesimo quinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per esempio si è offeruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro à i vintiquattro, & Giouanni à i vinticinque, ciascun di loro farebbe morto *sèxto calendæ Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque di: 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 quest'ordine auanza ogn'altro de gli antichi Greci, Egittij, Caldei, & d'altre nationi che diuersamente regolano gli anni, secondo le lor openioni; come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, nè à fare qual si voglia cosa necessaria.

VINC. Pofcia che son chiaro di questo bisesto; mi farà caro se mi ragionarete delle offeruationi, che conuengono à vendemiare le vuc; & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, ò acerbe, ò mature mediocrementè.

GIO. BAT. Per adesso io non posso parlarui di queste cose; perciòche mi conuien' andar' in luogo importante: Ma ritornando qui dimane all' hora solita, vi ragionerò di queste, & d'altre cose secondo che mi richiederete.

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

IL FINE DELLA TERZA GIORNATA.

*Dell'anno
del bisesto.*



LA QVARTA GIORNATA
DELL'AGRICOLTURA,
DI M. AGOSTINO GALLO,
*Intorno al vendemiare, & fare i vini, & con-
servarli, con altre cose à ciò pertinenti.*

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

*Trattato del
vendemiare
a vno.*

GIO. BAT. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligenzia per far' i vini migliori che può: Et perciò non manca à spiccar le vue mediocrement mature; per cioche, si come vendemiandole molto acerbe; fann' i vini garbissimi; eosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti à 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; per cioche quel vino resta migliore, & più atto à durare: Come fù veduto nel felice anno del 1540. Il quale per non esser piouuto sin' al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di si delicati vini, che mai non fù si gran ricolto à tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, ò vinti dì della Luna; per cioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che

che non fanno nella crescente.

Parimente usa ogni diligentia nel separar l'uua agreste, la nebbiata, la tempestata, & la secca, ò marcia dalla buona; & non men' à non lasciarui non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze; ma ancora che le tine, ò altri vasselli, doue hann' à bollire, siano ben nette di tutte l'immonditie; percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbero guastar' 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 l'altra debile, & carica di colore; ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de' 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 all'aere; 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; lasciando le 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 bollir de' vini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; pertioche vedendo le tante diuersità delle vue, de' paesi, de' terreni che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, & d'altre qualità; è impossibile à dar' un sol' ordine che sia vniuersale. Et però non è marauiglia delle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'una Prouincia all'altra, dall' un paese all'altro, dall'una terra all'altra, & dall'una casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, ò sei.

*Trattato del
far bolire i
vini.*

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

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini, tanto più diuengono duri, grossi, inspidi, & alle volte prossimi all'aceto, & si mili nel colore all'inchiostro: I quali sono d'abhorrire d'ogni tempo; si perche nel bere sono come medicine; & si anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene, legano i membri, affogano il fegato, e fatiano talmente ogn'uno; & massimamente essendo di spirito gentile, che nõ può mangiare, ne digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar' i vini chiari, rossi, che assomigliano à i rubini orientali; percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuiene alla maggior parte de' gli altri detti.

VINC.

VINC. Quantunque i vini pieni piaccino al volgo nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellenti fisici.

GIO. BAT. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per esemplo si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medesima vna ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, ò cinque giorni, douerebbono dar' almeno brente vinti di vino; & bollendo quell'altra i vinticinque, ò trenta; è certo che nõ passerebbe 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'un potrebbe dire, che questo non è à proposito, stando che il vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni habbiano à scemar la decima parte, che quelli che bollono al fuoco la quinta, ò quarta; poiche bollono à quarti d'hore, & non i tanti giorni.

VINC. Qual modo vi pare meglio per conseruar' i vini, il farli bollir poco, ò il bollir' assai?

GIO. BAT. L'openione mia fù sempre che i vini si conseruino, non per bollir' i vinti, ò trenta dì, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperientia io ho veduto, che à bollir' i vini fin che cessano, che per questo non si mantengono 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 solamete per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridutti quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si conseruassero per bollire fin che cessano, & non più; non pure gli Antichi l'haurebbono detto, ma non haurebbono lasciati anco i tanti rimedij; come hanno fatto per saluarli,

Quel che fecer Francesi intorno al bollir' i vini.

Parimente, se questo fusse vero, lo stato de Milano che si diletta di bere più d'ogn'altra natione, non haurebbe mai abbandonato il farli bollir' i vinticinque, & trenta giorni, per bollir' solamente tre, ò quattro, come hà fatto dapoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel florido paese. Che per esser vsanza de' Francesi di non bere se non vini clareti (i quali chiamano cosi, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritrouando alla venuta loro questi altri tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore; non poteuano patir' à beuerli cosi fatti. La onde cominciando à farli bollir' al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo che questa via era assai migliore della vsata
prima

prima da essi, hanno poi perseverato à farli bollire quel poco tempo; che vi ho detto: Senza che medesimamente hà fatto il Ducato di Savoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche veggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si couferuano 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 à vintine d'anni? Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & d'altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimoni così lontani, poiche tanti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i suoi campi) già più anni nò fan bollir niente quei vini, che vogliono conseruare facendo torchiar le vne subito, che sono condutte; percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che à bollir nelle tine.

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

G I O. B A T. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisioli, ò sforzati, per esser di vne nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie finche sono ben pestate, & poi iniussellarli più netti, che si può; benche si possono anco torchiar quelle vne, 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 piu uolte al giorno quei vasselli del medesimo vino, riseruato per questo in altro uaso, finche cessa di gittar fuor l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che à tramutarli vna, ò due volte mentre che bollono, & leuar la fece che si troua sul fondo, restano più amabili, che à star fin' il San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) fin' al Marzo. * Et questi vini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le vne non siano mal mature; oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in vasselli netti. * Ma à farli ben dolci l'anno seguente, & che restino così dolci, & piccanti tutto l'anno, si mette nel vassello il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto di vne nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuouo. *

A fare i vini bianchi di vne nere.

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

F gentili:

gentili: & più crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vasselli ben netti dopo mezo Nouembre, ò almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati della feccia, che haueranno in fondo & che si conseruino lungo tempo.

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

GIO. BAT. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ve ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai nõ si conseruerebbono. Vi dirò ben alcuni ordini per giouar' à gli altri, che alle volte si guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le vue con quelle osserationi, che vi ho detto, ma ritorno à dire, che facciate lauan talmète le tine, che non vi resti brutezza alcuna; percioche, come il uino bolle sporco, non è marauiglia se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue à casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dappoi di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche nõ vi piovua dentro, ne vi aggiunga il Sole, il quale le danneggerebbe nel farle bollir con impeto; percioche il uino diuen migliore quando bolle lentamente. Et circa del bollir' i vini tanti giorni, & non manco, questo non so determinar per le cagioni, che hauete vdite; nondimeno, per mia opinionione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

VINC. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauerebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fù sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BAT. Et io dico, che se questa vianza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor' i tanti paesi, & molti de' nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale: I quali restano sì piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue; oltre che sono di così rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti, per certo, d' inuitare à beuerli, (come si dice) insin' à i morti. Et però se questi vini riescono così diletteuoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che li cauano vn poco men che chiari? E' ben vero, che à leuar questi vini fuor de' vasselli, perdono la virtù del piccare; ma chi li vuol condurr' altroue, bisogna prima romperli benissimo con vn bastone sin' in fondo, & poi condurli, & inuassellarli così torbidi; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la quale è quella che li dà il fapor medesimo del mordere.

VINC. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che voi tenete nel far' i vini diuersi di sapore, di colore, di potentia, & l'arte di farli garbi, piccanti, saporiti, & dolci, ò almeno che ne habbiano vna vena.

GIO. BAT. Douendoui parlar di queste cose, dico primamente che molti

Alcune regole per beneficio de' vini.

Rimedio che i vini restino piccanti nel trasportarsi.

molti pestano dopo la prima sera le vue nelle tine co i piedi, ò con le stghe almeno due ò tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuasellino: Oltra che vi son'alcuni altri, che caua no dalla tina, come farebbe la metà del vino, & lo pongono in vna benac cia fin che han ben pesta tutta quella vua, & poi lo ritórnano dentro; fa- cendo questo non meno di due, ò tre sere, pur'alternataméte; percioche, per esperiétia si vede, che nò tanto egli diuien migliore, & di più bel co- lore, ma vi si caua etiá dio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto più mi è cara questa cosa, quanto che le mie viti di Pòpciano producono vini molto morbidi; si per l'adacquare così spesso i campi, come si fanno; & si anco per lo terreno ch'è 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 ren- de quattro carra; & come sarà bollita dui, ò tre giorni bisognerà cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoi empir- la di altra buona vua, ma ben pestata co i piedi: Et come sarà venuto chia- ro, sia subito inuasellato, conciosia che sarà anco perfetto, & ben piccan- te. Et si come, cauato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua; & poi empierla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'ua, che primamente vi sa- rà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l vino sarà purgato, il quale si chia- rirà tosto, & resterà racente. Et quello che dico d'una tina che renda quat- tro carra di vino (essendo di più, ò di meno) vi si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda vua.

*Trattato per
far più forte
di vini.*

Poi volendo voi fare vini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gli altri) dico posto che haurete le vue nelle tine, gittarete dentro l'acqua secondo la natura loro; che essendo buone non vi vorrebbe men del quarto, ò quinto d'acqua, benche non fà cre- scer tanto il vino, quanta è stata posta dentro; conciosia che vna parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, ò quattro giorni, lo inua- sellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quando vi piacesse di far- ne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle grappe che vi restano, & vi ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte del- l'ua che fu posta in quella tina. Et passati tre, ò quattro giorni, inuasel- larete quel vino che sarà sano da bere così, & per mescolare co i gran- di, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma à farlo molto delicato, si ponga in vna tina di vua ben matura, la quale sia stata in terra almeno cin- que, ò sei giorni, & lasciatolo dentro vn giorno, si cauarà perfetto & fa- rà sano.

Vn'altro bel modo vi voglio dire per fare vino, che sarà di vuità,

F 2 come

come se fusse quattro volte tanto, & thre te uole; ma bisogna cauare ogni dì finche sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d' uua, che vi piacerà; osseruando sempre, che per ogni diece brente d' uua ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d' acqua ben bollente, & coprirete subito con vn copertorio d' asì fatto à posta, accioche così calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo uascello 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, ò dui lo trouarete molto diletteuole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cauaranno, empiano il fiasco, ò altro uaso d' acqua neta, & la gittino sopra à quei grani, & che poi cauino il vino. Il quale si domàda beuà da de' poueretti; poiche con poca spesa, rende assai, & non fonte beue se non poco, per morder la lingua come fa. Oltre che vi potrete giunger qualche volta del vino, per conseruar più il sapore, & il colore; & sarà buon' ancor il vino fatto con acqua.

: Ancora uoglioui mostrare vn' altro modo utile. Che essendo cauato il vino dalla tina, voi leuarete via subito i graspi asciuti, che saranno in cima de' gitaltri; & farete pestar dappoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l' uua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, ò dodici d' acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel vino dopò quattro giorni, che sarà gentil di sapore, & sano; & anco si cōseruarà per più mesi la sua bontà in quelle graspe, se restaranno ben coperte.

: Appresso uoglioui mostrar un' altro vino diletteuole con acqua. Che ponendo voi in una tina brente sessanta d' uua ben matura, lasciarretele dentro cinque, ò sei giorni senza farle cosa alcuna; & dappoi cauarete il vin che uenirà fuori, & ponerete lo in vna benaccia, ò altro uaso; pestando subito quell' uua 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; & dappoi re, ò quattro giorni, in uasellarete lo tutto, che sarà molto delicato.

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

GIO. BAR. Innanzi che ui dica questo, uoglioui mostrar come potrete far' i vini senza fumosità alcuna, benchè siano di uua trebbiana, ò altra de' campi grassi, ò che si adacquassero più volte. Dico che giunta l' uua à casa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponendo quel vino in vna tina, ò più tosto in vna benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma perche farà della schiuma assai per otto, ò dieci giorni, non mancarete à leuarla col mescolo forato più volte, sin che cesserà; & poi

cauare

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo; & così l'inuafellarete, percióche restará ~~almeno senza fumo,~~ come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimaméte potrete far questo con tutte le uue nere, che haueſſero del morbido, ancor che haueſſero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far uini dolci primamente con acqua, uoi ponerete cento pesi d'uaa buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, ~~lo metterete~~ sopra trenta pesi d'acqua, compartendola in cinque, ò sei matine con la cazza intorno à i gráspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutt'il vino, ilqual farà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire; ponerete trenta brente d'uaa ben matura nella tina; & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni innanzi, che la pestiate; & pestata benissimo, metterete sopra cinque, ò sei brente d'acqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopo vinti quattro hore, cauarete quel vino che farà chiaro, & molto dolce.

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

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

GIO. BAR. Il primo modo è, che voi pigliate (per essemplio) dieci brente d'uaa buona, tenuta per quindeci, ò vinti giorni sopra la paglia, ò sopra le asfi; & pestatala ben co i piedi nella tina, gittarete sopra dodici brente di bon vino nuouo, & ben chiaro; & passare dieci, ò dodici hore, inuafellarete tutto quello che venirà fuori, ilquale restará dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'uaa che ui 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 quanto venirà abilmente, & resterà dolce lungo tempo; rompendo dappoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopo tre, ò quattro giorni, cauarete quel vino, che farà anco diletteuole.

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

Il quarto modo, pigliarete otto, ò dieci brente secondo che vi piacerà, d'uua buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empierete una botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata, & ben chiusa (posta così piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso à quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindici, & più giorni ancora secondo che quel vino sarà potente; & poi cōdurrete quel vasello così pieno nella caneuua, ilquale vi darà vn vino bianco (ben che sia d'uee nere) che resterà dolce tutto l'anno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete dell'uua buona, ben matura, & bene scelta, & tagliarete via ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guasti, ò non maturi, con le forfette; & così mondi, li ponerete di mano in mano senza romperli in una benaccia, che sia sopra d'un carro all'ombra sotto à vn portico, & la mandarete di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dappoi cauarete tutto quel vino, che venirà abilmente, il quale resterà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'uua, che vi darà ancor' un vino alquanto dolce, & piccante assai.

Il sesto modo per far vin dolce, & buono; voi ponerete dell'uua buona sopra le grati, ouer' afsi nel forno tanto caldo, che la si gonfi, & gonfiata

fiata la cauerete; mettendouene poi dell'altra secondo che uorrete far del vino affai. Et pestara alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, il quale essendo subito ben chiuso, in capo di quindecim giorni sarà più & mien dolce, secondo la qualità dell'uua, che vi haurete posta. Ma il suo proprio è da poner per ogni cinque brente di vino, vna di detta vna ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far uin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfezione. Et però, voi pigliarete dieci, ò più sacchetti di tela, ò più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'un braccio l'uno, fatto à modo d'uno scartoccio; cioè acuti in fondo, con vn cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accomodata vna scala sopra dui caualletti, alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'interualli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponèdoui poi sotto vna cannaletta di due asini larghe un palmo ben commesse, la quale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in cortello alquanto di sotto, accioche, riceuendo il vino, cada in vn mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accomodata ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto uino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto uì potrà stare: Il quale, mentre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che uscirà ben chiaro; & all' hora non li farete altro, fin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori, i quali (lauati benissimo) ritornarete li anco pieni al suo luogo; hauendo però inuasellato primamente tutto il uino, che sarà uscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità, che haurete disegnata. Il qual uino non farà così opilatiuo, nè mal sano, come sono gli altri dolci, che s'inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo, uoglioui mostrare, & nõ più, col quale potrete d'un sol uino satisfare à ciascuno, & specialmente quando farete qualche conuito, come se fusse di uarie forti. Et oltre che sarà piccante, sarà parimente affai, & poco dolce, secondo che uoi uorrete, & cauato sempre da una istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei conuitati non si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di uuabuona, ben matura, & non pesti, come starebbono in una botte secondo il disegno uostro; la quale sia benissimo cerchiata; & empiutala di quei grani sin'a un palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando poi il cocone con una stanga uerso il solaro, ò uolto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmente. Et come sentirete che non bollano, pigliarete un uafello di dolcissima uernaccia, & teneretelo appresso della botte: Ordinando poi à colo-

fo, che hauran da tauare questo uin piccante, che per la prima uolta lo diano così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco un poco di uernaccia, & dapoil'empiano di quel uino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la uernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce d'ogni altro portato, che ancora ui mettano più uernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però uoluto interromperui, eccetto per questo ultimo; perciocche mi pare simili le all'usanza de' perfidi hosti, i quali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersità di uini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de' gli hosti: perciocche 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.

VINC. Vorrei saper ancora qualche secreto, per dar buon'odore, ò sapore al uino, come più uolte ne ho beuuto in Roma, & in altri luoghi.

*A dar buon
sapor ai mi-
ni.*

GIO. BAT. Più cose ui potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più uolte mi sono riuscite con satisfazione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo inuasellato chiaro, ui pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in un sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiuti, accioche i fiori non escano fuori, & che il uino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma li lego 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 bossie (come noi diciamo) fatte col piovino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoil' il uin nuouo; che benchè non fusse chiaro, diuerà in dui giorni lucido, & molto saporito.

VINC. Per non occorrermi di domandarui altro intorno à i vini, vi prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per coseruarli bene.

*Come si deb-
bon far le ca-
noue, ò canni-
ne.*

GIO. BAT. Essendo possibile, lodo à fabricarle con le finestre verso tramontana; perciocche questo uento non mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua stà ben sotto terra col volto sopra, non meno vuole essere oscura, fredda, asciurta, & con le muraglie grosse. Poi non pur'è bene ch'ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci, dalle stufe, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fetore, ò di calore; ma ancora

ancora da tutti strepiti, che potessero far tremar i vini. Et per tanto sono dolo dare gli Alemani; conciosia che tengono l'estate ben chiuse le canoue, accioche non ui entri il caldo, nè sorte alcuna di aere; il quale non tanto lo stimano per nemico del uino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto vn solo spiracolo picciolo per abborro solamente, siano poi sotto terra, o di sopra; di maniera, che cauano il vino sempre con la lucerna: Vnza per certo, non tanto sicura per conseruare ogni vino, ma per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vasselli, che hanno vino, ogni giorno vna volta, & più se'l caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno, percioche quella humidità rinfresca il vino, & fa che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. E però non è marauiglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattiuu odori, & se anco si guastano per tenerli così poluerosi, & sporchi i vasselli; conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, di colombi, & di altri animali, che mai non haurei beuuto di quel vino, benche fusse delicato. Là onde, si comè eglino sono da commendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouer cantine, come se fussero tante camere; così siamo da biasimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

Quel che fanno i Tedeschi alle canoue, & vasselli.

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

GIO. BAT. Per più ragioni è d'apprezzar grandemente questo benedetto licore: Percioche (come dicono i sapienti) egli hà gran conuenientia con la natura humana; atteloche, essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue da ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù, non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiamdio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltre che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nervi, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fa perder la uita con l'honore insieme.

Le buone proprietà del vino.

VINC. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò che debbo far' à i vini inuassellati, per conseruarli nella lor bontà.

GIO.

*Alcuni ricor-
di per benefi-
cio del vino.*

GIO. BAT. Lodo primamente, che nell'inuafellare i uini nuouï, lasciate tutti quei vafelli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, fin che hauran cessato di bollire; chiudendoli dappoi co i cononi, & non mouendoli fin che trasmutarete essi vini à suoi tempi; sia al San Martino, come alcuni pochi fanno, ò al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (ben che gli Antichi lodano quando fiorisce l'uaa) & subito ch'è fatta la Luna; perciocche, stando fin ch'è scemante (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai; ma ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia; conciosia che, essendo potente per mutar' i grandi in aceto, non me no farà potente per conseruare questi altri.

VINC. Credete che sia cosa necessaria à tramutar tutti i vini nuouï?

GIO. BAT. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio ch'è ben à tramutarli, & specialmente quei che sono cauati da vigne grasse per natura, ò per essere state adacquate, ò letamate; perciocche sempre fanno ne i vafelli più feccia de gli altri.

VINC. Non credete anco che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte che si troua nel mezo del vafello, che quell'altra che sia in cima, ò sul fondo?

*Quanto è di-
uerso il vino
in un medes-
mo vafello.*

GIO. BAT. Non solamente è sempre miglior quel vino ch'è nel mezo d'ogni vafello pieno; ma ancora se si pigliasse questa parte, & non l'altra, sarebbe più atta à conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è 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 borrhone, ch'è più in fondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Per cioche, commouendoli à questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore, che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, ò spinello presso al fondo d'ogni vafello à quel tempo, & cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gio ua assai.

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

*Dieci secreti
per conserua-
re i vini.*

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben pestata, & sedaciata in tanti scartoccini, quante brente di vino siete per conciare; & par ciascuna che inuafellarete, gittaretele dietro la poluere d'uno scartoccino; facendo così di mano in mano, fin che hauerete finito. Ma se'l vino fusse debole; ò fatto con acqua, ponereteui vn'oncia, e meza per brenta.

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

retene

retene vna del medesimo, & postoui dentro oncie dodici di allume, lo farete bollire al fuoco; & lo schiumarete di continuo fino che hauerà fatto quattro, ò cinque bolli; & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le vndici brente, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo innanzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto, facendolo poi andar' un pezzo attorno, & per ogni lato. Et come farà fredda ogni cosa, empirate il vasello di quel vino, che si manteuirà benissimo per la compositione, che sarà entrata nella feccia secca, & nel leguo del vasello. Cosa che non può far male à quei che beueran 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 asciutto, pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale comune; offeruando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma meglio farete, se vi ponete oncie sei di sale, & sei d'allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brente di vino, quando l'haurete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfo pestati separatamente, & gittatoli sopra, chiuderete subito il vasello, acciò che 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, ò dieci pugni di pietrine di torrente ben lauate, & posteleui dentro, ponerete vna scodella di terra vota col fondo in suso sopra il cocone; chiudendola benissimo attorno con la creta, perche volendo essalar' il fumo di quel vino, & nõ potendo uscire, ritornerà per lo vasello, & conseruarà 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 per brente d'acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è, che essendo il vino debole, pigliaretene vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale; & bollito, & bene schiumato che l'haurete, lo ponerete così bollente nel vasello asciutto, ben chiuso, & ben coconato, & poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato, & empiuto quel vasello, vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta, oltra ch'è potente per conseruar' ogni vino, è anco sana, & di buon sapore.

L'ottauo modo è, che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato, pigliarete due libre d'argento viuo in vn'ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, ò verde; & metteretene ancor' intorno al collo, come sarebbe vn dito, & poi fareteui vn capello di carta pecorina,
la qua

la quale si attacchi à quella cera, con legarla ben attorno con lo spago, accioche non vi entri il vino; & dappoi la mandarete à mezo del vafello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che il vafello si anderà votando calarete anco di mano in mano l'ampoletta, facendola stare quasi sempre à mezo del vino, che ui si troua. Et se uorrete conseruarne maggior quantità, ue ne ponerete ancor sempre quattr' oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire che l'costi vn mocenico la libra, percioche è 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 al meno quattr' oncie di oglio commune per brenta, il quale starà in cima, come se fusse un panno che lo coprisse, & non lascierà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua: & non lo cauate fin ch'el vino non farà ridotto in poco; ponendo l'uno, & l'altro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio con vna caccia, ò altra cosa sottile, & lo ponerete nelle boccale di uetro; percioche rimanerà in quei colli lunghi, & il vin in fondo. Onde votandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & farà buono per gli altri anni. Et se'l vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertendo però che se i vasselli fussero più larghi, ò più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso che'l vino farebbe anco più largo in cima, che non farebbe quando i vasselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vino, si vede che non solamente gli Spetiali conseruano ogni sorte di fugo cò questo licore, ma etiamdio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto cò fuoco lento, oncie trenta, garofani oncie vna, incenso vn'altra, & melegghetta due; poi vn quarto d'oncia di cinamomo, vn'altro di pepe lungo, & vn'altro di gengero bianco, con cinque noci moscate. Et pestate ben queste cose intieme le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in una pignatta al fuoco lento, fin che saranno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tondezza à modo d'un marcello d'argento; i quali inuoltarete, con moia di ferro ad uno ad uno nella còpoltione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, fin che l'hauran no riceuuta tutta. Onde essendo il vafello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gl'infilzarete con vna catena da cani, ò filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel vafello ben netto, & ben asciutto; ma che non tocchi il fondo; tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta; & dappoi li darete il fuoco con un candelino, ò

con

con altra cosa; chiudendo subito il buco di cima con vno straccio talméte, che'l fumo non essali per modo alcuno; & dopo vn misere, leuarete la catena; chiudéndo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lora dentro, intornata però di tela, ò di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata; gittandoui poi il vino cò i sedelli, ò sechie l'un dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza; accioche non essali niente quel vasello. Et leuata la detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino, benche sentite per otto, ò dieci giorni alquanto di quella compositio-
ne. Ma chi'l conciasse quando s'inuasella chiaro da mosto, restarebbe senza odor alcuno. Et questa ricetta è potente per conseruar' ogni uino, ancorché fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offenda nel beuerlo, poiche per natura è sano; ma solamente scarica il colore. Et ui si aggiungono quell'altre cose, per finuir' 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 à modo di salsa, imbratta le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo. *

- VINC. Come ricuperate voi i vini guasti?

GIO. BAT. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno ui 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 lingua. Onde quanto à i marci dico, che se sono molto deboli, non vi si faccia altro, che trarli via, accioche non marciscano i uaselli; ma se sono potenti di fumo, ò che habbiano corpo, si vendino à quei dell'acquauità, ò più tosto si faccino in aceto; perche se ne cauarà maggior pretio. Et però quando hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che nò habbiano hauuto acqua, le tornarete per metà in due tine; & nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino ben sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in vna di quelle tine tanto vino guasto, quanto ui 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; lasciandolo medesimamente così per vintiquattro hore, & ritornandolo ancor un'altra volta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo similmente ogni vintiquattro hore, fin ch'egli sarà diuenuto ben bianco, & acetito. Et benche non fusse molto forte, non restarete d'inuasellarlo; percioche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili vini, continouarete à metterne sopra à quelle graspe nere, ò bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà

*A ridurre i
vini guasti in
aceto bianco.*

riuscirà bianco, & forte. Et volendo pur seguirar' à farne dell'altro con le medesime graspe, vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino, & lo lasciate dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino, per acetar maggiormente quel vino, che si ponerà d'apoi d'entro. Vero è, che per la prima volta egli scemarà la terza, ò quarta parte; ma come farann' imbeuerate le dette graspe, ogni altro vino che metterete sopra, non scemarà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, ne riscattarete anco vna buona parte.

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

Si può far' ancora aceto di vin guasto d'ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vin' al fuoco, & lo farete bollire sin che farà schiuma, la quale leuarete di mano in mano, & d'apoi metterete per ogni brenta vn' oncia di pepe pesto, & vna libra di sale; & tratto ancor' un' altro 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 l'aceto.

GIO. BAT. Essendo brente dodici, ne farete bollire vna al fuoco, & così ben bollite, la gittarete sopra le altre vndici; crescèdo, & minuèdo alla rata, secòdo che faranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto. Et lo farete anco ben forte cò vna lama luga di acciale affogata benissimo, & la cacciate dentro più volte, ma sempre rifocata, secòdo che faranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per ridur' i vini guasti, che si possono bere, senza gittarli via, ò darli per poco pretio, ò per niente?

A ridurre il vin guasto in vin buono.

GIO. BAT. Parlando di simili vini, & non de' marci, dirò come si possono ridur' à tale stato, che si potran bere, finche saran finiti, ma non già còseruarli lugo tēpo. Et però, cauato che haurete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittarete dentro il guasto, ma di minor quantita del cauato, accioche quelle graspe siano più potenti à farlo bollir' insieme cò quell'altro, che vi sarà restato. Le quali siano subito bē pestate; nò facèdo le altro sin che si abbasseranno, & all' hora sarà da inuasellare; percioche credo ch' egli sarà chiaro, & purgato d'ogni amarezza. Et se pure ne hauesse ancor' in parte, lo ritornarete per dui, ò tre giorni sopra d' un' altra tina simile, che non hauesse più vino della prima: Et questo lo cauarete poi, perche restarà ben purgato d'ogni malitia.

Vn' altro modo voglioui mostrar' ancora per vn simil vino. Cioè pigliarete dui pesi della prima vna ben matura per brenta, & poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco con tanto vin buono, che si possa bagnare tutta; & faretela bollir sin che i grani sian ben crepati, & così bē bollenti gli trarrete sopra à quel vino, tramutato però in altro vasello buono, & tãto grande, che quelli col vino bollito vi stiano. Ma se lo vorrete

rete ancor migliore, gittarete lo in vn'altra tina, che sia poco più di meza d'una ben matura, la quale sia stata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi che vi si ponga il detto viuo; & come vi sarà stato dentro dui, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre che'l tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

VINC. Vi piace di dirmi ancora qualche rimedio, per aiutar quel vino, che hà 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'uno, gl'infilzarete con lo spago, & gli attacarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue, ch'ella faccia stare gli aranci, dalla cima sin' appresso il fondo; legando talmente quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, ò sei giorni, potrete berè 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 partire.

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

GIO. BAT. Volendo voi purgare vna botte di dodici brente, pigliarete vna di liscia molto forte, con libre dodici di feccia di vino ben secca; Et se fusse di più tenuta, pigliarete vna più somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel vasello ben'asciutto, chiudendolo talmente subito, che'l non possa essalare; & poi facendolo andare per vn pezzo in ogni luogo: Ma se per caso non fusse ben liberato, farete vn'altra volta il simile, & ne resterà netto. Cauando però tal compositione innanzi che finisca di raffreddare; perche stando dentro così fredda, & il vasello non tutto pieno, subito ritornerebbe la muffa nella parte uacua.

Sei modi per cauare la muffa à i vasselli.

Il secondo modo, che cauato il fondo al vasello, che vorrete sanare, & empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete star in piede; & dato ui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto, accioche non s'estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo à poco à poco, per arder ben'ogni parte infetta; & poi nettando tutto il vasello d'ogni cosa bruciata con vna rasparola di ferro; & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa: Et dappoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come farebbe vn secchio di vino, ò più tosto d'aceto forte, & più & meno, secondo ch'è grande, ò picciolo quel vasello; & così ben bollente, lo gittarete dentro; & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar più volte per ogni lato. Et se per caso non fusse ben purgato di quel mal'odore, ò del bruciato, farete quel medesimo vn'altra volta, & più

piu ancora, per fino che resti ben netto .

Il terzo modo è, ch'empito d'acqua cruda quel vasello che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni ; & leuatoli il fondo, raspate per ogni luogo talmente quella feccia, che'l legno si vegga ben netto. Facendoli poi vna incenerata bollentissima, & fregandolo molto con vna scopa tutto. Et lauato bene, voltaretelo senza fondo con la bocca al Sole, che per tre, ò 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 dì, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza difetto alcuno .

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quante son le brente che tien' il vasello, & farete bollir' in vna caldaia piena d'acqua : Et così bollente, la trarrete dentro ; & chiusala bene, faretela andar per ogni lato fin che sarà raffreddata, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il vasello non ben pieno, vn'altra volta la istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollentata, farete ne vn'altra, & vn'altra fin che resti ben netto d'ogni mal'odore : La quale acqua sarà anco buona per far' il simile ad ogni altro vasello . Vero è, che per minore spesa, potrete torre dell'acqua de' tentori, quando hann' alluminato i pami (poi ch'è la gittano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra .

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

Non posso mancare, che nõ vi dica ancora vn modo per cauare la muffa al vino, & non al vasello . Adunque pigliarete tanti aranci buoni non dolci, quante brente sono del uino muffato : Et datili quattro tagli per po mo, poco più della scorza, gl'infilzate cõ lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo ; attaccandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo ; & lasciando quegli aranci nel vino, non più di dieci giorni, & poi lo beuerete senza difetto .

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

A rischiarare vn vino torbido .

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

mani di ghiara ben lauata pure per brenta di vino ; & poi mescolarete cō vna bastone benissimo tutte queste cose ; che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro .

VINC. Vi ringrazio parimente di questa cosa , & leuiamoci à vostro piacere ; con patto però, che dimane non machiate à ragionarmi di quelle altre cose, che desidero d'intendere .

GIO. BAT. Non mancate pur voi à venir all' hora solita , che ancora io non mancarò à manifestarui ciò che saprò, secondo il solito .

IL FINE DELLA QUARTA GIORNATA.



LA QVINTA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Come si può fare vn bel Giardino .

SSENDO ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nel l' hora solita dall' Auogadro , & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezzo, doue non solo si compiacqua nel mirare per le finestre che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'orto , & i campi suoi che sono da Oriente ; ma ancor una infinità di pesci, che vagano, & guizzano tuttauia per l'acqua ; onde salutandolo, & poi marauigliatosi grandemente di così bella prospettua, entrò à i parlamenti soliti, dicendo .

Considerando io , che fra le cose , che nell' Agricoltura dilettano alcheomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli albori fruttiferi, perciò l'huon solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaua

G freschezza

freschezza, i fiori diuersi mostra allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza; ma etiandio quelli sono i propri albergi d'infiniti eccellenti, i quali col lor dolciſſimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose muſiche, che più non ſi può deſiderare. La onde eſſendo coſa honoratiſſima, & degna d'ogni ſpirito gentile, & d'ogni Principe, dilettaſi di beſgiardini, deſidero che uoi M. Giouan Battista mi moſtrate con quei modi ſe ne poſſa far' uno de' più accomodati, che trouar ſi poſſa ſecondo i noſtri riti.

Come debbe eſſere il ſito a un giardino

G I O. B A T. Non vi prometto già di dire tutte le conditioni, che vi uorrebbono; ma vi moſtrarò almeno quelle che io ſtimo più neceſſarie, & che per l'ordinario ſi uſano tra noi. Et però, chi vuol far giardino, debbe primamente conſiderare, che'l ſito non ſia paludoſo, geſſoſo, ledoſo, nè cretoſo, ò non ſia ben ſoliuo; percioche gli arbori non riuſcirebbono ſe non malamente.

Poi, eſſendo poſſibile, lo ponga appreſſo al caſamento; ſi per la comodità di goderlo maggiormente, come anco perche non farà coſi daneggiato, quanto ſe fuſſe lontano: Ponendolo etiandio più toſto à Tramontana, che à Mezodi, accioche ſi poſſa goder beſiſſimo dalle fineſtre la ſua vaghezza; come ſimilmente giace quel coſi bello del noſtro Gallo. Egliè ben vero, che quando fuſſe ancor' à Mezodi, farebbe più ſoliuo, ma non di coſi bella proſpettiua, mentre che ſi giace in caſa; non oſtante che farebbe daneggiato dalla poluere, & bulla che ſcono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, coſa per certo, nociua à gli arbori, che aſſai volte ſ'inrognano talmente, che periſcono.

Del ſetto il giardino.

Appreſſo, lodo à 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 una peſchiera. Alla quale ſia alleuata una folta ſiepe di ſpini bianchi di tre, ò di quattro ſila: Che uſandoci diligentià, diuerà di maggior vaghezza, che ſe fuſſe muro.

V I N C. Benche le ſiepi ſtiano bene, nondimeno lodo più i muri; percioche ſono più forti, & ſi fabricano in poco tempo; 'oltra che eſſendo politi, ò dipinti fan medeſimamente bel vedere.

Quel che debbe produrre il fondo de un giardino.

G I O. B A T. Dapoi ordinato il ſito, ſi debbe conſiderare quello, che più còuiene à quel terreno, p' cauarne maggior entrata: Percioche, eſſendo più atto à produr dell'herba, che delle biade, lodo à pratarlo; ſi perche renderà più utilità, & maggior vaghezza; & ſi anco perche non farà coſi daneggiato, comel'altre coſe da i frutti che cadono, e che ſi raccolgono.

V I N C. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi ſi farebbe.

G I O.

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 à simili arbori; & non adacquandolo, si può sperare solamente 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 ui si facesse correr l'acqua, come si fa à gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, o 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 ui gioueranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono doue non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben vero che alcune volte, per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

*Modi ricor
di per benefi
cio de' giar
dini.*

VINC. Che via vi vuole nel piantar tali arbori, & che misura si debbe tener nel poner i fili lontani l'un da l'altro, & vn'arbore appresso all'altro?

GIO. BAT. A piantare vn giardino, si debbe primamente considerare la natura di quel terreno; percioche, essendo dolce, grasso, & acquato, bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia tre tasei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto; & massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono più quantità di rami, & più grandi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li pianterà più spessi, quando faranno grandi, non solamente occuparanno se medesimi, ma adombreranno talmente il fondo, che se ne cauarà poco, o niente. Percioche non tanto fa bel ueder un'arbore carico di frutti, quanto à mirarlo grande, & con bella, & larga capigliata.

*Modi per più
tare i giardi
ni.*

VINC. Per qual cagione adunque hauete uoi piantato così spesso questo giardino, essendo il fondo così morbido, come cel mostra questa bellissima herba?

GIO. BAT. L'esser così florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi dò ogni anno mescolato con la poluere, la quale lo spinge à produrre assai più di quel che può per natura. Onde, conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro vintiquattro braccia, & gli arbori non più di noue.

*Perche si più
sani più to-
sto peri, che
pomi, & per
umaria.*

VINC. Perche haucte voi piantato tanti peri, & così pochi pomi?

GIO. BAT. Sapendo io, che i peri sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de i pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, ghiaroso, o che sia asciutto, o arido; pero piantai più peri, che pomi; auenga che anco questi siano la più parte rostauoli, che vengono non più gradi de' peri. Et medesimamente il Magnifico M^o Giuliano Callino fece ben' a piantar' il suo gran giardino (come haucte veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; pereioche, come buon' Agricoltore, ch'eghiera, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengon belli, & grandi nel terreno grasso, molle, & humido com'è il suo. Però non tanto fu prudente nel poner i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedici; con non ponerui tra mezzo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come ho fatto io; mali piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, o pomo.

VINC. Haucte uoi più delicato vn buon pero, che vn buon pomo?

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

GIO. BAT. Non si può negare, che i peri comunemente non siano migliori al gusto, & che i buoni non si vendano più pretio de' pomi. E vero, che non sono così sani, ma sono più commodi nel mangiarli à i suoi tempi crudi, & cotti, & per far buone composte, & buone torte.

VINC. Essendo vero questo, per qual cagione non si piantano più peri che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

GIO. BAT. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo sito proportionato à peri, piantano più tosto de' pomi, ma più quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi, potendone piantar de' buoni.

VINC. Forse che non si piantano, nè s'inestano più peri, che pomi; perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO. BAT. Non manco tempo durano i peri, per comparir' a mezzo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati cauaheri, ghiaccioli, cicognini, & altre più sorti di mese in mese sin' al S. Martino. Nè pefate 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 à i ghiaccioli, & l'odore de' moscatelli. Et oltre che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'autunno con le circostantie debite, che durano sin' alla Pasqua, & più ancora; per essere così pretiosi, si vendono à peso con maggior utilità de' pomi, che si vendono à misura.

Ancora, qual'è quell'arbore frutifero, che sia così bello, così dritto & così alto com'è questo del pero? Il quale non pure non occupatanto con l'ombra, quanto fanno i pomi, ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente un'anno, & l'altro no.

VINC. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tan

ti

quell'anno, che son' il doppio de' peri: I quali, oltra che sono più difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pomi; sono anco più rosi da i vermi, di tutti gli altri arbori fruttiferi.

GIO. BAT. Lasciando da canto le opposizioni, che si potrebbero dedur per l'una, & l'altra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come mi hauete domandato. Onde, cominciando dico, che si facciano le fosse almeno dui, ò tre mesi innanzi del piantare; perciocche quel terreno si disponderà 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 meno di due braccia in ogni lato à i piccioli, & à i grandi tre, infin' à quattro ponèdo il miglior terreno da un lato, & quello non così buono dall'altro, per gittare prima nel piantare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà; & accomodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra all'altra; coprendo però prima il fondo di pietre non più grosse d'un pan comune, accioche (come di si l'altr'hieri) facciano quei medesimi effetti alle radici, che fanno à quelle delle viti. Non piantando mai quando fà gran freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che pioue; ma solamente quando è dolce il tempo, ò che sia più tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. Et quando si spiantano per ripiantare, si faccia vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si pòga quella parte ch'era in Oriente ancor' in Oriente; perche le altre parti staran no come di prima. Cauandoli non meno dopo vespro, & per Luna nuova, & con più radici che si può; & essendone di spezzate, ò guaste, si tagli no via. Et quando si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra, per conseruarle dal vento, & dal Sole; perche prenderanno più facilmente. Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gittà adosso alle radici, con vn palo di legno ben vguale in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra de' venti.

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

GIO. BAT. Essendó fatto le buche di Luglio, ò d'Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di Gennaro, ò di Febbraio; perciocche, piantando in quei mesi, la terra si comoda talmente attorno alle radici, de gli Arbori, che all'hora sono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano assai più, che se fossero stati piantati nella prima vera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lodo à piantarli di Febbraio, ma

*Trattato de
pianciar gli ar
bori fruttiferi*

che le buche siano fatte innanzi Natale.

VINC. Che è meglio à piantar' i peri, ò pomi saluaticchi, ò quei d'armella per incalmarli poi?

Che gli arbori d'armella sono meglio per incalmarre che i saluaticchi.

GIO. BAT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluaticchi, non dimeno lodo più quei d'armella; perciocche, incalmando vn saluatico, & vn domestico, questo produrrà frutti più grossi, più saporiti, & di maggior licore, che non farà quell'altro. Come per esperienza si vede quando è stato incalmato vn saluatico, & che comincia à far' i frutti; che incalmando vn'altra volta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & più grossi di prima. Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi d'armella.

VINC. E da credete ciò che dite, pciocche qsti arbori sono più pieni d'humor dolce de gli altri, e crescono cò più facilità in grossezza, & in altezza: Ma è pericolo che nõ durino sì lugo tẽpo, come fanno i seluaticchi.

GIO. BAT. Si come i giardinieri douerebbono (al parer mio) attendere più all'utilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; così, mirando alle buone qualità de gli arbori d'armella, non douerebbono restare à piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i saluaticchi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di più assai.

VINC. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare à simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben'ordinati.

I beneficii che uogliono gl'arbori fruttiferi.

GIO. BAT. Primamente siano zappati almen due uolte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per esser'anco i più pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'autunno 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 à darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi se li taglino al Febraro i rami superflui per Luna scemante, & similamente quelli, che si riuolgono all'in giù, & che si incrociano nel mezzo dell'arbore; leuandone quel più, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto più sarann'ordinati con ragione, tanto più abonderanno di frutti migliori, & viueranno più lungo tempo. Acconciandoli però quando non fa freddo, nè gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglianti; tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, acciocche l'acqua piuuana non ti si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auertendo però sempre à non farli alcune di queste cose quando fioriscono, perciocche facilmente si potrebbero seccare, come più volte ho veduto.

Simil-

Similmente à quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro glioui delle gattole, ò d'altri animalletti che consumano le buone foglie coi frutti insieme. Senza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmente i peri, & pomi, per esser sottoposti à questa maladittione più de gli altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che più volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza, à tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa; per che egli crescerà in poco tempo con marauiglia. * Ricordandoui anco per cosa importante, che quando li arbori son carichi di frutti più dell'ordinario (come alle volte sono più delle foglie) li scaricate della terza parte ò della metà, percioche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegli arbori ne produrranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli così caricati.

- **VINC.** Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionate dell'incalmare simili arbori, & qual modo sono migliori.

: **GIO. BAR.** Benche s'incalmi per più vie, nondimeno quella del fessolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre, quando massimamente è fatta alla primavera, come gli arbori cominciano à sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra: incalmando ne i siti freddi di Marzo, ò d'Aprile, & ne i caldi solamente di Febraro, & sempre innanzi che le calme gettino fuori. Et questo è il uero modo che si debbe tenere; per cioche, si come il caldo apre, suaglia, & spinge ogni arbore à produrre le foglie, & i fiori; così il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi più tosto dopo vespro, che la mattina; & si auvicini più alle radici, che à i rami; perche quanto più le calme sono poste à basso, tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto all'incalmar per Luna nuoua, ò vecchia, i più incalmano quando cresce, per le calme che prendono, & crescono più facilmente. E ben vero, che incalmando quando scema, & massimamente dopo il tondo sin à i vintiquattro di, le calme producono più frutto: Nondimeno commendo coloro che sempre incalmano per Luna nuoua ne i terreni magri, & ne i grassi quando è vecchia.

Dell'incalmare gli arbori fruttiferi.

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

: **GIO. BAR.** Lodo che si pigliano di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, & c'habbiano

*Come si deb-
bon pigliar le
calme, & il
modo di por-
tarle di lonta-
no*

gli occhi vfgorosi, & spessi, & s'incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con poco di terra, & inuoke ne i pãni, ò altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non meze secche dal vento, ò dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i cano ni 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'incalma-
re à fessolo.*

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

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

*Dell'incalma-
re à coronet-
ta.*

GIo. Bat. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benchè si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; nondimeno s'incalma più di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; per cioche gli arbori sono più in amore, & l'aere più temperato. S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle; & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore. 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 canconi, & agguzzatolo bene, si ficca quello, 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 accomodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciandoui la seconda sottile verde, si pongano talmente d'una in vna, ne i buchi fatti coi detti stromenti, che le scorze loro, & del tronco si bacinò, & nõ si vegga niente del taglio, ò del nudo, ma solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che non si lippa, ma spic-
carla

carla però per due dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza di fenda quella del tronco à guisa d'un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita, si sopra subito tutt'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, ò uerga nel medesimo luogo con vn vimine, ò stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltre che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificarle, si leuino ancora i germogli, che venissero dall'arbore; lasciando alle calme vno, ò dui de' più begli occhi per ciascuna percioche, quanto più saranno pochi, l'humore li farà venir più tosto grandi.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare à canello, ò spoletta (come noi diciamo) per esser più facile del detto modo.

GIO. BAT. Benchè si possa incalmare à canello d'Aprile, & di Maggio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, ò al principio di Luglio; hauendo però riguardo à farlo più tosto, & più tardi secondo il freddo, & caldo de' paeli; & anco à spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, lisce, & tolte pur da Oriente. Vlando 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 ferrato, 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 ò pochi.

VINC. Parimente desidero che mi diciate dell'incalmare à scudetto, per esser cosa che ha dell'ingenuoso, & del polito.

GIO. BAT. A incalmar à questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta à modo d'uno scudetto, & porui vn'altro simile con l'occhio, 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 lunghe: te intorno al ramo, ò tronco incalmato, le quali non occupino niente gli occhi posti, perche non potrebbero germogliare. Ma meglio è coprir' quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla con altra scorza sottile quanto è il taglio, & dopo cinque, ò sei giorni, slegar' ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attaccato all'humore del tronco, ò più tosto. (per più breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra dell'occhio con vno stropello, che per questo egli non resterà di mandar fuori i germogli. Non mancando, à troncare

Dell'incalmare à canello.

Dell'incalmare à scudetto.

troncare ogni superfluità degli occhi non incalmati, & levar tutti quei
 * che nascono di tempo in tempo, fin che i buoni siano divenuti pochi. *

Et questo modo d'incalmarsi fa nell'hasta monte che è giovane: ma come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra, che apprendono benissimo p' esser teneri, vi si fanno anco maggior numero di calme.

*
 Lode dell'incalmare.

VINC. Veramente che l'arte dell'incalmare è vna delle più belle cose, che siano nell'Agricoltura: poiche si tramutano gli arbori sciuaticchi ne i domestici, gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti, & i tempociti ne i tardi. Oltra che non tanto si tramuta vna specie nell'altra, & s'accomodano più frutti diuersi sopra d'un'arbore; ma etiadio si trasportano le sorti forestiere à noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le comodità, & i gran contenti, che si prendono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quãto sù sèpre celebrata questa così gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, & da' primi Signori del mōdo, nō so quãd'io potessi finire.

VINC. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De' peri moscatelli.

GIO. BAT. Cominciarò à ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benchè siano delicati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li medici, che li biasmano, & perche à pena sono spiccati, che si corrompono.

De' peri caualieri.

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

De' peri ghiaccioli.

Dietro à questi immediatamente vengono i peri ghiaccioli, i quali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De' peri cicognini.

Similmente nel finire questi, compareno i peri cicognini belli, & nō buoni; dappoi subito i non così belli, ma delicatissimi che assomigliano à i detti ghiaccioli, ma hanno di più l'odore, & sapore de' moscatelli.

De' peri da Grumello.

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

De' peri moscatelli grossi.

Poco dappoi de' detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi de' caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello.

De' peri Bergamotti.

To vi potrai dir' ancora delle altre sorti assai, ma perche queste bastano, dirouui de' gli migliori dell'autunno.

Fra queste sorte di peri, vi è il bergamotto, il quale è forse il più saporito, & più delicato d'ogni altro; ma non si conferua molto tempo, se nō è spiccato alquanto immaturo & posto nel bullaccio.

Poi

Poi vi è il pero garauolo, il quale è pretioso crudo, & cotto, com'è passato Natale; ma è talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle volte va in fracasso. Et però è ben' amazzati con un ferro sottile, che arliui in capo de' buchi, doue nascono; & fare il medesimo à tutti gli altri arbori quando son' offesi.

De' peri garauoli.

Ancora vi è il pero bazauaresco, il quale oltra ch'è grosso, & delicato, si conferua etiandio lungo tempo.

De' peri bazauareschi.

Parimente vi è il pero buon christiano, che per esser così buono crudo, come cotto, quasi ogn'uno ne hà ne i suoi giardini.

De' peri buoni christiani.

Similmente piace à tutti il pero garzignuolo; percioche oltra, ch'è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

De' peri garzignuoli.

VING. Questi peri furno sempre apprezzati più de gli altri in Vinitia, & 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 còpsta, & più essendo conditi col mele, ò col zucchero; Et gli arbori apano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliado essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauado tutto il lor succo; & facendolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all' hora sarà di tal delicatezza, che auantora di gran lunga il sapore che facciamo di vne migliori con spicierie per mangiare à tuola tutto l'anno. Et questi bastino.

Trattato del peri di spina.

VINC. Vorrei saper qualche regola, per conferuar questi buoni peri.

GIO. BAT. Bisogna primamente auuertire à non spiccarli, se non vi è caduto adosso almeno tre, ò quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conferuare. Et si vli ogni diligentia nel raccogliarli in tēpo, che non pioua, & che siano ben' asciutti dal Sole; & nel raccogliarli chē si non macchiano. Et però si spicchino ad vno ad vno con la pommaruola, ò gabbuola tagliente in cima d'una pertica; ò per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuando tutti i marci, guasti, ò che siano offesi per qualche modo; & i peri belli & sodi ponerli, sopra la pagliane i luoghi, doue non possano esser' offesi nè dal vento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osservare nel raccogliere, & nel conferuar' i pomi. Ma à conferuar' l'una, & l'altra sorte fin' à Quaresima, & à Pasqua come se fussero all' hora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano de' più sodi al modo de' vin, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna alla quantita di quei frutti; ponendo prima vn fuolo di paglia, & poi vn suolo di peri, ò pomi; facendo questo fin che tal vasello sia pieno; ritornandoui dappoi il detto fondo talmente, che'l resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che vi fusse

Alcuni modi per conferuar' i peri, & i pomi.

VINC.

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

De' pomi dolci, & di San Pietro.

GRO. BAT. La prima sorte che cōpar tra noi, è quella de i pomi dolci nani, & mezzani, i quali sono in pfectione al tempo de' peri moscatelli.

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

Del pomo rosso grosso.

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

De' pomi paradisi.

Appresso è buono il pomo paradiso per conseruarsi assai, & è ottimo dopo Natale: Et ve ne sono due sorti; vno lungo più dell' altro.

De' pomi ruggiuenti.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior reputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere dappoi passii, & diuenuti piccioli; così i garbi cominciano all' hora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d' ogni tempo.

De' pomi calamani.

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

De' pomi pupini.

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

De' pomi rosciaoli.

Non manco, anzi più sono grati i pomi rosciaoli; percioche di bellezza & di licore passano tutti gli altri. Et però non è marauiglia se al Carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarano, & ballano.

De' pomi appioli.

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furono già demēte stimati da gli antichi, & sono in pgiò appioli i moderni p li più delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarui ancora d' altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, è bene che parliamo de gli altri frutti.

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

Delle varieta del pomo cotogno.

GRO. BAT. Questo pomo è dissimile à tutti gli altri nella forma, nella scorza, nella sodezza, nell' odore, & nel sapore; & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuersi paste. Et oltra che è singulare il frutto, non men è singulare l' arbore; percioche tagliando i rami d' un' anno, ò di dui, & piantadoli di Nouembre, ò Febraro per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d' altri frutti, li producono più delicati de gli altri incalmati in altri arbori della loro specie, per hauer in

hauer' in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopo il primo, o secondo anno, & più tardi al Febraro per Luna nuoua, & faranno frutti delicati a' suoi tempi.

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

GIO. BAR. Nò ui è molta differetia tra la natura loro: poiche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomaco, quanto più sono saluaticchi, acerbì, & austeri; ma sono buoni à fermare i vomiti, i flussi, & refrigerar la sete. Et al medesimo fanno i pomi, quãto più sono immaturi.

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

GIO. BAR. Dirouui adunt; delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che comparano al fin d'Aprile, ouer al principio di Maggio, le quali, bẽ che siano pregiate quãto più sono belle, però sono sempre mal sane, & generar cattiuu humori nello stomaco, & de' vermi nel corpo, & sono di poco nodrimeto; come sono anco i calemi, che vengono subito dietro.

Poi dopo questi, si ueggono le marene delicate, per partecipare ed dolce, & con l'acetoso, o garbo, le quali cuocendole in pignattella col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati; seruendosi di quel licore, che all'hora producono così soaue: Et non meno sono delicate condite pur col zucchero, & ancor accomodate in maritata. Ma sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incalza di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancor ogni anno maggior quantità, & più grosse per hauer più somma di rami grandi, che non fanno questi bassi. Et più dico, chi ponesse le medesime come nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etandio à quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli horti, per ombreggiar poco, ma nõ già nelle corti, o altri luoghi, onde i polli potessero beccar i loro frutti.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali benchè siano più picciole delle marene, sono però buone erude, ma più secche ne i polli, ne gli uccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Parimente non sono da tacer le visciole, le quali sono comparse nuouamente, & perche partecipano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. Si incalzano sopra le ciregie, ma meglio è a ponerle sopra le marinelle salatiche, o più tosto nelle domestiche.

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

VINC.

*Delle ciregie
& calemi*

Delle marene alte, & basse.

Delle marinelle, & marafche.

Delle visciole.

VINC. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'una medesima qualità, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne ò fusine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine.

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano più picciole di tutte l'altre, sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma più cotte, ò secche; & spzialmente ne i polli & altri uccelli: Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto va bollo con poca acqua, & così molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero è che le grosse dolci, & ben mature, lubrificano assai più; ma tutte crude & cotte, ò verdi ò 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, ò secche.

De 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; ò più tosto è bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane.

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

Delle brogne catelane.

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

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa agguagliare à questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di così 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 è concesso dal Medico vna catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustando la così fresca con tanta soauità dell'abondante licore, per lo quale resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquanto del gusto perduto?

Delle armo- niache.

GIO. BAT. Vi farebbe da dir delle Agostane bianche, Settembrine nere, Malsimiane, Pernicone, Gierusalemme, & altre forti buone, ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacendo queste) dirò delle armo niache, le quali sono di soauè odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, se sono delle incalmate; ma non così sane, come generalmente sono le brogne: ne si conservano molto tempo i suoi arbori; & malsimamente quando sono posti sopra i perùchi; ma ben si conservano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & più ancora se sono sopra le mandole, ò sopra i pomi cotogni.

VINC.

VINC. Ho sempre amato qſto gē il frutto, per eſſer ſingolare nel pro-
dur dui frutti buoni; l'uno è l'armoniaca, & l'altro che ſi cauà dall'oſſo.

GIO. BAT. Vi ſono poi gli albercoccoli, i quali (quanto al frutto) ſo-
no quaſi ſimili alle armoniache, & parte à i perſichi, ma non alle foglie
i quali ſ'incalmano ſopra le brogne, & meglio ſopra l'armoniache. Ma
peche pigliano cō difficoltà à feſſolo, lodo che le calme habbiano del vec-
chio, ò più toſto incalmarli à canello perche prendono più facilmente.

*De gli arbor
coccoli.*

Ancora vi ſono i molti delicati albergeſi, i quali benchè ſi poſſano
incalmare à i modi detti ſopra i perſichi, & brogne; nondimeno ſono
più ſicuri à piantar i loro oſſi più toſto all'autunno, che alla primauera.

*De gli alber-
geſi.*

Voi ſapete poi di quante ſorti di perſichi ſono tra noi, & quanto ſo-
no facili nel naſcere, & nel creſcere, ma nel mātenerſi molto deboli: per
cioche in queſti paefi ſ'inuecciano toſto per li freddi, per le brine, &
per le nebbie, che ſpeſſe volte vengono dopo che han gittato i fiori.

*De' perſichi,
& come ſi cō-
ſerua gli
arbori.*

VINC. Non ſapreſte qualche rimedio per conſeruarli più lungo tem-
po, & chē non temeſſero le dette maledittioni, come fanno?

GIO. BAT. A conſeruare queſti arbori, ſ'incalmano ſopra i pomi co-
togni, ò più toſto ſopra le mandole. Ma quando ſono naturali, ſi taglia-
no non pur i rami più alti (ſtando che quanto più ſi tengono baſſi, ran-
to più tempo durano) & nel mezo quelli che ſi trauerſano; ma anco ſi
tronca la verga appreſſo terra, quando è come il dito groſſo; accioche
ella faccia prima le radici, auanti che uenga alta; laſciando venir un ſol
ramo, dal quale deſcendano gli altri. Ma à ricuperare ogni arbore di per-
ſico, quando moſtra ſegni di ſecare; ſi tagliano via tutti i rami, laſcian-
doui ſolamente i tronchi, come ſi fa alle ſalici quando ſi ſcaluano: & ri-
tornano ben fronduti al modo di prima. Oltra che ſi fende la ſcorza di
tutta la verga (come ho anco detto) laquale, per ſtringerli troppo, mol-
te fiatē li fa ſeccare. Lodo poi à ripiantar ogni perſico quando nō è più
d'un dito groſſo; & ponerlo nella foſſa per lungo, come ſi fa la vite, auā-
zando vn ſol ramo ſopra terra, che di uenga in verga. Et à queſto modo
egli durerà lungo tempo per le radici alla, che farà. Tagliandoui però
primamente quella più lunga di tutte l'altre, che eſce per drittura: Co-
ſa che ſi dourebbe far ancora tutti gli altri arbori fruttiferi quando ſi ri-
piantano; perche è quella ch'impediſce il fruttar copioſo.

VINC. Qual coſa ſi debbe fare, accioche i perſichi vengano miglio-
ri, & più groſſi dell'ordinario?

GIO. BAT. Quantunque ui ſi gioui ſempre à letamare, & zappare o-
gni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio ſente queſto di
tutti gli altri. Adunque chi li vuole groſſi, & buoni, li zappi almeno tre
volte l'anno, & li dia innanzi il verno del letame minuto, & maſſimamē.

*Per far venir
groſſi i perſi-
chi.*

cedi quel di porco; perche questo li farà uenir più grossi, & più d'ogni altro. *Tutti i persichi sono nocui, allo stomaco, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar in uanzi pasto, & mangiando i suoi fiori è digiunato lubrificano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & amazzano i vermi.*

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

*Trattato de' fi
chi.*

GIO. BAT. Tutto il mondo sa, che'l fico è un de' più pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più, & meno dolci, & saporiti secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per ragione 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 casalinghi: De' quali, per esser uene di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri, verdi, & beretini, ogni vno se ne compiace secondo che ha il gusto. A quali ancor che siano de' gli vltimi frutti che noi mangiamo, non fallano però a produrre sempre in copia; conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o dai freddi, come occorre a tanti altri.

VINC. Sempre ho vdito dire, & vedo per pratica che'l fico, il persico, & l'uaa sonoda corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

GIO. BAT. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fù anco sempre in maggiore stima il fico, & l'uaa: Percioche, si come questi due frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Non è singulare l'arboce del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si vede che non pur i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora ài secondi scatti di scorza di calore, di grani, & di forma, benchè sia più grossa, & però ciascuno dourebbe haueslo in grande stima, & massimamente perche produce frutto a iustantia, & lubrica il ventre: *Senza che essendo secca è buona alle durezze, & alle scarantie garrizate: & anco impiastro alle testis, catarri, & asmi.*

VINC. A quel che dite che i fiori sono buoni, dico che più medici gli han per ralmente mal sani. (essendo tutta la malitia dell'arboce) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami tenaci, & i fiori da quei, che son d'un anno. Onde a conoscer che questi siano cattiuu, 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 uoglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalingo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime quanto più sono felici, o meze cadute; percioche vi producono migliori frutti; & si confer-

uano

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirlì ben di paglia, ò di gaja di lino, & legare con tal modo queste cose attorno à i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi così i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra, quanto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, vi si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'halta, come farebbe vn palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

VINC. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragionate parimente de' pomi granati.

GIO. BAT. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezzo sapore; nondimeno tutti uogliono aere caldo, ò almeno temperato: percioche ne i luoghi freddi, non si possono alleuare, & manco cò seruare, ò hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraro, ò di Marzo innanzi che producano le foglie; & predono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giouani.

De i pomei 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 più rimedi; nondimeno, per non hauerli prouati, offeruo à piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' più belli, & de' migliori che si trouano. I quali à farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si da loro, tanto più di garbi che sono, vé gono dolci. *Vero è che i non dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. Sempreamai i buoni granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltre che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni.

GIO. BAT. L'eccellente Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno à torcerli il piccolo, ò ramuscello, sull'arbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata con acqua, & facendouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo: Oltre che si conseruano à spicarli per Luna vecchia quando sono mezzanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre, ò quattro giorni sopra vn'asse col piccolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno vna volta al di, accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore; perche creparebbono; & dappoi si attaccano sotto à i volti, ò solari. Et alcuni altri li còseruano, facèdoli star prima al fumo per quindecim, ò vinti giorni fin che è ben secca la scorza loro, & poi gli appicano

H
al

al modo detto. Et io, come sono spiccati ne i medesimi modi; & statiali Sole col fiore di sotto per vn giorno, ò dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiufo con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar' aere, fin che si cauano fuori.

VINC. Poiche ho hauuto da voi più secreti, che non aspettana, vi prego che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

*De i mori ne
vi, et biāchi.*

GIO. BAR. Quantūque il moro nero, & biāco siano simili nel produrli, le foglie più 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 più grossezza, di più licore, & di più sapore; oltrache la foglia è più dura, & più grande, & anco l'arbore è più difficile à prendere, & à farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non essere così atti ad esser piantati in pianto ni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i biāchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma più per le migliara, che ogn'hora più si seminano per la inuentione che nouamente è comparfa.

VINC. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

*Come si se-
mina ogni sò
ma di mori
bianchi et ne
vi piccioli.*

GIO. BAR. Certo è che si seminano con facilità, & nascōno 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 ch'è nel principio di Giugno) onde hauendo dentro più granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore; i quali si piantano subito così verdi, così intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polueroso in belle fila, lontane vna dall'altra, non meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'una linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in perfettione, non è meglio che à criuella l'ò altò non men d'un palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per farli nascere, si coprono di stoppia, accioche non siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquare leggermente sopra, non si ammacchi quel terreno; facendo questo più le re, fin che quelle semenze ne han bisogno: Non mancando à cauarli alla primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, & tanto lontani per quadro vna gamba dall'altra, quanto si possono zappar più volte 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 à 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, ò altro vaso pieno di acqua; fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori

gliori vadino al fondo, & le cattive restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fina appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & secate all'ombra sopra le asse, & poi conferuate fin 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; offeruando medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che à seminarle in questi dui tempi; dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non falleranno quelle della primavera; oltre che l'una, & l'altra sorte, produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro bianco, ò quella del nero?

GIO. BAT. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è così buona per li cavalieri piccioli, per esser dura, * Ma è perfetta la foglia della Badia nel Polesine; laquale, oltre che ne abonda di più, & fa miglior seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de' bianchi. *

VINC. Non sarebbe bene à incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebbono, & abondarebbono più facilmente de' neri grossi?

GIO. BAT. Ancora io lodarei questo, quãdo si trôcassero le verghe de' biãchi, purchè fussero grosse nõ men d'un' hasta d'uno spõtone, & poi lo anno seguete s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampolle à canello: Modo in vero che farebbe abòdare 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 raccogliẽdole poi di anno in anno, si farebbe abondate in poco tẽpo tutto il paese.

VINC. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbon'incalmare medesimamente sopra i bianchi, benchè sia cosa difficile l'hauerne in copia?

GIO. BAT. Perche questi grossi nascono, e crescono con gran difficoltà, lodo ancor'io l'incalmarli à canello sopra i bianchi al tempo detto, ma che non siano più grossi d'un buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla primavera sequente 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 tempo in tempo, & chi non facesse questo, la verga del moro bianco sarebbe soffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quando sono maturi i frutti, non diano noia à gli abitanti; ma pe

Dallo incalmare i mori bianchi de i neri.

fò in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quando cadono maturo, per esser loro cibo perfettissimo.

*Trattato del
le noci.*

VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.
GIO. BAR. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leva con dolor di testa, & di tutta la vita, come se fusse battuta; senza che non vi vien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & per le radici quando sono tanto grasse che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono disbiasate molto coloro, che tengono simili arbori nei loro campi, & massimamente ne i buoni; conciosia che dourebbono piantarli solamente à 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 à li stomachi deboli, & buone per ponerle sotto alcuni cibi, & anco per condirle col mele, & col quaquero quando sono more uoci, & guscio, & scorza. Oltre che sono perfette per far dell'oglio per la pingite, per curare, & mangiare, come costumano più paesi. e l'arbore è molto à proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser così liscio, e polito. Et più si uede per praticca, che questi arbori tanto più producono copiosi noci, quanto più ogni anno sono battuti, & rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur à curare, & battere simili arbori; ma anco à cacciare nella verga gran quantità di frutti.

VINC. Per hauer inteso le buone, & cattive qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è così grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

GIO. BAR. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli à Mezo di, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi à i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiaiosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che non fiorisse così per tempo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abundarebbono talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far le mandolate, saporiti, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piantate assai; & delle migliori, si perche haue te sito suburbano molto à proposito; & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona utilità, & di minor danno d'ogni altro; anzi che à quegli arbori vengono sotto delle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma non mancate di zapparli, & letamarli ogni anno, & curarli rami secchi, & i verdi superflui, & poi

poi aiuti 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 quantità?

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, & che ogn'anno se ne accomoda; ma etiamdio stà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come farebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accòmodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli vccelli grandi, che gl'insidiano: Oltrache stanno similmente ben'intorno à i giardini per modo di siepe, concio sia che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati;

*Della auella
ne, & nocci
uola.*

VINC. Come intendete, che si debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primavera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restino senon tre, ò quattro verghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre, ò quattro braccia. Et questi arbori, oltrache ricercano star' appresso alle acque, ò ne i luoghi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo; gittano anco tante ampole, ò germogli da i piedi, che se ne può ripiantar 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 uede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito, hora allecciato; hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamente che la natura non pur'hà fatto singular questo arbore nel produrre egli solo frutto buono ne i colli verso Tramontana; ma ancor'hà fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna sì forte armatura, che nè animale, nè vccello lo può mangiare mentrosi troua in quella spinosa veste. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più fortile, per compiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre utili, nondimeno inestando di buoni marroni à scudetto, ò coronetta, ò à canello, producono anco assai più grosso, più bello, più saporito, & più delicato frutto.

*Trattato del
la castagne*

VINC. Che via si debbe tenere p'hauerne in quantità di questi arbori?

GIO. BAT. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli, che piantarli; & ponerli in sito che più tosto habbia dell'humido, & Tramontana, che in altro che sia asciutto, ò verso Meaodi: percioche ricercano più ombra che Sole, valle che monte, & terra molle che dura. Facendo questo di

Marzo in terreno ben zappato, ben nettó, e ben letamato; & ponendone due, ò tre, sia quattro castagne, ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen' un braccio; & mettendovi appresso vna bacchetta, ò 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 tempo di ben in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vasselli bisognano intorno à i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti, canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificii, delle fabbriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, et altri siti. Di modo, che non sò cosa, in contrario eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & metterni verdi tutto l'anno?

GIO. BAT. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spicarli mediuamente maturi per Luna vecchia ben asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur'al fresco; il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere, percioche in poco tempo, da quello farebbono corrotti.

VINC. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diriate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue.

GIO. BAT. Voi sapete il singular liuote, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario à noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruar più 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, ò colli, ouer' al piede loro; & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

VINC. 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 non men d'un manico di vanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & sanza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuati circa vn braccio la scorza grossa, & lasciarli la verde sottile, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & nei temperati di Febraro, ò di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per due mesi ananti, le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, ò del lerame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si riouerà dentro, & calcandolo ben attorno d'ogni piantone, secondo che si trarrà adosso di mano in ma

no

no, con un bastone grosso, come ho arco detto. Non maneando à zappa
 re tutti questi, & i grandi almen una volta la primauera, & anco ingrassar
 di col detante minuto mescolato nel terreno, che si troua à torno quei
 tronconi; & potarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, ò Marzo; &
 ne i freddi all' Aprile, ò Maggio, & sempre con ferri ben taglienti; taglià
 deli, anco ben sotto al tronco grande, ò picciolo, & per Luna vecchia in
 tempo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami varia
 ti, sup'flui, morti, & setchi; & non meno i germogli, che vi nascono; ri-
 seruando però se la pianta non fusse talmente vecchia, ò fracida, che el-
 la hauesse bisogno di noua; perche all' hora sarebbe da lasciarui
 uno, ò due de i più belli. Non maneando à cauar' ogni marcio, ò secco, ò
 marlato che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primauera, con fer-
 ri còuenienti a tal' effetto, infino che si scopra il buono; percioche quel-
 la infirmità non passara più oltra; & in poco tempo si scoprirà con nuo-
 ua scorza essendo di fuori, ma non dentro quando è fessata la verga. Vu-
 gendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; ac-
 cio che quei legni non patiscano; come facilmente farebbono quando
 non fossero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne
 maggiore utilità?

GIO. BAT. Non si può fallar' à piantare, & incalmare delle più grosse
 sorti, & che ne facciano assai; & oncosia che abbondano più d'oglio, che
 non fanno le minute; Et olera che essendo belle, si vendono più pretio
 per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior pol-
 pa di tutte l'altre del nostro paese. * Auuertendo che questi arbori
 s'incalmano solamente di Maggio, & à quei modi del scudetto come vi
 ho detto. Et incalmati non vi li tagliano via i rami che sono di sopra del
 le calme fin' al Marzo, ò all' Aprile suffeguente, & sempre netti, & à can-
 to della medesima calma. Et à questo modo, elle non vengono à 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 raccolgono, come sono la maggior
 parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche; percio
 che con queste si fraccano, & si rompono di rami assai, con danno del se-
 quente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini so-
 pra li scapertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia, talmente dili-
 genti nel tirar con le mani ne i suoi grembiali di corame, di ramo in ra-
 mo le oliue, che paiono tanti schiratti, che continuamente ruotino. Et
 ben vero, che quei rami che non si posson' hauer con gli vicini, è forza

batterli con le perliche; onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma à confettarle verdi si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligenza che non si ammazzino 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 asciutte; perciò che altramente pariscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta tola ma (come si vendono costaranoi) si pigliano tre coppi di buona cenere bē criuellata, & mezzo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, la quale sia rāta, che vi possano inondar le oliue. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolino si ben insieme, che non si ammazzino. Et lasciatele così per otto, ò dieci hore, se ne pigliano alcune, & lauarele bene, si tagliano per veder se la polpa si distacca dall'osso; percioche distaccandosi, è segno che sono cōcie, altramente si lasciano quel poco più, fin che si distaccano. Poi fatto questo, si lauano fuor di quella cōpotione fin che restano ben mode, & si pongono dappoi in vaso netto, & vi si fa la salmora; mettendoui del pili stolo, ò serpillio, ò semen. i di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cābia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buon sapore.

VINC. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua; onde dubitando che mi no iassero nel mangiarle, son ritornato à 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 facilmente; & affai più 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, ò nella salmora, lequali à confettarne vna quarta, siano seccate all'ombra, doue soffii il vento, & vi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale, vn' oncia 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 mezzo sapore. Et come sono bene ordinate, & ben mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

VINC. Hauete per miglior l'oglio fatto coi piedi, che'l torchiato?

GIO.

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, se sta sempre miglio-
re, più dolce, più chiaro, & più diletteuole per mangiarlo nelle insalate.
Ma farebbe impòssibile à farlo tutto co i piedi; si perche non si potrebbe
supplire à tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, che'l tor-
chiato) & si anco perche farebbe non poco danno, stando che'l torchio
rende sempre più oglio, che non fann'i piedi. Basta che vi haurei da dire
ancora cose assai intorno à questo arbore, & specialmente quando è bel-
lo da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli olsi suoi fanno perfetta ce-
nere; ma perche habbiamo ragionato à bastanza, è ben che ci leuiamo di
quà, & che vi ritorniamo dimani per parlare, di quanto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto à quanto vi piace.

IL FINE DELLA QUINTA GIORNATA.



LA SESTA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Come si possono far horti per vaghez-
za, & per utilità.*



VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar il sesto gior-
no à casa dell' Auogadro, pur nell' hora solita; & ueden-
do cominciare vna rugiada, dubitando di maggiore
acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame; onde
giuntoui, entrarono per la pioggia che tuttauia cresce-
ua, per ragionate in vn bel camerino à canto la sala grã-
de, che guardaua à 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 parlafſimo delle coſe che conuengono ài giardini, io deſidero che hoggi ragioniamo de' gli horri, che ſi fanno per ricreatione, & de' gli altri ancora che ſono di commodità, & d'utilità.

*Le lodi de
gli horri.*

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che fù ſempre di gran cōtento l'hauere vn bell'horticello, & più ancora ſecondo il potere, & volere d'ogni animo gentile, come chiaramente ſi veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche, & moderne; & non tanto nelle Città, & Caſtella, quanto nelle Ville; ſecondo c'hebbero già principio dal famoſo Epuro nella gran Città d'Atene, il quale dopo i ſudori de' gli ſtudi, vi andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i laſi ſpiriti dell'animo ſuo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Feaci? Il quale hauendo più horri vaghiſſimi, & copioſi di frutti, di herbe, & di fiori, dopo i graui negotij cotidiani del ſuo gran Regno, vi entraua per iſgombrar da ſe le fantaſie, che lo premeuano molte ſiate ſin'alle viſcere del cuore. Et medefimamente poſſiamo dire di Mecenate, il quale hauera in Roma horri di tanta vaghezza, che ſpeſſe volte vi andaua Ottauiano Imperatore ſolamente, perche ſi ricreaua, & ſi compiaceua più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior coſa.

Quanto maggiormente habbiamo da penſare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Perſi, i quali con le proprie mani coltiuaano, & ordinauano i lor'horti? dico con tanta diligentia, che faceua no ſtupire tutto il mondo. Ho detto queſti pochi ſolamente (laſciando altri infiniti) per moſtrarui, che ſempre fu coſa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarſi de' begli horri.

VINC. Quanto più mi hauete allegato queſti huomini coſi grandi, che ſi dilettarono mirabilmente de' begli horri, tanto più mi creſce l'animo di domandarui, come ſi poſſono fare, & quai ſiti ſono buoni, & comodi per farli belli.

*Trattato del
fare gli horri
belli.*

GIO. BAT. Si come hieri vi diſi in che modo ſi debba porre vn giardino, non meno ſi debbe far d'ogni hortto; & maſſimamente (eſſendo poſſibile) che'l ſia da Tramontana verſo l'habitatione del parrone, atto che dalle ſineſtre ſi poſſa commodamente goder per modo di proſpettiua; & ſpecialmente quando è fatto più toſto per allegria, che per vilità; come per adeſſo intendo che ne ragionamo, & dapoï parleremo de' gli altri, che ſi fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il ſito à propoſito ſi ponga parimente l'horto giuſto per quadro, & ſi cinga di bel muro, ò di folta ſiepe, la quale ſia potente di belli ſpini bianchi, ò di verdi ſanguini, ò di altri ſimili forti, che ſiano cimate, & polite a' ſuoi tēpi: Il quale ſia ben'uguale, & non molto pendente, accioche l'acque piovane non portino via le graſſe, & che la terra ſia buona, ben trita, & ben

netta

metta di pietre, & di male herbe, con darli poi à suoi tempi del letame vecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parte co i viali per mezo, & attorno, i quali siano larghi nõ meno di tre braccia, & falegati di quadrelli ben corti, con vna colla attorno, che sia à canto de' muri, & larga circa due braccia & mezo: col viale però tra quella, e i quadri. Che à fare ben polito quest'horto, stà ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non più alti d'un braccio, & coperti di belle lastrette di pietra, come ve ne son molti nella nostra Città.

VINC. Certamente ch'egliè bel vedere vn'horto, come hauete diuisato; tuttauia mi pare più vago vn'altro, che sia ordinato in uarie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose vaghe da vedere: Il quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rosette, & di viole di diuersi colori. & non meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilicò, & altre più forte d'herbe bellissime, & odorifere.

GIO. BAT. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite; & massimamente quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia vna ben fatta porticella con la sua capelletta ben dipinta all'incontro, che corrisponda in capo per prospettiva, nella quale si possa star' à leggere, à cantare, à sonare, à ragionare, & à mangiare cõ gli amici. Ho poi veduti alcuni horti circondati di siepi foliissime, & concie talmente, che cime alcune, & ramuscelli non spontauano in altezza, ò nel corpo fuor dell'ordine: Lequali tanto più faceuano bel vedere, quanto ch'erano, ò tutte di sanguini, ò di lauri, ò di mirti; & oltre che haueuano i viali intorno, & per mezo à modo di croce ben falegati, haueuano parimente in luogo, de i murelli, le siepi di lauanda, ò di rosmarino, ò di busso, ò d'altre forti simili, ma bellissime per non esser più alte di vn braccio e mezo, le quali erano concie con tanto magistero, che non vi era pur'una foglia, non che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tanti murelli bẽ quadrati. Et tanto più erano queste cose vaghe da mirare, & da godere con allegria mirabile, quanto che vi si vedeua esser l'arbergo d'infiniti vcellini, che continuamente giorno, & notte à gara cantauano, & garulauano gorgheggiando più che poteuano con diuersissime soauì voci. Et appresso di queste cose, v'erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, ò di rose, ò di mirti, ò di lauri. Cioè vna all'incontro della porticella, doue s'entraua, & le altre vna per lato, & tutte tre in capo de i viali che andauano per mezo, & congiunte con le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che standoui dentro, pareua propriamente che si fusse in tante vaghe grotticelle, fatte solo per filosofar ui ame-

namente

namente con satisfatione d'ogni bell'intelletto. Oltre che non possa mancare che non vi dica etiam di d'alcuni altri hortacelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi, ma hauendo i quadri senza muro, haueuano però le pergolette di rose, ò di gelsomini, ò di lauri, ò di mirti, che copriano con gran vaghezza tutt'i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; le quali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil vaghezza, & commodità: Et benche non fossero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura, dauano gran satisfatione à coloro che le mirauano, & godeuano.

VINC. Se osassi, io direi esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergolette verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rendono maggior allegria, & amena prospettiua, & che (come dite) vi si gode la dolce armonia de gli vccelletti, che ui dimorano.

*Dell'horto,
& peschiera,
& forma
na 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 racer quello così singolare de' Magnifici Conti Martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salgate, & per li murelli forniti di pitari, & d'altre bei vasi pieni di varie gentilezze, che redono gran satisfatione à tutti per gli odori, che gettano; senza che è accompagnato da più riuoli corretti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale per esser fabricata cō mirabil arte, forse che non ne ha vn'altra simile tutta Italia.

*Della fontana
na de i nobili
Cazzaghi.*

VINC. Confesso ancor'io che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Boticino, & massimamente per esser' accompagnata d'alcuni vaghi hortacelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

*Trattato del
la herbe gen
nili, cominciã
do dalla Let
tucca.*

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conuo de i sapori, & dell'insalate; cominciarò à parlarui della lattuca, la qual'è pregiata per la migliore di tutte l'altre herbe da insalata; si perche è grata al gusto, come anco perche rinfresca, stollifica il corpo, fa abondar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & corta da gl'infermi; oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et benche ve ne siano di più forti, però tutte vogliono terreno grasso, polucroso, netto, & leggiero, & casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BAT. Questo auiene; percioche si seminano d'ogni mese, suoi

122

ri

Si però nell'eccessivo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico che per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata, è quasi dissimile alla lactuca per conto di bontà, & di rinfrescare; & massimamente quando è stata legata, & divenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambicarla, & beuer l'acqua così pura, & ne i siropi, è anco buona, & sana in minestra.

Parimente per mangiare nell'insalata, non solamente è buona l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, & con soave odore, & sapore, la quale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, è anco delicata per condire nell'aceto: Ma per non far semenza, s'ripiatino le radici, & fanno facilmete de i germogli assai. Vero è ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al foliuo, & stà sempre verde fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilazioni del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Parlandou poi dell'herba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogn'altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & condita nell'aceto; & anco per ponerla ne i siropi lambicata. E' ben vero che si mantiene se non nel buon'aere, & ne i terreni qualificati a lei: *La quale, non solo è ottima contra la peste & sandola à qual si uo'glia modo; ma anco quando si dubitasse di qualche venenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, ò altre cose simili.*

VINC. Effendo questa gentil'herba difficile à mantenerli ne' grà freddi, lodarei à tenerla nelle cassette, & poi à quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BAT. Vi è ancora la cironella, la qual'è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Benvenuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, è rimedio mirabile à i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni, & al mangiar de i funghi.*

Nò meno vi è la segezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio cumila, la quale di odore è simile al thimo, ma minore, & più tenera. Et oltra ch'ella è di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare verde, & secca in diuersi cibi, è anco bella da vederne i pitari, & altri be i vasi. Si semina al principio di Febraro, ò dappoi secondo che i siti sono caldi, ò freddi.

Ancora è buona nell'insalata, l'herba stella, la quale oltra, che fiorisce due, & tre volte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Non manco è buona la rucola gentile, la quale similmete fiorisce due, & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo; senza che è perfetta per

Della diuina
via.

Del dragone
ne.

Spec. 101
1000

Della citrona
na.

Della cironella
na.

Della segezuola
na.

Dell'herba
stella:

Della rucola

per lambiccare, & ponerla ne i siroppi. *Beuuta la decoctione, è buona alle oppilationi del fegato, & alle rene.*

*Della herba
acrosa...*

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nell'insalata, & bella da vedere. Et oltre che fiorisce, & si mantiene à i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siroppi; *Mangiandola à qual si vogliamodo, è anco ottima alle feбри di state, & massimamente alle pestilentiali.*

*Della birra
giua.*

Per mangiar e poi in minestra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & sana l'herba borragine, & anco nell'insalata mentre è tenera: *La quale è singolare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma più i fiori, poiche alle grano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti vitali, & corroborano il polmone: A tale ch'ella può dire quello che si troua scritto. Ego sum herbagio, quæ gaudio semper ago.*

Del petroselinato.

Appresso dico che l'herba petrosemolo ha molte proprietà; perciò che ella fa bel vedere per esser minuta, bassa, & verde d'ogni tempo; & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotta in più minestre, ne gli vccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo ma il primo anno non ha buona semenza, & gli altri si, *Et oltre che è perfetta per lambiccare à beneficio dell'huomo, genera auco sangue acuto; di maniera ch'ella è migliore per li flemmatici, che per li colericici, & sanguigni; Senza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette alle oppilationi del fegato, delle reni, & à coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.*

Della portulaca.

Parlando pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portulaca; *la quale non solamente rinfresca il fegato, & l'ardore delle reni: ma restringe il flusso del sangue, & spetialmente quello che prouien dal petto. Vero è ch'ella si digerisce con difficoltà, & dà poco nodrimento.*

Del radichio.

Sapete poi quanto è sano il radichio, del qual si mangiano le foglie così crude, come cotte nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, o beuendo la sua acqua à qual si voglia modo, apre le oppilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco. Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla; perciò che vien più bella, & fa le radici più grosse, che si acconciano pur nell'insalata.*

VINC. Hauete voi il radichio, & la cicorea per una medesima herba, come generalmente tengono i nostri Spetiali?

Della cicorea.

GIO. BAY. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radichio; è però di natura vna medesima cosa; eccetto ch'ella è hauuta per saluatica, & egli per domestico; & ha le istesse virtù, che ha il radichio.

De i porri.

Sono ancora buone herbicine i porri con le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da vedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto l'anno,

l'anno, & anco diletteuoli quasi à tutti. Si seminano al tempo della primavera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta à parlarui etianodio della betonica, la quale non pur è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; ma è 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 più virtù che non hà la betonica.

Prouerbio.

GIO. BAT. Hora che io ho detto la maggior parte dell'herbe gentili, che si mangiano per insalata, voglio non meno parlare dell'altre simili, che sono buone per minestra, & che abbelliscono ancora ogni horticello. Onde cominciando prima dalla menta odorifera, & saporita; dico ch'è buona la gètile p poner nell'altre erbe che si magiano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fratti, & in altre cose, la quale si pianta, & non si semina.

Della menta.

Similmente si può dir dell'herba detta puleggiuolo, la quale per esser medesimamente odorifera, & saporita, è buona quasi in tutte le minestre & in altre cose. Et oltre che prouoca i mestruui, & scalda lo stomaco, l'oglio è perfetto à 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 spinacie per mangiar lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamente al tempo del verno, del Carnouale, & della Quaresima infìn al Maggio. Si seminano d'Agosto, & stannobelle fin che fanno la semenza, quando sono seminate al principio, ma ritardando à seminarle fin'à gli vltimi giorni, non la producono. Le quali mangiate innanzi à gli altri cibi, lubrificano il corpo, ma nuocono allo stomaco. Onde à farle nascer bene à quel tempo, bisogna seminarle dopo vespro, & coprirle con la stoppia, & non con la paglia per non star così sospesa nell'adacquarle di sera coi secchi pian piano, almeno per tre seguenti giorni. Et chi facesse questo medesimo sopral'altre semenze seminate ne i tempi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma à conferuar le spinacie da i geli, conuien coprirle ben di foglie di noci, innanzi che cadano alcune brine.

Delle spinacie.

Non meno sono buone le biete in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tempo, ma bisogna seminarle di Quaresima, & fra l'anno per hauerne sempre di vecchie, & di nouelle: Tenendo più tosto del le bianche, che delle verdaccie; percioche sono più belle da vedere, & più tenere. Poi lubrificano il vètre, prouocano lo sternuto, purgano la testa da catarri, & lauandola cò la liscina, loro la liberano dalle squame della cotica.

Delle biete.

Poi

Della schiera.

Per herba odorifera, & saporita, è buona la schiera in minestra con altre herbe, la quale si semina di Quaresima, & d'altri tempi per haverne tutto l'anno: Onde sectandola all'ombra, & mettendola poi nei vini quando bollono nelle tinte, li dà perfetto odore di moscatello, & il medesimo fanno i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa.

Del cerbolo.

Appresso per herba buona vi è il cerbolo mescolato cō altre herbe in minestra, il qual si semina di Quaresima, & fra l'anno p' haverne sempre.

Della bugolosa.

Medesimamente per herba sana, & buona, vi è la bugolosa, la quale si mangia in minestra con altre herbe, & nell'insalata: Et come fiorisce è tempo di lambiccarla; conciosia che l'acqua è perfetta in più cose medicinali. Si semina di Quaresima; & fra l'anno à chi piace.

VINC. Dopo che voi havete detto quasi di tutte le nostre herbe gentili, che si mangiano diuersamente, desidero che mi ragionate anco di quelle altre che si mettono ne' bei vasi p' ornar maggiormente simili horticelli.

Della maggiorana.

GIOR. BART. A far politi tali horticelli, come dire, lodo primamente la maggiorana, poiche è sempre odorifera, & ben verde; onde per essere spessi di ramuscelli, & di minute foglie non tanto si può conciar à più modi ne i vasi belli, ma ancor' è buona da lambiccare: Et essendo bollita nella liscia, disseca i costumi, & le pagliuole, & squamme della testa, senza che il succo tirato per l'ansa, si starnutare, & lo purga benissimo.

Del basilico.

Non meno è gentile il basilico, per esser odorifero, & star sempre verde oltrà che i ramuscelli, con foglie spesse, & minute, si acconciano con facilità in diuersi vasi belli, che fanno bel vedere. Et medesimamente si fa del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, ò altri vasi.

Della mortella.

Parimente per poner' in simili vasi, è buona la mortella; percioche è odorifera, & stà lungamente verde, & anco è 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 bel l'orticello più forti di vasi posti con ragione sopra i quadri, con simili herbette ben formate à figure di fontane, di torrette, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di uccelli, & d'altri animali.

Delle viole.

GIOR. BART. Per bellezza naturale vi sono le viole commodate per tener nei pittari, & altri bei vasi, le quali stanno lungo tempo verdi, & fioriscono per più mesi, allegria in viso molto vaga, & massime, quando si veggono più fiori di uersi di colore, come ve ne sono di tante sorti.

Dei garofani.

Appresso fanno bel veder' i garofani ne i medesimi vasi; si perche stanno sempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati, i quali non solamente sono i più vaghi che tra noi si trouino; ma ancora sono i più odoriferi;

ferti, & più gentili per tener in mano.

VINC. Poſcia che hauete parlato affai di queſte gentilezze, aſpetto che mi ragioniare ancora dell'herbe, & frutti che ſi ſeminano & ſi piantano ne gli horti per vtilità, i quali ſi tengono, ò affittano, ouer ſi danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMVNI.



IO. BAT. Laſciandoui da parte le regole che ſi offeruano nel far ben creſcere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per eſſer note à tutti, che fanno queſta profeſſione, cominciarò à ragionarui de' cauoli, ò verze (come nou diciamo) perciò che ne ſono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, graſſo, & leggiere, & più nei paefi temperati, che nei caldi; come ſi vede, che nel grã caldo non tanto non ſono di letteuoli da mangiare, quanto che all' hora ſono mal ſani; ma ſolamente ſono buoni la primavera, ouero l'autunno, & maſſimamente quando ſono mortificati dalle brine. Et benchè quelli che ſi adacquano nel gran caldo, ſiano ben verdi, & belli; tuttauia ſi vede, che d'ogni altro tempo ſono più ſaporiti gl'altri, che non ſono mai adacquati. Et oltre che ve ne ſono di creſpi, di capucciati, di uerzi fiori, & di verzi rape (de quali ſe ne piantano all'Aprile p lo uerno, & all'Agosto p la Quareſima) ui ſi tagliano ancor' all' hora le cime delle lor radici.

*Dei uerzi
& cauoli.*

VINC. Sempre mi piacquero i verzi a i ſuoi tempi, & ſpecialmente, quando ſono capucciati, ò ſtati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli: Ma è meglio à piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche ſi fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BAT. Non ſi ſeminino, ò piantino mai verzi appreſſo le viti; attesoche le ſono tanto eſſoſi, 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, & non verzi. Poi il brodo de i verzi cotti beuendol' innanzi paſto con l'oglio mollifica il uentre, & gittato via queſto, & fattoli bollir' in un' altro queſto riſtagna i fluſſi. Et oltre che'l ſucco loro con zucchero gioua alla toſſe, à gli aſmatici, & à i tiſicli; le ſemenze ancora ſono perfette per dar' à i fanciulli nel brodo, quando ſono moleſtati da i vermi. Et chi ſi lauaffe la teſta nella liſcina fatta con la cenere de i lor coſtoni, netta la tigna, & le uolatiche.

Venèdo poi i capucci ferrati come palle rotòde; dico che ancorche ſiano in parte ſimili alle verzi, ſono però diſſimili nell'eſſer buoni per

De' capucci.

I noi,

noi, fuor che di Maggio, & di Giugno; benchè in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in cetti terreni particolari, e letamati piu dell'ordinario.

Delle rape.

Ancora sono di gran commodità le rape, che si feminano di Giugno & di Luglio, per esser buone le sue foglie, per molti mesi: Ma quanto piu sono spogliate, tanto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono (belle in grossezza, & in abbondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur' assai. Et questo frutto fu sempre grato à tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltre ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composta, prouoca l'orina, gioua alle renelle, & da buon nutrimento, ma grosso; & benchè nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pur' è concesso alle molte & gli ammalati; & le sue scorze essendo lesche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maleditione, che non falla in questo paese, che doue si femina questo frutto, mai non vi vien del frumento, ò altro grano, ancor che ui sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non ui sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno; percioche la rapa danneggia assai più di lei. E ben uero, che lodo coloro, che feminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Carnouale, & della Quaresima; perche allhora sono delicate.

Del rouaiotto.

Poi lasciando i nauoni, che sono simili alle rape; eccerò che sono altrettanto gialli, & piu sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, il qual'è delicato nel mangiare à più modi: Si pianta à mezo' Febbraio, e poi ogni quindici giorni, per hauerne di mese in mese di verde, fecondo che piu se ne uà piantando, & anso se ne fa scocare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & à gli altri tempi. *Vero è, ch'è sempre è ventoso, & muoue i vermi à i fanciulli, per esser dolce.*

VINC. Sommatamente 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.

Della fava brouentana.

GIO. BAT. Non manco è da commendare la fava brouentana, che si pianta ne gli horti ben ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primavera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

De i porri.

Poi per cosa utile, è bene à seminar in copia de' porri al principio di Febbraio, & ripiantarli all' Agosto, tagliandoui le cime delle foglie; per cioche, sì come quelle si mangiano tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non meno si mangia il frutto verde, & cotto per piu tempo.

E uero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella

seconda

seconda acqua sono sani: Senza che bolliti nell'aglio, e tenano la doglia delle orecchie; & le semenze sono à più modi ottime à i veleni.

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi; nondimeno, è anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma più tosto de' contadini.

GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani; voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale per l'ordinario si pianta di Febraro, ma meglio è di Nouembre per venir più grosso (se però il terreno è à proposito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è vecchia, & ch'egli è in tre foglie; percioche non ritorneranno così tosto l'herbe, come farebbono quando è nuoua. Et à conseruarlo si caua quando è vecchia ben maturo, & si fa stare al Sole fin ch'è secco; & poi si tiene in luogo, che non sia humido; & che non vi giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo. *Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi. Et però si habene e' egli sia chiamato Trilaca de' contadini. Si mangia cotto per le tosse vecchie, & stretture di petto, & crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi costoni con le foglie, fattone clisteri & caldelle sopra il ventre, libera i dolori colici, & scaccia le ventosità.*

Dell'aglio.

VINC. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mentre sono i teneri, & morbide le foglie col sale, & nell'insalata & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, è buono come pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

GIO. BAT. Vi son ancora le scalogne, le quali, benché siano simili all'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarne: tuttauia sono in altre cose dissimili; percioche producendo vna spica d'aglio più spiche, fa nascere sopra terra sotto vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, & per contrario si vede, che quantunque vna spica di scalogna produca più spiche, non produce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & todetta, le quali poi per esser sette, & otto, ò più nate insieme, fann' un boschetto bello, che dura per più mesi: Et queste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra cò l'altre cose. *Basta che'l frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser' anco più acuto.*

Delle scalogne.

VINC. Sempre le scalogne furno grate à i contadini; ond per mantenerli 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 vogliono terreno simile, & ben'ordinato à quel dell'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto, & si ripiantano sin' alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano divenir più grosse.

Delle cipolle.

VINC. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano così sapientemente verdi in più modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazzetti, come li costuma: Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per essere anco perfette ne i medesimi guazzetti. *Pe'stando la cipolla cruda, & ponendola così sopra ogni luogo del corpo scottato à qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

*De' cocumeri
di demin To
scana ciccinioli.*

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 à rifiutarlo, conciofia che l'alimento suo si accumulata pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione, genera febre crudelissima, & marauigliosamente pertinace.

Del mellone

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parere, uoglio che parliamo del più grato frutto che sia à noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggeri, che siano netti, & ben letamati: Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi; & si letamano più tosto con letame uecchio, che con fresco; & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Le quali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i melloni siano in bona fallaci in questo paese; nondimeno chi ha terreno à proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne caua; & massimamente piantando delle Zatte; atteso che non fallano in dolcezza. Ben è vero, che i melloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i cauali. Et oltre 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 rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma pronocano l'orina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

Delle zucche.

GIO. BAT. Per frutto di hortaglia non ve n'è alcuno, che sia miglio-

re delle zucche bianche, le quali sono sane in minestra nell' eccesiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che i colli sono perfetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' melloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andaranno al basso, nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe à metterle nel latte per vna notte; per cioche si vederebbe il medesimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, ò quattro foglie, & si pongono doue facilmente possano ascendere in alto; perche diuengono migliori; che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto piu sono lunghe, & sottili, sono etiamdio piu tenere, piu saporite; però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi, con le punte uerso il Cielo; per cioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son' alquanto cresciuti, accioche gittino piu rapolli, & qlli piu quantità di frutti. Et oltre le sue buone qualità che sono note à tutti, son' anco migliori per li colerici, & asciutti, che p li slematici, & malconici.

Taccio le zucche marine, per esser di uarie specie, & le turche ancora, le quali sono buone per mangiare in minestra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del uerno, & della Quaresima; & uanno piantate al modo dell'altre dette.

VINC. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che ha uete dette; ma etiamdio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauratori della terra.

GIO. BAR. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, ò carote (come altri dicono) per cioche si mangiano tutto il uerno 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 d'ogni herba che viene, mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino à Pasqua: Ma bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabbia; per cioche altrimenti gelarebbono.

*De i gniferi
ò carote.*

Parlandoui poi delle pastinache, dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, ò carote in radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttauia sono di simili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole & in compagnia de i gniferi, & delle rape, & si mantengono vn'anno, & dui in terra; onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel uerno, & nella Quaresima

Delle pastinache.

in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole prouocano la orina, e i meſtrui: & le foglie trite, & poſte ſopra le piaghe, che vengono nelle gambe à i contadini, ſono perfettiſſime à quel male.*

VINC. Per eſſer queſto frutto piu toſto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De' ramolacci. GIO. BAT. Ancora ſono buoni i ramolacci, i quali ſi ſeminano d'Aprile, & ſi mangiano à 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 ſin dopo Paſqua. Cauandoli però innauzi il gelo, & ſotterrandoli nel ſabbione ſenza foglie. *Et queſto frutto mangiato innanzi paſto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De' rauanelli. Medeſimamente ſeminando i rauanelli all'Aprile, ſono buoni à mezo-Giugno; ma perche fanno altreſi toſto ſemenza, però ſeminandoli di Luglio, & conciadoli poi nella ſabbia, ſi mantengono buoni ſin dopo Paſqua. *Effendo cotti queſti à modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con bruſciore, & fanno uſcire le pietrelle dalle reni, & ueſſica.*

VINC. Parimente queſte due ſorti, ſono buone per li mietitori al tempo loro, ma non già per lo mio ſtomaco.

Del fenocchio. GIO. BAT. Perche habbiamo detto affai di queſti cibi ruſtici, è bene, ſche parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali cominciarò dal fenocchio, frutto in vero d'ogni horto, il quale ſi ſemina di Febraro nel terren leggiro, ò caſalino, & con ſemenze non più d'vn'anno: Che ponendolo per vna notte nel latte, ò nell'acquamelata, rieſce tanto più dolce; ma biſogna tenerlo ben netto ſin che farà fatto grande: altrimenti reſtarebbe affocato da quelle cattiuhe herbe. *Mangiato il frutto à quaſi uoglia modo, ſcaccia la uentofità, & fa abondare il latte, & il medefimo effetto fa la ſua poluere.*

VINC. Fu ſempre queſto gentiliffimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, & per condire anco i feſtuci teneriſſimi, & i ramuſcelli carichi di grani con l'aceto, & ſale ne i uafi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & maſſime nel gran caldo.

Dell'herba buona. GIO. BAT. Per herba ſana, & commoda non ui è, che auanzi la herba buona, detta da altri herba ſanta: Et però non e marauiglia ſe tutti ne uogliamo ne gli horti noſtri. Et benche il frutto ſi può ſeminare, nondimeno per produr'ogni gamba più figliuoli, ſe ne pigliano, & ſi piantano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, il quale oltra, ch'è buono crudo in diuerſi effetti, ſi mangia anco ſecco intero, & peſto in coſe affai: ſenza che ſono buono le foglie, mentre che ſono tenerine nell'inſalata, nella minetra, & nelle torte, e tortelli. Si pianta di Febraro, ò di

Marzo

Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in tetra, & 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 à muouere le gambe, e sue radici ogni tre, ò quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pestata, è perfetta à piu infermità: Oltra che beuendo il succo à digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza aceto ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie 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; ateso che li dà buon'odore, & li conferua per quell'anno dalle tarme.

GIO. BAT. Medesimamente in questi horti grandi, ui si debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biette, & altre herbe gentili, c'habbiamo detto; & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, la quale si semina la Primavera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. Et benchè ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col pane, & sale: Oltra che è perfetta nel far dell'oglio, che gioua à i dolori de' fianchi, & delle orecchie.

Della ruta.

VINC. Non solamente questa herba è ottima anco contra i ueleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Efforcisti 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 à lui, ma si possono piantare ancor' i suoi germogli barbati, & i ramicelli primauiente ritorti. Et ancor 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 vengono nelle orecchie.

Dell' assentio.

VINC. Lodo ancor' io quest' assentio, poi che i ramuscelli, & foglie uerdi, sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch' è ottimo secco, et verde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo, p' medicar piu infermità.

GIO. BAT. Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primavera, è perfetto alle maccature, & liuidexze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo à più infermità, & specialmente alle scarentie, che vengono nella gola, vngendole però spesse volte.

Dell' apio.

Appresso per herba sana è buon l'aneto, il quale si semina la prima vera. Et oltra che l'oglio suo è perfetto à varie 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 uentosità, leua i dolori del corpo, ferma i uomiti, prouoca l'orina, & alleggerisce il singhiozzo.

GIO. BAT. Io ui potrei dir' ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hifopo, & altre simili, che sono piu tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della saluia Diremo adunque della saluia, laquale per esser di comodità, & di sanità, si uede anco che ue n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba uien piu facilmente bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & humidi: Et pur ch'ella non sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, ò paludosi (benche fussero poi magri, ò sassosi) vien florida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, ò ramicelli guasti, & che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio à pianiar' i germogli cò radici, & anco i ramucelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, ò all' Ottobre. Poi à rinouarla si ritaglia al Febraro vgualmente alla terra, & vien più bella, più tenera, & più folta in poco tempo. Et questa gentile herba è perfetta con le carni, ucelli, & pesci che si arrostitiscono in più modi, & nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & còcia col zucchero, & nelle diuerse còpofte; & anco p' esser cosa sana, molti la pongono abundantemete nel pane che mangiano, & nel uino che beuono, p' rimediar' à i catari, et ad altre humidità. Et fatta in còserua di fiori, & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa: Il che essendo cotta nel uino (lauandosi la bocca) mōda i dēti, & le gēgiuē, & fa buon fiato, & lauādo gli occhi con l'acqua labiccata, chiarifica la uista.

VINC. Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, ch'è beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quatro dì separata dall'huomo; congiungendosi poi con lui subito s'ingranderà: Et per effempio dice che gli Egiptii dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, accioche generassero assai figlioli.

*Dal rosmari
no.*

GIO. BAT. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fa ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, & anco sano per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen soliuvi che non siano percossi dalla Tramontana; percioche non può patir gran freddo, Et però si debbe piantar di Marzo à Mezodi, & à canto à qualche muro, & nel terreno grasso; & sia con radici, ò con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà.

VINC. Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i mēbri dell'huomo, & cocendo le foglie in uino bianco, & lauandose ne la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cade

re:

re. Oltra che i fiori fatti in conserva, confortano il cuore, & sono buoni à gli huomini melanconici.

GIO. BAR. Per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, ò ladino, ò casalino, ouero spongoso, quando siano tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraro, ò di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantar le radici, per cio che si fruiscono più tosto, che le semenze; stando 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 vn braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'una, & l'altra in manco spatio, & in altezza più che si puote. Coprendo prima il fondo di corni d'animali: I quali, coperti di terra perfetta per tre, ò quattro dita, & posti poi sopra gli asparagi, giouaranno molto à le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle dall'acqua piovana, le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'una gamba sia lontano dall'altro almen'un piede di noue oncie; per cio che quanto più sono le gambe grandi, tanto maggiore spatio ui uole tra l'una, & l'altra; altramente, essendo spesse, in poco tempo suffocarebbono se medesime, & produrrebbono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non più; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gli asparagi à 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'oue in quantità. Trahendoui adosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medesima 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, per cio che restarà ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli più tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio; conciosia che quanto più si tagliano, tanto maggiormente s'indeboliscono. Auuertendo à tagliarli ben sotto terra; perche tagliandoli di sopra; quei costoni nel crescere, frustano le radici senza utilità alcuna. Tenendoli poi caricati sempre di buone grassie all'Ottobre, & nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, & d'altre cose che vi fussero; zappandoli non meno, ma non più basso di quattro dita, accioche spontino più facilmente fuor di terra.

VINC. Si come mi son piacute queste regole, uorrei anco saper se si può dar' à gli asparagi altre sorte di buone grassie.

Gio.

De gli asparagi.

GIO. BAT. Oltre à quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco puro di cavallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de più mesi; ma meglio è la grassa che si caua dalle cloàche, & la poluere che cade dalle grati quando si battono le lane.

VINC. Credete voi che sia ben' à cauar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, ò dieci anni, come fann'alcuni, pensàdo che producano più grosso, & miglior frutto?

GIO. BAT. Mai non si douerebbono 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 facendo ben questo ogni tre, ò quattro anni, non tanto si cauaranno tutte le ingarbugliate, & fracide, ma si netteranno quelle che resteranno, le quali si potranno coprir di gamba in gamba con vn capelletto di letame ben marcio mescolato con altro tanta terra criuèllata; criuèllando similmente la restante, & ritornarla di mano in mano, sopra, com'era di prima. Et questa è la vera via per far che le radici produchino gli asparagi grossi, senza sterpare & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, & massimamente quando alcuni le partono; per cioche non si dourebbe mai spezzar simili gambe, ma si dourebbe usar sempre ogni diligentia per piantarne delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità. *Essendo gli asparagi delicati, & sani à tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo cotti; mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto à gli animalati, giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon'odore à tutto il corpo.*

VINC. Dopo son piaciuti questi ricordi, ui prego parimente che mi diciate con quai modi si può far venir gli artichocchi grossi?

GIO. BAT. Chi uuol'auerli belli, bisogna anco hauer la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarle di Marzo per Luna nuoua in terreno buono ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, ò sei buchi in un circolo d'un pan comune, accioche facciano vn bel ce spuglio; & poi metterne similmente altrettanti lontani da quelli almeno vn braccio e mezzo, per far che quei cespugli nons'impediscano. E' ben vero ch'è meglio à piantar' i germogli, ò picie delle gambe, che le semenze; per cioche fan più tosto frutto: Senza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin' al Nouembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi gli altri secondo il solito, & più, & meno secondo che sono più morbidi, ò magri, & in sito aprico, ouero humido, ò terreno duro, ò d'altra sorte che non sia à proposito. Auuertendo à piantarne sempre de' più belli, & che facciano affai frutti; come

ve ne

De gli artichocchi, ouer carciofi.

ve ne sono di diuerse forme in grossezza, in lunghezza, in tondezza, di più colori, & di più saporiti, & che han le spine, & nò.

VINC. Quantunque gli arichioschi siano inferiori di bontà, & di sanità à gli aparagi, & che non durino sì lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi; nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati à tutti, si rimettono etian dio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

GIO. BAT. Non solo generalmente piacciono à tutti, quando sono freschi, & teneri; ma vi son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre inlipidi, ma più quegli altri che han siti qualificati, & che non ne tengono; poiche sono di tanta utilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti così 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 saprei dire; tuttauia ho veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastonceli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'un palmò, & facendoli auázare altrettanto di sopra, lontani l'uno dall'altro non più di quattro dita; dicendo che questi animalletti non entrano sotto terra, nè sopra à quei cespugli, per l'odore che abhorriscono di quel legno, mentre è verde; ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno vno steccato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trouino, tagliandoli nò più lunghi d'un dito, & ponendoli sotto terra non men d'un palmò, & poi di mano in mano si che arriuano in cima; percioche; come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano. * Et medesimamente per 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'una dietro all'altra quando si accorgono che ui sono; perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne toscicate, doue praticano tali animalletti; coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse; ficcandole nei buchi non entrano, & escano; perche rodendola, subito s'attossican. Ma meglio è à pigliar della faua cotta nell'acqua ben toscicata, & 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'hán' ammaestrato i suoi gatti à starui di notte, & com'escano i topi, subito gli amazzano.

GIO.

- GIO. BAT.** Si com'è difficile il ricordar freggi d'ora, & confesso anco che mi scordaua à dirvi come si possono saluar gli artichocchè, che non gellino, & che appresso facciamo i frutti più per tempo. Il qual prima si tetamano benissimo all' Ottobre con l'acina à propósito, & mescolata col terreno che vi è attorno, si ricatano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men' alto d'un palmo, & si rinogliono. dapoì tutte le cime all'inghiù, & legatele insieme con vno stropellino, si coprono cò gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti prodotti in molti cespugli quando si slegano alla primavera. * Auuertendo però à tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come più tosto sono leuati i frutti; perciò che ributtarano i germogli molto belli, per far' i frutti l'anno seguente, olera 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, & meglio frutterà. *

VINC. Desidero che mi diciate dell'altre cose, secondo che ui pare, & piace.

Delle maiole, ò fragole.

GIO. BAT. E' bene che ragioniamo delle maiole, ò fraghe, per esser frutto gentile, & delicato, il quale vien ne i colli, & à i piedi de i monti, & più ne gli opachi luoghi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si trasplanta al Febraro, ò al Marzo per ripiantarla all' hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra; & come sono lunghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutt' à vn tempo altre radici, & foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & vguualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare quando nel medesimo anno all' Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne dourebbe hauer in copia ne i giardini, & horti à canto le siepi, ò sopra le ripe, come hò io in quella sì lunga della peschiera.

VINC. Non è dubbio, che queste maiole furno sempre grate; si per che vengono innanzi gli altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altre genti; & massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben'inzuccherate coi cucchiari, come se fussero tanti bisi, ò crespini cotti.

GIO. BAT. Innanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici, ò foglie di queste maiole, doue sono cote, vi stagna il sangue che sputaño coloro che sono caduti da alto.

De' crespini.

Ma parlandoui de' crespini; dico che quantunque siano alquato garbi, sono però grati per venir così per tempo; atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

VINC.

: **WINÈ.** Auenga che si dica che i crispiui siano cibo di donne grauide, nondimeno comendo coloto 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 gli, & delle rose, & del la lauanda, la quale nõ tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto, che è molto odorifera, & ottima per metter secca fra i drappi; conciosia che li dabuon' odore, & li conferua dalle tarme. *Et unghendo la cima della testa con l'oglio suo, disseca i catarri, & conforta il ceruello: Et non meno unghendo la nuca, è perfetto à i paralitici, & spasmatichi.* Et oltre che questa herba si pianta alla primauera, s'ù sempre pregiata da molti, & specialmente da i poveri frati Gesuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser' odorifere) à gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari.

Della lauanda

Quanto poi alle rose, voi sapete che ve sono di più forti fra noi; cioè di rosse saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlatine; & che delle bianche, oltre le saluatiche, ui sono le comuni, le moschette, & quelle di cinque foglie, le quali bianche non sono atte per far buon zucchero rosato, nè acqua buona, & manco per ponerè in cose diletteuoli, nè medicinali: Ma solamete sono buone per metterle secche fra i pãni d'ogni sorte, & specialmente in quei di lino per la soauità di quel buon' odore.

Delle Rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle comuni, che uègono spesse di foglie basse di gamba, & che sono di buon' odore, le quali fanno buone siepi, & compareno alla fin d' Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, le quali 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 cõ rami assai, che si cõciano à diuersi modi, per starui sotto all' ombra, quando sono diuenuti grãdi.

Poi la terza sorte è 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; oltre che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell' arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si usano nel far zucchero rosato; per cioche non venirebbe viuace di colore; ma sono perfette per far li oppi solutiui, dell' acqua rosa, dell' ooglio 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 scarlattine di cinque foglie, dico per esser vici di colore, sono etiàdio le migliori per far tutte quelle cose, che si possono far con tutte l'altre, & che'l suo zucchero rosato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

VINC. Ancorche mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlattine, per esser ancora queste tra tutte l'altre le più belle, & le più vili.

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 lambiccata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur' assai. Si piantano le sue cipollete (cioè le spiche separate) nel mese di Febraro in buon terreno, accioche nascano, & producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col vino, sanano i morsi de i serpenti, & il uelco de' funghi: & questo basta per adèffo.* 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 voi volete che tanto mi farà grato.

IL FINE DELLA SESTA GIORNATA.



LA SETTIMA GIORNATA

AGGIUNTA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Intorno al gouernare i Cedri, i Limoni, &
gli Aranci.*

R

ITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell' hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & ritrouarolo, che haueua desinato in mezzo 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, i limoni, & gli aranci con l' herbe del vago horto; dopo che si hebbero salutati l' un l' altro secondo il solito, & si furono poi assisi à quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d' entrare al ragionamento, così dicendo.

Poscia che questi due giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza ho da credere anco, che me ne ragionarete à sufficiencia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuere di Genova, di Napoli, & d' altri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di continuo favoriti, come quelli che producono abundantissimi frutti diuersi senza alcuna varietà di nebbie, di tempeste, di freddi, & d' altri mali tempi. Ma ben ui narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono solaméte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di così felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodiana siti
mara.

Lodi della Riviera Salodiana.

marauigliosi: (quali, perche sono à canto à quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder' al mondo, che ui è (se tanto si può dir) il ritratto del Paradiso delle delitie.

VINC. Quante specie de tali frutti si ritrouano in questo paese.

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardinero di questa così honorata professione. Il quale, venendo ogni anno di Marzo ad accionciare i miei 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 così bene le limonee; che sono vna specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

Del piantar i detti arbori, eccetto gli aranci, che vanno seminati.

VINC. Nascono tutti ad vn modo solo, ò pure vi è fra loro differentia nel nascere, ò nel piantarli, ouero nel seminarli?

GIO. BAT. Non vi è dubbio che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente; per cioche, seminando i cedri, i limoni, gli Adami, & le limonee tardano assai inanzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli belfisci di scorza, & tagliati di fresco, nõ più lunghi d'un palmo, & raschiati vna parte della scorza per tre, ò quattro dita, che prima va ficcata in terra, vengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che & l'uno, & l'altro sono sempre nemici mortali. Ne si deue parimente mancare di piantarli lontani l'un dall'altro vn palmo senza più, accioche commodamete si possano zappare, come spesso volte vanno zappati; & di fare che non auanzino sopra terra più di due, ò di tre cime di dita. Vero è che vengono anco più facilmente belli propaginando, ò (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco fin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poi che sono duri di legno, & difficili à far radici; onde questi foli vanno seminati in buon terreno, ancorche stiano più anni innanzi che facciano frutto; & chi vuole che ne facciano in poco tempo, non vi è altra via, che incalmarli sopra i pomi Adami. Percioche questi arbori sono talmente frequentati già cinque anni, ò poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, & de' gli aranci, che non si può narrare la utilità grãde che rendono quel le 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 già lungo tempo è stato vtitato, & anco in parte si fa; 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 non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però non è marauiglia se ogn' hora più gli eccellenti giardinieri v'fano ogni loro diligentia nel piantare quati ramicelli possono cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori, poiche fanno sempre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente 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 à gli eccellenti giardinieri, non vi è nessuno che voglia far' un giardino in Riuiera, che primamente non ne piati grã copia, pche in pochi anni leua tutti i boni frutti col mezo di questi.

VINC. Vorrei saper à che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si offerua nel mutar' una specie nell'altra, & quali riescono di maggior vtilità;

*Dell' inestare
i detti arbor*

GIO. BAR. Robino mio maestro, più volte mi ha detto, che volendo io piantare, ò seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle migliori forti che potessi hauere più tosto, che pigliarne delle poco buone, per inestarle poi delle perfette. Et però io lodo l' inestare vn miglior cedro sopra vn' altro arbore di quella specie; per cioche ve ne ha di quelli che sono per l' ordinario, più belli di coste, riuelate, & 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, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, ò polpa; nondimeno gli eccellenti Giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri; per cioche vengono più belli assai, hauendo l' arbore del cedro, più humore, che nõ quello del limone. Chiamansi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per piu stomacali, che non 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 perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali tronchi; & si ancora perche non temono molto il freddo, per partecipar della natura dell' arancio, il quale p' esser di legno duro, & di poca midolla; stà saldo al gelo nella Riuiera nostra, benchè egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamēte è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno: il quale frã i suoi giardini così belli, ne hà vno di aranci grãdi, singolari, che mai nõ copre, doue v' ha incalmato vn' suo ramo di limone sotto à i più bassi d' ogn' arancio, che stà saldo al freddo, & nõ falla ogn' anno à fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene co i pomi aranci. Et bêche ve ne siano di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grãdi sopra copia; nõ sono però di quella bõrà che sono i Genouesi, & quelli de' gli altri luoghi marittimi d' Italia. Et questo è per li siti dotati di felice aere, &

K per

per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci sono grati molto; si perche producono (come ho detto) grandissimo numero di frutti sempre; & si anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono così i freddi, come fanno sempre i cedri, & i limoni. Et anco che poche volte s'ineffino gli aranci, nondimeno sta ben' il mutare una forte poco buona in un'altra miglior, ouero assai più bella. Ma perche l'arancio di mezzo sapore è più visitato nel mangiar trà noi, & nel servirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più visitati 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 produce molti che sono vani, & il limone assai che sono di valore; però è cosa buona, che queste due forti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra à 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 coti gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'ineffo debbe offeruarsi?

*Dell'ineffo
à scudetto.*

GIO. BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano à 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 almeno à ponerui una cassetta piena di terra, & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare così bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può così fare nell'hasta mentre ch'è giouane, quanto ne gli rami atti di poter' apprendere le calme. Incalmando però sempre per la nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, ò di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che 'l'legno sudi, ò sia in amore.

VINC. Che via si hà da tenere per multiplicare facilmente questa bella forte d'arbori.

*Come si mol
tiplicano i ce
dri, i limoni,
limonee, &
Adami.*

GIO. BAT. La più ordinata, & la più facile è quella che fanno i Giardinieri detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, ò al principio d'Aprile, & più tardi ancora, secondo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, scegliendo i rami à proposito piantano i battoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Facendone alle volte tanti, & tanti, che oltre il piantare quelli che ui fa bisogno, ne piantano à milioni, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. Et questi vengono facilmente belli, poiche non vi si manca di zapparli spesso volte, & anco di bagnarli quando fa bisogno. E' ben vero, che ve
lendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui non solamente (come ho detto) le cassette intorno à i rami, piene di buona terra stercoreata; ma ancora delle zucche, ò boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo; ma che siano accomodati di tal sorte, che non cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, ò 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 è molto à proposito per leuare ogni ramo, non tanto per ampliare i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli à gli amici, ò per piantarli nelle casse, come noi vsiamo, ouero p. ponerli ne i pitari belli, di terra, poiche si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati innanzi; che producono i frutti.

GIO. BAT. Benche si vsi ogni diligentia à gli aranci seminati in tutte le cose, che vi conuengono per beneficio loro; nondimeno non ui vuole manco di dodici anni innanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare à coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, ò d'altre auuersità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che conuengono à così tenere piante. Verò è 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 offerua il mio Robino, bisogna ch'essi habbiam prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongofo, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia soliuo, emimente, & nascosto dalla tramontana, laqual fù sempre à queste piante nemicissima.

*Del coltiuar
i giardini
della Rime-
ra.*

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cò letame marcio di sterco caualino, ò bouino, ouero pecorino; dandoglielo innanzi che si zappino le piante, & innanzi, che si coprano di afsi, per lo freddo. Et oltre che queste piante gradiscono sempre il Sole, & spetialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, non bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlando massime di quelle che sono solite essere adacquate) ben che vi siano alcuni giardinieri che tengono talmente i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno à i piedi, non mancando à zapparlo almeno ogni mese dal Marzo sin per tutto

Settembre; & poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di deni mesi. Ma ragionandouï d'alcuni giardinieri, che sono soliti ad adacquare i loro alberi, & che non hanno fonte, pozzo, ò cisterna; per non lasciarui passar molta setè, portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che ò presso, ò dentro di giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccolgono più frutti, più belli, & più temporiti. Et per questo possiamo dire quel prouerbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante; così l'acqua data loro, con misura, & à tempo, è anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quãdo si aprono, & scoprono i giardini, sin'all' Ottobre; usandosi grã fattura nel zapparle. Et però p mouerle cò arte, & ordinarle cò diligentia, si pagano sempre vn terzo di più al di gl'industriosi lauoratori che intè dono benissimo qsto modo di zappare, & di coltiuare, che nõ si fanno gli altri, ancorche siano più gagliardi, & più stiticosi; oltra che si accarezzano qsti buoni nel dar loro meglio da mangiar' allo hore debite.

Quanto poi à custodire i rami delle piante, si potano ogni anno, tagliandoli più & meno, secondo il buon giudicio de' potatori; percioche, essendo delicati gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi uole 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 ancota gli alzano, & abbassano, secondo che bi fognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie ben taglienti, & leuano molti germogli che vengono in cima à i rami; cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti, accioche stiano alla misura conueniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami, nascono più ramicelli, non ve ne lasciano più di tre; & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto per ciascuno ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con perliche leggieri, i quali si accomodano intal maniera, che possano fruttare, secondo la loro natura tenendo sempre copia di stroppe, & di stropPELLI in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca à cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, à i tronchi, & à i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto più tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de' futuri freddi?

GIO. BAT. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tē
 po, & hora per tardo, secondo che i giardinieri veggono l'aere, ò dolce,
 ò minacciofo di freddo. Nientedimeno il mio Robino loda sempre il
 coprirli più tofto, vn poco più per tempo, che ftare tardi, & effere affali
 ti da qualche improuifo freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti ma
 turi, come alcuni anni occorre à diuerfi Giardinieri per la loro negligē
 tia. Et però non folamente ftà bene il coprirli per tempo; ma ancora bi
 fogna auuertire, quando fi coprono, che fiano afciutti, perche ritrouan
 doli il freddo bagnati, facilmente fi agghiacciano i frutti, & gli arbori.
 Onde che effendo bagnati, & sforzati à ftare sotto à i tetti intorno à tre
 mesi, quella humidità diuenterebbe talmente muffida, che farebbe una
 propria peste à i fiori, & à i ramicelli teneri; & quefti cadendo sopra i ra
 mi (ancorche fiano groffi) gli attoficano di tal forte, che li danno la
 morte. Ma gli esperti Giardinieri, per fchifare quefto danno, innâzi che
 comincino à coprir' i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che
 temono i freddi più de gl'altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ra
 micelli teneri; preualēdo fene poi nel cōferuarli col fale nell'aceto, p mā
 giarli così delicati al tēpo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.
 Poi, perche comunemente i giardini hanno i muri intorno, & i pi
 falftri di mattoni, ò di legnami groffi, fi coprono di fopraua con traui di
 castagna, ò d'altra forte buona, i quali fiano proportionati alla grandez
 za del fito. Ma bisogna auuertire che non vi pidua dentro, & mafsimamente
 nel difarfi le neui; percioche quell'acqua è più contraria d'ogni
 altra à quefte piante. Si chiudono ancora sempre le fiffure d'ogni qual
 ità con la stoppa, ò col fieno minuto. Et quando non ui regnano poi i vè
 ti freddi, & che il Sole fi fà vedere, fi aprono quelle vfciere, accioche i
 raggi folari rifplendano nelle piante, lequali fi ricreano molto, mandan
 do via da fe l'aere cattiuo, & afciugando le humidità; & dapoì come il
 Sole declina, fi ferrano per lo freddo che non ui entri. Et più, in quefti
 tempi pericolofi, i diligenti Giardinieri, non pure fono vigilantì nel ve
 der fe'l freddo monta tanto, che vi bifogni accender il fuoco; ma ancora
 per chiarirfi di meglio, pōgono dell'acqua nei vafi fopra le finetre chiu
 fe, ò in altri luoghi della ftāza: & come veggono generarfi il ghiaccio;
 subito vi accēdono il fuoco di buone legne fecche; come vi fono à pro
 pofito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; perche quefti fanno buon cal
 do che dura affai, fenza far'altramente fiamma che danneggi gli arbori.
 Vero è che vedēdo anco le foglie de' cedri, che diuengano come vnte
 (conofcēdo da qui che hāno del freddo affai) gl'auicinano alle volte tut
 to il fuoco che (per nō effere ftate foccorfe à tēpo) muoiono da qfto cal
 do i frutti, & cadono in terra. I quali tanto più patifcono ogni forte di

Da che tem
 po man copri
 ti i giardini
 & le regole
 che fi offerma
 no.

freddo, quanto che essi hanno maggior copia di succo; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudenti Giardinieri non sono frettolosi à scoprir i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte volte il freddo s'ingie di esser patito, ritorna all'improviso 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 terra, aprono ogni volta vn asse fi, & l'altra nõ del tetto, accioche quelli arbori, & frutti si sbortino, & godano per due, & tre, & anco sin quatro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se uì sono rami che habbiano patito dal freddo; percioche non sono datogliare sin che gli altri buoni non gittano fuor i ramicelli alquanto lunghi; altrimenti sarebbe vn dar delle ferite à chi fusse amalato.

Vn c. Veramente che ui vanno molte fatiche, & spese à mantener l'ordine queste forti de' cedri, & d'altri arbori simili; di modo che dubbi sarei che pochissimi Giardinieri ne facessero bene, se non fusse, che nõ conosco natione alcuna, così giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

G 10. B A T. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese che nõ si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le utilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi Giardinieri vi sono, che nõ cauino di netto almen cento scudi à ragiõ di iugero.

Che diremo poi di quei Giardinieri auenturati, che si trouano inuolati saluati i loro giardini da i cattiuì tempi, quando gli altri sono pericollati? Cottoro doue erano solui cauate cento scudi, ne hanno cauate più di quattro cento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben accomodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese nõ si dicono tutte, che vanno intorno à simili arbori; così le utilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare à pieno.

Si sà che si cauano danari nõ pochi da tutte le sorti delle piante, p'piantar'akroue; da i fiori de i cedri p' mangiarli nelle insalate, & p' conseruarli nell'aceto, ò per condirti col mele, ò col zuccherò; & anco da quelli de gli aranci, & de gli altri simili, per fare delle acque nante preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari da i frutti non maturi, quanto da i maturi; ma ancora così da i piccioli, (almen in buona parte) come da i belli. Percioche de gl'immaturo si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da vederè, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quanto sono in prezzo ne i conuiti, nel confettarli, nel darli à gli amalati, & nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli speciali pratici ne possono parlar' à pieno. Et oltre che si cauano

no

*Delle fatiche, & spese
delle grose
se uilina.*

no danari dalle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'arancia ra, i paradelli, gli aranciotti, & il pane speziato, si uendono anco i cedri per fare del confetto cedronato à diuersi modi; senza che si cauano danari sin da i frutti alquanto marci, & specialmente da i cedri per cauarne il succo; & anco da i marci del tutto per cauarne la semenza, laquale essendo de gli aranci, si semina; & essendo de' cedri si uende à i speciali. Basta che sempre si cauauità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue (come ho detto) così le utilità sono anco frequentissime.

VINC. Vorrei sapere ancora se ui sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli ammalati, & quali per li sani.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che ui sono tre sorti di cedri. La prima è la nostra bella, la seconda è della grossa Genouese. Et la terza è de i cedri con la ghianda. I primi che noi usiamo di continuo per essere piu delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione quanto piu sono grossi, piu lunghi, & che hanno le coste ben rileuate da vn capo all'altro: Et di questi così belli, quell'arbore ne produce 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 mezzo co i capi grossi, & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secondi, 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, quanto i detti nostri. I terzi delle ghiandi sono in uero i migliori di tutti gli altri, ma sono però piu piccioli; & per questo non sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino me ne ha fatto uedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali p'esser di varie forme, sono marauigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri; ma perche queste piante ne producono pochi, p' questo nō sono molto in vso.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i comuni, 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 à i cedri, ma non già in grossezza; benchè siano incalmati (come ho detto che si fa) sopra quelle piante, accioche crescano in bontà, & nelle altri parti dette. Et piu dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte fara da Genoua, laquale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante, che egli tiene nel suo molto uago luogo sotto al Castello della Città; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, &

*La diuersità
de i frutti co
nosciuti da
noi.*

al pari de gli aranci molto dolci.

VINC. Mai non intesi che de' limoni, che sono per natura garbi, se ne havesse da trouare che fussero sì dolci, come dite.

GIO. BAT. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è giovane, nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiare quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore. Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quanto che essi sono ben maturi, più 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 nõ nuocerui il freddo, come fa à i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno, all'altro, & non fussero molestati dal freddo, non è 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 si vitanò però molto; percioche non fanno così bel vedere, per essere lunghe, & non di così 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 praticchi 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' limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de' pomi d'Adamo, dico che nõ sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono comodi per tenerli belle le mani, nell'auarfele con quelli; & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, e in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando più 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' 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 quali
non de i fiori.*

Volendoui 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, sicuramente si può leuar tutto quel

ramet

rametto, poiche tutti gli altri faranno voti. La onde à coglier i fiori, bisogna hauer buona pratica in conoscer i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte nell'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, non considerando che assai volte 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; così 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 certamente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti i detti frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VINC. Mentre che i oim ricordo, uorrei saper da uoi, se questa sorte di arbore, dura lungo, ò curto tempo.

GIO. BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperienza molti tengono che viuano 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 più alcuni frati di san Domenico mi hanno certificato che in Romanel conuento loro di santa Sabina, vi è vn'arancio il quale fù piantato dalle benedette mani di San Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebbe esser da quattro cento anni che fù 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 più profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & consequentemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Parlandoui ancora intorno à i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno i quali non sono stati danneggiati dal freddo, ò d'altro caso; & che passato poi questo tempo, ò che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi così gentili arbori? I quali non solo si rendono sempre grati à gli occhi di noi mortali, per ritrouarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di verdi foglie: ma ancora i moltissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono à 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

*Del durare
gli arbori,
& del man-
tener i frutti*

mai non cadono (se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre à gli altri, & specialmente al cedro, per esser anco il più delicato de' gli altri. Vero è, che alla Primavera è molto capace à riuersirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopo i fiori el pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde non è poi maraviglia, se à quel tempo la maggior parte delle contrade della Riviera (cominciando da Sald' fin all'ultima terra verso Trento) son quaghisime da uedere, & delitiosissime da odorare; & massimamente per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & foauissimi.

VINE. Hauete voi per così buoni i cedri che si spiccano liuidi (seguo di non esser maturi) & poi col tempo à poco à poco diuencono ben gialli, quanto quelli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzaffanati.

*Dello spicar
i frutti maturi,
et de' igar
ti.*

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trouano i cedri, à limoni, & gli aranci maturi in pfectione, tanto più sono di maggior bontà. Et qsto si può fare sciogliendoli, & spiccandoli d' vno in vno, manon già quādo i patroni vèdono sottopra tutti i frutti de' lor giardini, à i mercati nel mese di Settebre, ò d' Ottobre, i quali separano all' hora i maturi, da gl' immaturi; cōducendo questi nell' Alemagna, nell' Ongheria, ò nella Polonia, ouero nella Moscouia; poi che come ui sono giunti, si trouano quasi tutti in pfectione per cōferarli, ò per mǎgiarli crudi, come la maggior parte li mǎgiano, secondo che li cōparano. Venduto poi i maturi quanto più tosto possono, & massimamente i cedri per cōferare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco in più luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere, che da noi è migliore vn buon frutto fresco, che vn' altro mal maturo, p' mǎgiarlo poi quādo è diuenuto colorito; e massimamente questi, che nò sono così ben accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VINE. Che uia si debbet tenere, per non lasciar ascendere questi arbori, ò piante più alti di quello, che conuenie alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

*Dell' acco-
ciar gli arbo-
ri.*

GIO. BAT. Voi mi chiedete vna cosa di molta importanza, & da pochi osseruata; perche non solo quando più questi arbori, tra scotrono in altezza, tanto manco fruttano; ma ancora fanno il medesimo, quādo non è da essi leuata la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano à se quell' humore, che dourebbe andare à i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è maraviglia se le tante piante, che non son ordinate con ragione, non producono anco se non fiori uani, che non danno alcun frutto.

Cih

Chi desidera adunque hauer de' frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, & lieui anco tutti i rami superflui, che vano 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 produrranno de' ramicelli assai più in cima, che non vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, & non se ne lasci altro che 'dai, ò tre per ramo cimato; altramente ve ne restarano tanti, che le cime diuerranno foltissime più assai di prima. La onde non bisogna mancare di fare il simile à tutti i rami che sono per tutto il corpo de gli arbori, percioche quando vi restassero i ramicelli nouelli, ò vecchi superflui, non è dubbio che farebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe così giouare co i suoi raggi, come fa à gli arbori che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; ma ancora quei rami così spessi non produrrebbono frutti alcuni, ò pochissimi.

VINC. Si possono fare questi officii d'altro tempo che di primauera, come per l'ordinario cialcuno fa?

GIO. BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligenza; ma ancora non si tagliano se non per Luna uecchia; percioche ella non li fa morbidare così, come fa quando è nuoua: Senza che (come ui ho anco detto de gli altri fruttiferi) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; perche à questo modo gli arbori non temono così, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltre che non bisogna mancare di coprire le cime dei rami tagliati, & massimamente quanto più sono grossi; attesoche maggiormente farebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fossero coperti con la cerabianca, ò nuoua composta coll'argato.

VINC. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, ò per mutarui luogo, ò per poterle di lontano?

GIO. BAT. I pratici Giardinieri non le mouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi nò lo facessero per qualche lor disegno; onde in q'sto caso, ò per mandarle altrove, per l'ordinario, le spiantano alla primauera più tosto, che all'autunno; percioche, si comè à questo t'èpo il legno si ferma per esser maturo, & per l'humore che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano; così alla primauera, cominciando à germogliare, come sono piantate mandano fuori le foglie, & ancor' i fiori, s'el

le

Metodi del
piantar gli arbori.

le sono potenti. Ma bisogna auuertire, che quanto più 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 à 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 à coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano; ò almeno tardano tanto à prosperare intorno al morbicare, & al crescere, come haurebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo suolo, come giaceuano. Et questo danno accade spesso volte massimamente à coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non auuertiscono mai d'accomodarli 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 più magri assai di quel che fussero gli altri che giaceno all'austro, all'ora lodarei à riuoltare quella pianta; perche à questo modo, i detti rami magri, con l'aiuto del Sole, diuerrebbero uguali à gl'altri belli. Ma uolendosi portare di lontano simili piante sopra à i cauali, ò alle carette, bisogna accomodare in tal maniera le radici nella terra coi panni, ò con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, ò da i uenti per modo alcuno; piantandole la sera dopo che sono giunte, non tãto in terreno perfetto; ma ancora bagnandole spesso volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessitã.

VINC. Poisia che à sufficiencia voi mi haucte ragionato, come si coltiuano, & si governano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodiana; ui prego che mi parliate anco ra ciò che si debbe offeruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in più luoghi del paese.

GIO. BAT. Questa sorte d'arbori si tengono à tre modi così in Brescia, come per li castelli, & per le Ville. Alcuni li piantano à mezo di, non 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 quelli della Riuiera; serrãdoli, & scopredoli, all'autunno, accioche nõ gelino, & scoprendoli poi alla primavera, per che verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già prodotti, tendano alla perfectione. I quali, benchè non habbiano sì felice aere, quanto hãno quelli della bella Riuiera; nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tengono p'trattullo, & per ricreatione) riescono finalmẽte tanto belli, & buoni, che alcune volte auanzano, i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti

(riser

*Il coltiuar
tali frutti in
Brescia co-
me si fanno
nella Riui-
era, & per lo
giorno.*

(riseruando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne dilettano) per viuere solamente dell' entrate, che cauano dalla loro industria.

Il secondo si pògono nelle casse di larice (per esser legno forte, che stà saldo all'acqua) inchiodate à quattro trauetti di castagno, per ciascuna cassa, che auanzano di sotto, per piede, vn palmo. Le quali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi; ma però quasi tutte nõ sono men lunghe di corpo d'un braccio & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe. In queste si tiene della terra bẽ minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogni anno si accompagna di sterco ben marcio di colòbi, di polli, ò di caualli, ouero di cloache; & poi al san Martino si portano al coperto sotto alle loggie, ò portici, accioche gl'arbori, ò i fruttì non siano percossi dalle prime brine che cadono (non essendò però priui dal goder' il Sole che all' hora vi aggiunge) & à santa Caterina si mettono nelle sale, ò altri luoghi ben chiusi per lo freddo; non mancando poi di portar loro delle bragie ne gli estremi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quãdo mostrano hauer sete. Ritornandosi poi all' aere sotto al coperto à mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi san Giorgio fuori all' aprico, ne si macadi dar loro dell'acqua tante volte, quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si manca di poterli, & di ordinarli quando si portano fuori, di Marzo; & anco per quattro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all' arbore, accioche le altre stiano sempre à basso; percioche, quanto più stanno lontane tali radici della superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare.

*Nel colti ar
li nello cas-
se.*

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, ò pitari fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior arte di tutti gli altri, i quali rendono molta vaghezza, come quelli che non pure sono così belli da vedere sopra alcune finestre, ò sopra più muratelli; ma ancora rendono gran marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arbuscelli in questi vasi, che hanno prodotto maggior copia di fruttì belli, che non hanno in se numero di foglie verdi.

*Nel coltiuar
li ne i pitari.*

Non è forse cosa da stupire, vedendo vn vaso simile, il quale sia non più alto d'un braccio, & non più largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato vn' arbuscello anco non più alto d'un' altro braccio, il quale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano, non si scauezzino del tutto?

VINE. Qui veramente la Natura, cõ questo effempio, ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

VNO

vno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello donde ricue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; Ma essendo spiccato, & dappoi rattaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'inghiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente nō hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

Dei pitari.

GIO. BAT. Non è dubbio alouno, che l'arte è così simile alla Natura, quanto è la scimia all'huomo. Et però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza, per esser'imprensibile à noi, mentre che siamo nel calcere delle miserie nostre. La onde, siamo obligati infinitamente à Dio, poiche egli ci fa capaci, d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alauni meriti.

VINC. Vorrei saper'ancora da voi, se in questi belli vasi si piantano così i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BAT. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, limoni, aranci, & limonee, 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, ò più tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti più grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, ò quattro anni leuarli fuori, & tagliarui la terra con le radici talmente attorno & in fondo, che non ve ne resti più di tre dita. La quale si cãbiara molto minuta, & ben grassa; non mancando poi à cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerlo. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel verno bagnarli leggermente; perche quando ci bagnassero assai facilmente gelerebbono nel gran freddo.

VINC. Fate noi differetia di poner in questi vasi di terra tãto vn ramo che habbia fatto le radici sotto terra, quãto vn'altro che le habbia produtte in vn tronco dell'arbore, cō la casseta di legno, ò col vaso di terra?

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarui; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, poiche hauerà i frutti suso; benche ancor l'altro che sarà cauato dalla terra, produrrà l'anno seguente i suoi frutti.

VINC. Si come mi hauete detto la via che vi vole nel mantener più anni questi arbori ne i pitari, vorrei saper'ancora come si possono mantener nelle casse sempre in buona forma.

GIO. BAT. Come si veggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle afsi, dico che si cauino di Marzo

le

le piante dalle casse con le corde in alto; tenendole così leuate sin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno cō le radici almeno per mezzo palmo; facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici; riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche à questo modo si ringioueniscono 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 più, quanto ne ho veduto più volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti, & tutto è da credere auenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar alle piante.

GIO. BAT. Fra li spiriti gētili, che si diletmano di tener all'ordine questi bellissimi arbori, non posso tacere M. Giouan' Angelo Rota, il quale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezza, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, ne più foglie da vn lato, che dall'altro; di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute à mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli nō hà pari per ridur' à bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirtillo, & d'altre herbe che sforzano ognuno à mirarli per cose molto rare.

VINC. Che modi offeruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano così ben ordinati come dire?

GIO. BAT. Non solamente fra le vie che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, ò con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, ò che sono doppij, ò troppo sotto l'un l'altro; ma ancora, ritrouandosi che l'arbuscello habbia da vn lato i ramicelli più sottili, ò più bassi dall'altro, volgono il vaso fin che questi stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fa bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercoreata; non mancano parimente di chiuderli ben nel ve no dal freddo, e dar loro per v' hora, ò due il Sole su' mezzo di percioche quello li corrobora molto, & caua ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto tin' hora vi ho richiesto, resta solamente che mi diciate quelle doti maggiori che hanno i cedri, i limoni, & gli aranci.

GIO. BAT. Douendoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti, comincerò à dire che essendo ben coltiuato quello del cedro, non tãto mai non si ritroua senza frutto, come quello che ne hà sempre di maturi, di quelli che si maturano, & anco de' piccioli, & de' picciolissimi che tuttauia

tuttauia di mano in mano s'ingrossano; ma ancora è sempre ben fornito di foglie verdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearli, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, & la bontà di questi sì pretiosi frutti, per hauerne detto à bastanza; fra le prerogative 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 oltre che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore li spegne la colera, & lo preserua dalla peste: Senza che i medici moderni, nelle febri pestilentiali, vfanò i loro siropi per estinguer la sete.

Venèdo non meno à ragionarmi intorno all'albore del limone naturale, & non dell'incalmato sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quãto fa il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. I quali, oltre che sono più acetosi, & più mordèti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, & più secchi assai. Dal quale succo si fanno siropi vtili, come si fanno de i cedri, per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con l'abico di vetro, non tanto è perfetta per fare il uiso lustro, & pelito alle donne, quãto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona, senza che d'adoio à bere à i fanciulli ammazzi i vermi ch'hanno nel loro corpo.

Resta solamente che vi narri dell'arbore dell'arancio, & che facciamo fine. Il quale (come ho detto) è talmente duro di legno, che stà saldo quasi sempre à tutti i freddi che vengono nella Città nostra, & nel paese, pur che si trovi in luogo coperto, & non mai sotto posto alla tramontana; ma nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel sì felice aere, bêche vi neuichi sopra, che non temono di rouina alcuna. Et questi arbore producono distintamente tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la còserua, che si adopra à fare buona mostarda, & altre cose assai, come si vfa. I dolci sono caldi in tutte le parti, & gl'altri sono di succo frigidò, secondo che più & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni, cò ragione danno questi, & non i dolci à gli amalati di febri calde.

Parlaremò dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancarò di esser con voi all' hora solita. Et però leuiamoci da qui.

IL FINE DELLA SETTIMA GIORNATA.

LA



LA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

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.*



EN VRO l'ottauo giorno Messer Vincèzo Maggio nel l' hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouato lo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato, per goderui maggiormente vn venticello soauo, che tutt' hora faceua tremolar i rami de gli arbori del bel giardino, i diuersi fiori dell' ameno prato, i palmiti dell' ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l' hauerli salotati l' un l' altro secondo il solito, & postosi seduti à quel dolce fresco, l' Auogadro mirando prima il Maggio, che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace à uoi Messer Vincenzo che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti, che si raccogliono nel Bresciano?

VINC. A punto discorrendo io questo medesimo nel venir da uoi, 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 utilità; come primamente desidero che mi diciate del canape; cominciando che terren vi uole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglie se non poca somma à rispetto del Bolognese, & d' altri paesi di Lombardia, nondimeno io lodarei quando se ne seminasse maggior quantità, & massima-
Del seminare i canapi.

L
quarli;

quarli; ma che hanno i campi ben grassî, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarii diuersamente nel paese, & che vengono bellî senza adacquarli. Trouato adunque il terreno à proposito per seminarui, il canape, ciascuno puô esser sicuro, che quanto più continouarà di anno in anno à seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia à rompere quel campo innanzi il uerno, accioche sia ben maturato dal gelo, & passato Gennaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'ultima settimana di Marzo (trouandoli ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Ma meglio è à fare, come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo, lo vangano tutto, & poi che l'hāno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et più ancora, come veggono che vuol piovere, subito vi spatgono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporar si nel terreno con quell'acqua che vien dappoi, fa venir il canape in tutta quella bellezza, & 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 fua all' Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, ò più tosto per maggior beneficio, con la vanga.

VINC. Quanta semenza vi vuole per iugero?

GIO. BAT. Chi hà il campo ben morbido, & alto di buona polpa, nõ bisogna passar quattro quarte; percioche produrrà il canape raro, & tanto lungo, & grosso di tutta la gamba, che passerà più di vinticinque pesi di canape ben fatto; ma perche restarà morbido, non sarà da far altro che tele grosse, ò corde fine, & spago sottile. Vero è, che chi hauerà il cāpo mezanamente grasso, & più tosto alquanto soluto, che forte, potrà darui quarte sei di bella semenza; percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gamba, & manco alto 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 nell'acqua quelle di lino) ma sciogliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VINC. Non lodate voi à zappar il canape, benchè nõ si zappi il lino?

GIO. BAT. Quando ei nasce raro, si zappa con le zappe solite à zappar i legumi, i frumenti, & i migli; non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminati, colî accioche, egli venga sottile, si zappa co i zap

paroli

paroli stretti non manco di tre dita, & che hãno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghi vn dito; percioche trouandosi molto spesso, ui si possono cauare le herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VINC. Che cosa ui si fa, dappoi ch'è stato ben zappato?

GIO. BAT. Altro non ui si fa, fin che non è diuenuto bianco; perche quãto più vi sono poche gãbe, che nõ siano biãche, tãto piu si debbono all'horã sterpare, ò piu tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccolgono grã quãtita) tutte quelle, che nõ haurãno la semẽza, laqual'è prodotta solamẽte dalla femina, & nõ dal maschio: Le quali gãbe si lasciano p quindici, ò vèti giorni, finche son mature le semẽze, & nõ tãto si tagliano à modo dell'altre gãbe; ma si trõcano via ancò da quelle tutte le mãzette piene di semẽza, le quali ponẽdole al Sole sopra lenzuola, come sono ben seccate, si fanno fuor le semẽze, tritãdole benissimo cõ le mani: Onde criuellãdole cõ criuello minuto; ò piu tosto nettãdole dallabulla, & da quelle semẽze che non sono buone col vallo, si gouernano poi in luogo nõ humido, fin che si seminarãno al tẽpo detto.

VINC. Che si fa poi di queste gambe che sono troppo mature?

GIO. BAT. Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grossa per fare delle corde di poca valuta, nondimeno nei paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti, per abbruciarli benissimo tali gambe, se ne seruono nel cuocer'ogni sorte di pane.

VINC. Seguitate ancò à dirmi le cose, che vãno fatte alle gambe, che non hãno semenza, dappoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccoli.

GIO. BAT. Si mettono questi mazzi nell'acqua poco correte, doue si fann'inondare benissimo per sei, & sette, & fin'otto giorni che bisognano à molificarli in perfettione, percioche ui è differentia grãdisima da un'acqua cruda, ò dolce, ò dal canape raccolto duro, ò molle, ò dal tempo tardo, ò temporito, ò che sia gran caldo, ò tepido, ouer piuoso; & per questo non si puõ determinare un medesimo numero di giorni, in la sciarui quei mazzi fin che le gambe lasciano alquanto le cortecce loro: Et all'horã sono da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi quãdo si uole, si scauezzano di manõ in manõ cõ un legno sopra d'un asfone grosso, ò defco, & dopo si tritano bene cõ la frõtogia più minuto. Et fatto bẽ questo, s'inuolge il canape attorno più uolte d'una caucchia di legno forte, & si tira, & li straccia ralmẽte, che la scorza si parte, & non ui resta à far'altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, ò spesso, secõdo che si uole per ponerlo poi alla rocca, ò conocchia come altri dicono.

VINC. Qual canape si adopera per far le corde, & masime le grosse?

GIO. BAT. Non solamente si piglia la stoppa mezzana, & la grossa che fa il canape pur'assai, ma ancòra quella stoppaccia che esce dalle cortec-

cie, & specialmente nello scauezzarlo, & nello stracciarlo dalla calicchia. Dando la semenza del canape all'huomo, si risobue la uentosità; & dandola alle galline tutta il uerno, fanno de gli oui assai, quando le altre non ne fanno nell'ecceſſiuo freddo.

Dal seminare
i garzi.

VINC. Non hauete uoi ancora per grande utilità il seminar i garzi?
GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni à proposito, & ordinandoli con ragione, se ne caua in doi anni, assai più, che non si fa à seminarui frumento, ò altri grani.

VINC. Qual terreno uì uole, per raccoglierti buoni, & in quantità?

GIO. BAT. È perfetto quello, che più toſto si troua ſoluto che duro, ladino che forte, graſſo che magro, netto che ſporco, & che non habbia pietre, ò ghiara, ouer che non ſia lamio, ò paludoſo.

VINC. Che uia ſi tien' à seminar i garzi, & à gouernarli bene ſin' al fine?

GIO. BAT. Si rompe prima il terreno innàzi il uerno con l'aratro, accioche ſi cuoca ben dal gelo, & poi ſi ri-aghia, & ſi erpica beniſſimo al Febraro. Et quando ſi uogliono ſeminare al fin di Marzo, ò al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) ſi ara, & ſi erpica, & dapoì 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 uolte quel terreno, à letamarlo, & ſubito uangarlo innanzi il uerno, ouero quãdo ſi uogliono ſeminare i garzi; & poi raſtellarli al modo detto: Non mancando à mōdarli cō le mani al principio di Maggio, & zapparli ancor' al Giugno, ò al Luglio, ſecōdo è biſogno. Poi innàzi S. Michele, ſi cauano cō la vāga, & cimati tutti, ſi ripiantano nel terreno ben' ordiuato, co i camicchi di legno, lōtiani l vn dall'altro mezo braccio, & ſi caccia ne i buchi di gāba in gāba tutta la radice (laqual' è di forma ſimile à i rauanelli) & vi ſi calca attorno bene la terra. Oltre che ſi zappano aſciutti, quãdo ſono moſti (cioè come cominciano à germogliare) & anco al Marzo, all' Aprile, & al Maggio (ſe coſi è biſogno) pcioche uì ſi gioua ſempre, pur che non buttino i garzi: Nè altro uì ſi fa, eccetto che come ſono prodotti, ſi leuano, & ſi tagliano quei ſoli, che ſono quadri, accioche maggiormēte l'humor della terra, vada ne gli altri buoni. E pche nel lor fiorire, comincia à fiorire la māza d'ogni gāba in cima, e poi di mano in mano ſin ch'è fiorita tutta; come ſon caduti i fiori appreſſo vn dito al piccolo, ſi taglia no la ſera, ò la mattina co i piccoli lunghi vn palmo, & ſi accōmodano à dieci, ò dodeci p mazzo, & s' appiccano ſeparati all'ombra, al uēto, & nō al Sole, nè all'humido; offeruãdo queſto di giorno in giorno, ſin che ſono raccolti tutti i buoni. Ma raccogliendone gran quantità, ſi pongono ne i creſti grandi, & ſi riducono à cala; diſtendendoli al coperto, & non più alti d'vn palmo. Et dopo che ſono poſati coſi per alcuni giorni, ſi ſcielgono

scielgono (per huomini periti) i buoni di garzar berette, & gli altri di garzar panni; perchè uagliano sempre quelli quattro, & cinque uole piu, che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben pratici di simile arte, feminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere (per esser cosa importantissima à far coli di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono à proposito, & ne danno meza oncia per tauola. A i quali, bē che nascano (pesi, non fanno altro che tenerli netti; & poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano uenire gli altri per raccogliarli l'anno seguente quando faranno fioriti. Et come gli hāno raccolti, li pongono al Sole per mezo giorno, & li uolgono due, ò tre uolte, & dappoi li mettono ogni dui mazzi attaccati, ò sopra à trauerfo vna pertica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, & che i venti possano penetrare; lasciandoli così fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che ui sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte à posta (pure in simil luoghi) conciadoli in piedi; cioè, con le teste di sopra; percioche à questo modo non si maccano le spine per uia alcuna. Et quando li uogliono portare à uēdere in qualche citra, ò altro luogo, li cōciano in bei mazzi grādi in lūghezza dui, ò tre braccia, e larghi in tōdezza vno, ò poco più intorno ad vn bastone co i piccioli di dētro, & cō le spine di fuori; per portarne dui di quei mazzi in spalla cōmodamēte, come se fossero 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 gnado, gradisce piu il terreno forte, & di buona polpa, che l'mediocre, & manco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febbraro, ò la prima di Marzo; Ma nō vien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue lo feminano in quelli, che sono posati, & stati uoti tre, ò quattro anni; & p questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio, che siano pratate p dui anni auanti, come medesimamente ui si semina il lino, le quali non si rōpano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado.

Trattato del guado.

VINC. Lodate uoi à letamare all'hora quel terreno innanzi che l' si rōmpa con l'aratro, per riuolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febbraro auanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cotica di guado; nōdimeno chi li desse dell'altro letame buono, & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di più bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni; così sono pazzi coloro che non solamente lo feminano, ne i magri, poiche, sempre vi vien poco, & cattiuo; ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono à proposito.

VINC. Quanta femenza vi pare, che vi si dia à ragion di iugero?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato quel campo, se li può dare sino quarte sei colme, come si costuma, di buona femenza; perciocchè, quanto più nascerà spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide, ò 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 femenza fin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le sue gambe, haueranno produtte le foglie alte due, ò tre dita; bisognerà zapparle la prima uolta, & far' il medesimo nella prima settimana d'Aprile, & anco più presto, & più tardi, secondo che'l tempo hauerà seruito intorno al piouere, ò alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindici giorni di Maggio, si zapperanno la terza uolta le medesime gambe, ò radici spogliate dalle dette foglie; facendo 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 uolte, così si zappano, ancor di uolta in uolta subito che sono raccolte: Il qual zappare si fa sempre sette uolte; cioè queste cinque, & le due prime innanzi che si 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 perfetto?

GIO. BAT. L'Agricoltore ben pratico di questo, non tanto come vede che di tofco in tofco le foglie cominciano à colorire solamente attorno, & non in mezzo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia con tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di uolta in uolta ne i casuoli; ma le porta all'ombra, accio che non siano danneggiate dal Sole, & poi le mette così fresche sotto alla pietra grande, la quale egli fa girar' in piede con un cauallo nel uaso legato poco più largo del giro ch'ella fa nell'andar' attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel uaso; ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel uaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo uscito da quelle foglie, si ritira nel luogo più basso di mezzo, il quale leuato ben fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, uirritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte, & dapoi le riduce in palle grosse d'oncie vinti, ò uintriquattro l'una; & fatte seccar' al Sole, ouero nel forno quando sono cattui tempi, le tien in solaro fin che innanzi al San Martino le macina l'ultima uolta; & poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quantità del guado, il quale come comincia' à scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dell'acqua di mano in mano secondo che di luogo in luogo

lo ua uolendo, & che'l vede esser temperatamente imbeuerato; per che si come la troppo acqua l'annega, così per la poca s'abbrucia, & poi lo ritorna à mucchio nò molto alto, ma lungo; & così nò manca à gittarlo da un luogo all'altro ogni giorno, ouer' un giorno sì, & l'altro nò, fin che comincia à diuenir freddo, & dapoi lo moue ancor' ogni quattro, ò sei giorni fin che totalmente è ben fatto freddo. Et questo fà cò gran dilgentia; percioche quando mancasse, il guado si cuocerebbe insieme, & nò uarrebbe niente. Il quale, per ritrouarfi affinato con le regole che ui vole, lo lascia ne' luoghi freschi, che siano bē mattonati, fin che lo vende; onde quanto più tempo vi sta ammuchiato tanto più s'affina, & diuen migliore.

VINC. Che modo si tien' à raccogliete tutta la semeza che vi vole, per andar uene tanta somma per iugero, come dite?

GIO. BAT. Poniamo che'l guado sia dui iugeri; il quale finito di raccogliere al Settembré (per l'ordinario) si seminano di frumento; ma uolendone lasciar per semenza, non passa la quarta, ò quinta parte per raccogliere poi al Maggio, ò al Giugno seguente, la quale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al Sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il ualor del guado è molto necessario p'ringere i pani neri, et d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le پوسته, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, et le piaceri che uā serpēdo p' tutto il corpo.*

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe offeruare intorno al guado buon datingeré, desidero parimēte che mi diciate quello che si debbe fare, per seminare, & raccogliera la roza, & pergolino, per hauer' inteso che sono di maggior utilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

GIO. BAT. Nò solamēte è vero ql che dite, ma qsti vengono in ogni terreno sano. E bē vero, che quāto più si troua esser buono, & nò forte, ò nò molto leggiero, tātò più abbondano di anno, in anno, fin che le radici sono cauate. Si semina il terreno cò tātā semēza p' iugero, quāto si fà col canape al principio di Marzo nelle colle bē letamate, e ben' arate di quattro, ò sei solchi, le quali lodo che più tosto siano vāgate, che arate; ouero p' maggior beneficio, criuellate; pcioche, se ben' il criuellare porta più spesa, & più tēpo ad ordinarle; nò dimeno (stādo che qsta è la p'fessione del coltiuare) nò si dourebbe restar' à criuellar' un iugero, ò dui p' lo grā d'utile, che ne segue. Et però seminata la semēza, & poi incorporata benissimo nel terreno cò l'erpice, & co i rastelli, nò ui si fa altro che tener la ben netta dalle cattiuē herbe, fin che nò si taglino al Settēbre tutti i rami prodotti, per raccogliera la semenza, & che poi si coprano tutte le ra-

*Trattato de
la roza, &
del pergolino*

dici di gamba in gamba con due dita di terra, e oca ne solchi maestrali, accio che non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrossino; onde uscendo l'anno 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 fa di anno in anno, fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

VINC. Quanti anni si coprono questi solchi, o gambe, per cauare poi in tante buone radici?

GIO. BAT. Vi son alcuni pochi, che hauedo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al San Martino, & poi l'anno seguente fatto il medesimo intorno al tagliar' i rami, & raccogliere la semenza, cauano le radici, le quali, essendo prima fatte seccar' al Sole, & poi quando 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 buona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauare assai più vrile del lor terreno, non tanto non si contentano p' anni quattro, & sei a raccogliere la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra; ma fanno questo medesimo ordine p' anni otto, & dieci, & fin dodici; conoscendo p' buona pratica, che quanto più tardano a cauare tali radici, tanto maggior somma di pergolino raccolgono ad' anno p' anno, & tanto sempre più fino, che non farebbono quando le cauassero più tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO. BAT. Raccolte che sono l'ultimo anno le semenze al Settembre, si cauano con le vanghe tutte le forti di radici che sono stare sotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra si à quel tempo, le quali seccate al Sole, & ben nettate dalla terra, si portano poi (quando si vole) nei forni prima scaldati, & nettati; & come son ben seccate, & ben macinate, si criuella minutamente la poluere buona, & più fina delle guscie, le quali macinate vn'altra volta, si mescola questa poluere con quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & questa si chiama roza terzanina, & tutta l'altra pergolino, la qual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più sono stare le radici sotterrate.

VINC. Quanto può ualer la roza il migliaro, & parimete il pergolino?

GIO. BAT. La roza si vende (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VINC. Quanti scudi credete voi, che si possano cauare ogni anno sotto sopra da vn iugero di buona terra?

GIO. BAT. Io non saprei determinare prezzo certo; perciocche non pur'un

pur'un terreno (benche sia buono) farà più atto à render maggior'utile d'un'altro; ma ancora il cauar le radici, ò più tosto, ò più tardi, fà che se ne hà più, ò manco beneficio: Nondimeno considerando che solamente la semenza, che si caua di anno in anno, rende nõ minor'utilità di quel che farebbe ogni frumento, credo che si dourebbe cauar' in sei anni, non meno di scudi nonanta, di semenza, di roza, & di pergolino.

VINC. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa, & di grand'utilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che farebbono atti à raccoglierne assai ò perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO. BAT. Per due cose non si fà questo. L'una, che si vede, che ogni paese hà certe inclinazioni à far produr' i suoi terreni alcune rendite utili, che gli altri non se ne dilettono; come ben si vede delle infinite fete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino, Veronese, & Polesene; & nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamete potrebbono dilettar sene, ne raccogliono pochissime à paragone di loro. L'altra cosa è, che nõ se ne semina maggior quantità; pcioche è molto difficile mäteneruisi lùgo tēpo q̄li huomini che stāno presenti à macinar la roza, & p̄golino; cõcio sia che q̄lla poluere è tātò sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmete nel naso di ciascuno in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmete in pochi anni: Et pcio nõ è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fà, poi che si hà d'hauer più cara la sanità del corpo cõ poco guadagno, che guadagnar' assai, cõ perder la salute, & la vita.

VINC. Lodate voi à seminar' vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

GIO. BAT. Perche egli si troua più grasso all' hora de gli altri terreni, gli Agricoltori pratici, vi seminano il frumēto p̄ doi, ò tre anni p̄ veniueue assai, & poi seminano alla primavera la semēza detta in altro sito, accioche q̄l terreno diuega grasso, il quale si puõ dire che riposa p̄ q̄l tēpo, che le radici nõ fann' altro che i rami della semēza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco p̄ le foglie, che vi cadano da q̄lli,

VINC. Come si semina, ò si pianta il raso che comprano i tentori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

GIO. BAT. Questa herba non si semina per non far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, i quali per far che ne habbiano in copia, si prouauano, & si riuolgono sotto terra di gābain gāba à modo di chioccia, come vi d'essi che si prouauano i mori; onde alla primavera seguente, si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'un' appresso all' altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso,

accio-

*Del piantare
or ordinare
il raso.*

accioche nel crescere di gamba, in gamba si possano ben zappare, & col mare attorno di terra con le zappe, ò uanghe auanti il freddo, & poi aprirle fuori alla primavera.

VINC. Che cosa uì si fa dapoi che queste gambe sono scoperte?

GIO. BAT. Non vi si fà altro, sin che al principio d'Agosto si tronca no tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si prouanano p piatarli come ho detto) & secòdo che si tagliano, si legano in tãti mazzi, come si possono tener in uano; & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, ò ramicello, & foglie non siano piú lunghi, come è grosso vn dito, ò lunga una oliua. Et fatto ben questo, si spargono cosi ben tagliati al Sole, & si mouono piú uolte co i rastelli ogni giorno, fin che sono ben seccati; & all'hora si porta ogni cosa co i sacchi ne i granari, ò altri luoghi; & uotatiui di mano in mano, lasciando cosi questo rusò, sin che lo vendono.

VINC. Quãto può valer' egli à ragion del peso, come sempre si véde?

GIO. BAT. Essendo ben' ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato il luogo à proposito, & ben coltiutato, non pur dura in terra gran numero di anni bello, ma se ne caua à ragion di iugero, nõ meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cauano senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primavera, & poi nel tagliarlo, & battere lo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VINC. Quando questo rusò ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che'l renderebbe manco utile, di quel che si hà da loro.

GIO. BAT. Voi haureste ragione se qsto fusse necessario. Ma pche di sua natura è tale, che tãto viene ne' terreni molto leggieri, quãto ne' mediocri, ò ne' buoni; però in qsto paese si semina solamete in quei piú deboli, che forse nõ rederebbono vn ducato il iugero; onde cõsiderado che nõ vi v` altrimenti spesa d'acqua p adacquarlo, sempre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli, à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai piú di quelli, che nõ farebbe à ponerui ogni sorte di legume, ò di biada, ò di pastura, & che si hà subito il danaro, com'è ordinato; vi si può piatar, & alleuar' anco dello uici, ne' fili, p cõuenirsi in fime, cosa ch'egli nõ cõuiene cosi cõ gl'altri arbori per le ombre loro.

VINC. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo rusò.

GIO. BAT. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni à dargliene di bẽ in uoto innanzi che si colmino le gambe. Vero è, che per minore spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come piú uolte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato

il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VINC. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quãto io ho inteso) rende grossa vtilità p la semēza, che si vende à i mercanti, che la mandano in Fiandra, & in Germania?

*Trattato del
la Majorana.*

GIO. BAT. Io ne ho ueduta di molto bella vicina à Milano; nondimeno se'l terreno non è à proposito, rende poco frutto; oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia che ui soprauenga, ò d'altro mal tēpo quando fiorisce, si caua poca semenza, ò niente: Ma se questa herba è posta in sito buono, & che'l 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 à numero di pertiche, come così chiamano la lor misura; ma pche ui vègono facilmēte delle nebbie quando fiorisce, però non è marauiglia se spesse uolte ui falla, come fà. Et però ho pfermo ch'ellariuscirebbe meglio in questo paese, per nò esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre à qllo di Milano.

VINC. Chè forte di terreno ui pare ch'ella gradisca?

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l ladino debbe esser piu à proposito di ogn'altrò, per esser molle, & senza pietre; & però non si potrebbe parlare à seminarla doue vengono i lini belli.

VINC. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza ui ua al iugero, & da qual tempo si semina.

GIO. BAT. Essèdo il terreno à proposito, bisogna ròperlo cò l'aratro innanzi il verno, accioche sia ben cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo con letame uecchio minuto, & riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di q̄sta semēza la pertica al principio di Marzo; cioè, quattro, ò cinque libre al iugero; laquale sia sparfa con altrotanta sabbia, accioche si còparta meglio. Nò mancando però à rastellarla dentro benissimo, accioche ui resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe à uàgare tai terreni dopo S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & non farli altro fin che si seminassero, & ordinassero à i modi detti. Et più dico, chi criuellasse questi terreni uangati alti vn palmo innanzi che si sparresse la semenza, lo farebbe con maggior utilità, per esser questa herba così gentile, & che rende tanto piu semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VINC. Quali cose ui si fanno fin ch'è ricolta?

GIO. BAT. Non solamēte bisogna zapparla, & ricalzarla di gāba in gāba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa, si leuano le gābe supfluc, & si ripianano fin due insieme, doue sono troppo rare, lequale ricercano di star lōtane l'vna dall'altra gāba poco men d'vn palmo; p cioche essendo fatte loro le cose come ho detto, renderāno maggior copia

pia

pia di semenza, che non farebbono quando fussero più spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tempo in tempo la semenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all' Agosto secondo che si matura & si vede ch'è 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 à non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo criuellarla nõ solo, ma vederla anco, & dappoi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la semenza rimanga ben netta nel sedaccio; ribattèdo però quella bulla grossa che restarà nel criuello, & riducèdola in buona semenza netta come farà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di questa semenza debbe render' un iugero?

GIO. BAT. Ordinariamente, ne dourebbe dare cento, cento vinti, fino cento quaranta, & cento sessanta, laquale si vende in Milano sei, & sette reali la libra. Oltra che si vende la bulla asciutta, per esser perfetta da mangiar polucrizata nelle minestre, & altre cose per esser di buon'odore.

VINC. Sapete voi in che cosa se ne seruono quei popoli che la pagano così bene?

GIO. BAT. Per adesso non vel so dire; nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma più tosto per mangiarla poluerizzata ne i loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, la cannella, & altre specie; & 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 dalle oliue.

GIO. BAT. Voi primamente sapete la gran quantità che ne cauiamo dalla semenza del lino, del quale non solamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai volte stà seco al pari di pretio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi, i quali ne comprano da noi in gran copia per bruciare, & per mangiare quando l'hanno purgato dal cattiuo odore ch'egli hà. Onde fra le buone dotti che questo oglio hà, essendo fatto senza acqua quanto più è vecchio, tanto più beuendolo tepido, scaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite uolte si è veduto. Et oltra che voi sapete la somma d'oglio che cauiamo da i vinaccioli rastellati fuor de' grassi torchiati, il quale fa luce chiara; Sapete anco che alcuni buoni Agricoltori di questo paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essendo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rendono à gamba per gamba tanta copia di semenza al suo tempo, che ciascuno se ne marauiglia; la quale fa dell'oglio assai perfetto, & chiaro da bruciare.

VINC.

*Del cauare
oglio dalla
semenza del
lino.*

*Del cauare
oglio dalla
semenza del
l'una.*

*Del cauare
oglio della
semenza delle
dradelle.*

VINC. Non credete voi che la femenza delle rape non dia dell'oglio affai, comè alcuni dicono?

*Del cauare
oglio dalla se-
menza delle
rape.*

GIO. BAT. Se uoi parlate delle rape, che noi màgiamo p piu mesi, & chè cauiamo alla fin di Nouèbre, q̄ste nõ dāno femenza, eccetto se non sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia p il mese di Decèbre, di Gènarò, & di Febraro, ripiantādole poi di Marzo cò le istesse foglie, accioche facciano la femèza di Maggio, laqual p̄duce però poca somma d'oglio, à rispetto d'vn'altra che si femina solamète per q̄sto; & che nõ occorre à sterpar queste rape, e ponerle cò le foglie nella sabbia cò tãta fattura, accioche non gelino nella terra, comè farebbono le dette quādo vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia, femini di q̄st'altra sorte di rape medesimamète di Luglio, nõ facèdo lor'altro, che zapparle al tēpo come si fanno le altre, le quali nõ solamète uenirāno floride alla Primavera, ma farāno gran quantità di femèze al Maggio; onde raccoglièdole mature, e macinādole prima alla pietra grāde, done si macinano q̄lle del lino, & d'altre forti, si cauarà dal torcolo le sedici, & le diciotto libre p quarta, ilquale oltra che farà belia luce, & farà buon da màgiare p gère popolare, restarà ancor bello, e granirà come q̄l d'olua.

VINC. Che quantità di femenza si può raccogliere per iugero?

GIO. BAT. Essendo feminata in buon terreno ben'ordinato, & bē zappato al suo tēpo, ordinariamète può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di femenza netta, che farebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fa medesimamente la gamba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie piu strette, le quali producono tãta femèza, che ogn'vn se ne marauiglia, dalla quale si caua grā quantità d'oglio buon da màgiare, da bruscicare, da far sapone, & da vngere le lane per far panni, come ampiamète ne parla il Dottor Fiorauanti, ilquale in Venetia dà tal femenza à chi ne vuole senza danari.

*Del cauare
l'oglio dalla
femenza del
Fiorauanti.*

VINC. Da qual tempo si semina questa femenza, & quanta ve ne vuole per iugero.

GIO. BAT. Essendo ben'arato, ben letamato, & ben'ordinato il terreno, se ne sparge vna libra per iugero nel mese di Febraro, ò di Marzo, mescolata però cò la sabbia, accioche sia meglio còpartita, alla quale da poi ch'è ben'incorporata cò l'erpice, ò cò i rastelli, non ui si fa altro che zapparla quando è nata, e poi quādo è matura, raccogliera di notte, ouero di mattina cò la rugiada, & nõ d'altra hora del giorno, perche tutta si perderebbe nel cader in terra. Laquale, portata nell'ara, si batte, & si netta col criuello minuto, & col sedaccio, & dapoi si fa l'oglio, ilquale quāto piu si tarda à torchiarlo, tanto minor quantita se ne raccoglie. Et però sia quanto piu tosto macinata benissimo cò quell'acqua, che le con-

uinc,

uiene, & poi torchiata strettamente, come si offerua. *Et altri che questo oglio rende grande vtilità, come si vede, è perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle, & che orinano con difficoltà.*

VINC. Benchè tra noi non si fa oglio di noci, però mi farà caro che me ne parliate.

*Del cauare
oglio dalle
noci.*

GIO. BAT. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo usare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come uerebbono massimamente in pochi anni ne i capi, che tuttauia coltiuiamo cò grande industria, & che còpriamo à ceto, e ducento scudi il ingero; percioche se còsideriamo il gran dano che si haurebbe dalla loro cattiuua ombra, dalla grã copia delle radici, & qllo che si patirebbe nell'entrate che sono in terra dalle genti quãdo cominciano à mಾಗಿar i loro frutti sin che gli hanno ricolti, nõ è 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 uie larghe, nelle campagne sterili, ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, ma non mai ne i campi che rendono buoni frumeti, fiori di prati, delicate vuc, & altre fertili rendite; perche in vero non si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quãdo sono di buone sorti, & che i tempi nõ vi sono còtrari. Il quale, per esser lucido, è pfecto da mಾಗಿare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre còmodità.

*Del cauare
oglio da piu
arbori, &
specialmente
dal faggio.*

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalla semenza del mirazole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiande, di rouere, & d'altri arbori, ma perche vi farei forse troppo lungo, dirou ui solamente in poche parole qllo che si caua della semenza del faggio, il quale nõ solamete è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; ma ancora ella rēde tanta somma ch'è cosa quasi da nõ credere. Et però i nostri mōtanari, che sono vicini à i Grifoni, & à gl' Illust. Cōti di Lodrone, & di Arco, dourebbono raccogliere di q̄sta semēza, che cade in terra in quei grãdissimi boschi di faggi, à cōtinara di sacchi, per cauare poi il tanto oglio, come ella rende, cò loro grande vtile, & beneficio anco di uoi, per esser tãto alti di pretio, q̄sti altri, che homai nõ vi si può muere.

VINC. Mi è piaciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritournarmi in Brescia all' hora di ragione, à instanzia d'un mio caro amico; se però con vostra buona licentia andarò à montar à cavallo; non mancando dimane di ritornar da uoi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come sin' hora hauete fatto.

GIO. BAT. Venirete pur' al piacer vostro, che farò sempre apparecchiato à sodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.

LA



LA NONA GIORNATA

AGGIUNTA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nellaquale si tratta di più cose diuerse,

ò piu tosto stravaganti.



INTRO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo ch'egli passeggiava nella sala grande; salutatosi prima amoreuolmente l'un l'altro secondo il costume loro; & numerato le quindici hore, che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde dopo alquanto, l'Auogadro guardàdo il Maggio, disse: Di quali cose, hauete voi pensato M. Vincenzo; che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quàdo vi piacessè) mi farebbe caro, che dicessimo d'aforre ancora, che ci paressero da esser preposte diuersamète, se ben'hauefsero, dello stravagàte; com'anco venèdo da voi, ho pèfato di chiederui.

GIO. BAT. Drizzate pur il parlar vostro à quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, à quel che mi domanderete.

VINC. Io comincerò dunque à pregarui, che mi diciate s'è meglio arare coi buoi, che coi caualli, ò co i muli ouer con gli asini solamente; come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che à noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gli altri animali; percioche la pratica ci fa vedere che sono più forti, più destri, & più commodi per coltiuar le tante diuersità de' terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne' colli, nelle valli, costiere, cāpagne, & piani. I quali, perche sono sterili, & fertili, leggieri & forti, apri & ladini, duri & soluti, crolli & fegatosi, humidi & cretosi, ghiarosi & tedosi, giesfosi & sabbionosi, neri & bianchi, rofsi & bigi, & d'altre fori

Chè i buoi in Italia sono migliori per arare de' gli altri animali

forti che farebbono impossibili à raccontare; non è dubbio che noi non possiamo adoperare animali più à proposito di questi, per arargli ben e. La onde, per non essere generalmente simili terreni nella Germania, & in altre Prouincie di quei climi prossimi, non è marauiglia se vi arano quasi tutti co 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 auuiene, perche essi hanno ancora gran copia di campagne spatiose, lequali sono per natura più tosto di terreni leggieri, che d'altre forti. Et però non è gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno; poiche sono così ricchi di terreni, che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar i nostri campi per qualche tempo; li possiamo ingrassare, & vendere à 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 à i 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. Lasciandola maggior parte delle cose, che all' hora vi disse, dico che non solamente la terra vuol' esser minutamente aperta, & fornata benissimo con l'aratro; ma bisogna ancora che sia bene spianata, bene nerata, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben' uguale, oltre che le piogge, & l'adacquare non la danneggiano nel condur' i grassumi altrove; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i uenti maggiormente la bonificano. Et più dico, che, si come ritrouandosi ben' arata, si mescola la forte, con la soluta, la grassa con la magra, & ciascuna di esse coltame; così le semenze s' incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando sono state ben rotte tutte le zolle grosse, & che la terra è diuenuta ben trita, minuzzata, & ridutta in poluere. E' vero, che alcuni Antichi vogliono che non si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono, & non riceuono i semi (cosa che facilmente poteua essere così ne i loro Climi) ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando non si trouano humidati innanzi dalle piogge; percioche, venendo dapoi elle sopra à i grani sparsi, non è dubbio che giouano perfettamente al nascimento loro, perche spoluerandosi quei terreni subito (come fanno) nascono ancho in un subito tutti i grani che sono per nascere. Lodo bene che non si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vengono talmente durati, che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai; ec-

cccto

etto però, che se si aiutano col darli tanta somma di letame, innanzi che si arano col l'aratro, per la potentia di quello, producono alle volte il solito raccolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi, per non lasciarli indurire in tal modo che di uengono poi aspri grandemente; ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con si buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importantia quello; che, si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur' assai; così arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati; ò che non sono posati almeno vn' mese dopo l'una, & l'altra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggiere più tosto nel verno, che nella state; percioche questa per l'eccessiuo caldo, risolve quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti, quanto più si arano di verno, & di state, tanto maggiormente maturano; & s'ingrassano. Oltre che fondandole benissimo (come ho detto) & con l'aratro, & tagliandole minutamente; non solo si distruggono le herbe cattive, & si riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e da i venti, talmente che muiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli, & abbrusciate) ma ancora per contrario, quanto più terra piglia il bisolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuata.

VINO. Vorrei saper' ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare à campi, che vanno seminati, il vecchio; ò il nouo.

GRONBAY. Quantunque gli Antichi dicano, che à questi terreni si spargano più tosto i letami vecchi ben marci, che i giovani ben freschi; poiche questi producono assai più herbe cattive, che non fanno quelli; nondi meno poiche i nuoui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto di produr di herba, quãto faccio conto dell'utile che rendono à i frumenti, & à gli altri grani. Come bene col fondamento della lunga pratica vediamo, che più beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre & quattro di quello, che più è vecchio. Pertioche, si come questo, quãto più tarda à spargerlo nella terra che va arata, tanto più di tempo in tempo va perdendo il suo vigore; così quello quãto più è sparso fresco, & riuoltato sotto subito col l'aratro, tãto più ha forza d'ingrassarla. Che se vi fosse qui il nostro nobile M. Alouiso Rodengo Agricoltore eccellente, voi lo sentireste dire à questo proposito, che quando fusse possibile, si douerebbe dar' alla terra ogni sterco subito, che egli è caduto

Che'l letame, ò sterco fresco, è miglior del vecchio.

M dall'a

dall'animale, poiche in sua specie hà qlla pfectione di beneficiarla, che hà di gionare all'huomo l'ouo della gallina quãto più è nato di fresco.

VINC. Chi facesse qsto, si spargerebbe inutilmẽte la paglia posta sotto à gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si troua quando è stata ammucchiata con lo sterco almen'un mese.

GIO. BAT. Perche egli è altra cosa à parlar della paglia come paglia, & altra è à ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Aricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, nõ è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nõ meno d'un mese, accioche si mariscano bene. Ma si hà da sapere che quãto si tarda à spargerli & à soterrarli, tãto più lo sterco pde il suo vigore, & la sua virtù.

VINC. Ho pur udito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono che quanto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affogale lemenze.

*La milità de
l'ingrassare i
campi, cõ la
calcina pu-
ra, & accõ-
pagnata.*

GIO. BAT. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi che vengono ingrassati malamente con la calcina uiua in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che nõ sia vfata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano del lo sterile, come hà il nostro.

VINC. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benchè ordinariamente ci costa dui & tre marchetti il peso, & che ue ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO. BAT. Considerando che à ingrassarne vno per tre anni almeno, ve ne basterebbe stanta, sin cento pesi al più, io ho per certo che farei-
simo molto bene à darla à quei terreni che l'aggraddirẽbbono; cõciosia ch'ella farebbe di minore spesa del letame, il quale in più ville costa almeno cinque marcelli il carro; ma in alcune altre costa non meno di otto; & uene uole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più d'un'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo & terzo anno gioua più à i campi del primo; ma cuoce anco talmente i terreni, & distrugge le cattue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che non è poco vtile, che in tre anni basta à dui iugeri. vn sol carreggio di cento ottanta pesi, ò poco più di calcina; doue à letamarli di sterco in quel tempo almeno due uolte, non ve ne vol meno di venti careggi.

VINC. Quai sono quei terreni, che non sarebbono à proposito per riceuere questa calcina?

GIO. BAT. Dãdola à i cretosi, à i pietrosi, à i ghierosi, subbionosi, ledosi, crolli, & à troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di vinticinque libbre alla sottile, ma finalmente fareb

bc

be ancora un gittar tale spesa al vento.

VINC. Mi piacerebbe saper'anco, se si può dar questa calcina à i terreni cò minor spesa, da qual tēpo si debba spargere, e i modi che s'offeruano.

GIO. BAR. Quanto sia à colui che l'ha da cauate pura dalla cesta per compattarla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca, & habbia coperto talmentē 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 ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la rinolga sotto terra con l'aratro; & dappoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che hà dissegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come farebbe la quarta parte manco per iugero; & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe, essendo asciutta; facendo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciandola così tre, ò quatro mesi; compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima volta; & seminandolo subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'aratro riuolga i grani sotto. Ma meglio farebbe à mescolarla con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & farebbe anco maggior utilità della detta terra per esser migliore.

Altri p' spender ancora meno, pigliano solamēte dui terzi di calcina p' iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innāzi al seminare, col letame che si fa p' le strade frequētate da gli animali. Et questa mescolāza finisce di fumare, e di cuocerfi in māco di dieci di. Laqual si sparge prima per lo cāpo, & poi arato innāzi, ò dappoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouandosi hauer buoni letami di stalla, non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur cò essi à suolo sopra suolo dieci, ò dodici di innāzi: al seminare, finisce di fumare così mescolata in poco più di sei giorni; onde sparsa che l'hāno p' lo cāpo l'arano, & poi lo seminano di quello che piacer loro.

Vi sono molti altri ancora il quel paese, che per manco spesa còprano da i conciatori di corame, il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero, di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno per dui anni. Et oltre che quelli Agricoltori còprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, per dare à i cāpi doue seminano i lini, pagano nō meno tutte le cenerate che auanzano alle donne nel fare le loro bucate. La onde io sono sforzato a dire che quelle gēti auanzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar' il lor paese, che per natura ha dello sterile assai, come quello, che è pieno di vna in

L'ingrassare i campi col calcinaccio, di conciatori di corame; e cenere, & cenere di buga.

finità di colli: i quali nõ dimeno cõ lo sforzo della lor grande industria, fanno riuscire fertili, & abbondanti di tutti i beni; si come apertamente si può vedere dalla bella e notta opera della nobiltà della città di Como, descrittain due libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi: il quale, si come è giudicioso, & intendente; così per la bontà, & solidità 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 amicizia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dappoi che habete parlato di questa così rara coltuatione, vorrei saper'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più tosto il trifoglio, che il miglio?

*Del seminar
il trifoglio
ne i lini.*

GIO. BAT. Questo non ho veduto fare sul Comasco, ma si ben' appreso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; percioche, com'è diuenuto alto intorno à tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tanto bello, che, cauto il lino maturo, lo arrotano sì alto, che lo segano poi innanzi san Iacopo; di maniera, che quando sono per seminar il frumento di Settembre, ò 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'ataro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere più utile il far' à questo modo, che non è dopo il lino, seminar il miglio, il quale, benchè tenda più utilità del trifoglio segato, nondimeno immagisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi frumento seguente à pena la metà del frumento di quello che vi fa venir il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per due anni.

VINC. Ancora che uoi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie; nondimeno mi farà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno à ciò si debbe tener.

*Dell'abbruciar
le stoppie, &
gl'uccelli non
negliano.*

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto à gli animali; che le abbruciano, & specialmēte quelle che si trouano sporche di più herbe saluariche; per cio che, oltre che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor frumentare, abbruciano anco talmente le due herbe, catanue, che s'esse di struggono le radici, & infiniti animalletti, che danneggiano alcune volte le biade. Verò è, che bisogna far questo officio quando l'are è huiato; accio che la cenere nõ sulte portata al roba da i vstri gradi, ò che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero somedessimi; accendendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura; & massimamente

quando

quando è nuuolo, & che si può sperare qualche pioggia; percioche, soprauenendo dopo che fussero abbruciate, l'acqua uì giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono così buona grassa, per giouar' à i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VINC. Poscia che uoi mi hauete detto del far nascer beni grani, per ricordarmi anco che mi deste il secondo giorno alcuni modi p' uèri al far nascer ben' i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dappoi volgerli sotto con l'aratro; pche douerebbono nascer più facilmète, p nò esser così pcosi dal calor del 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 pratica mi fà veder che essi nascono sicuramète à seminarli dopo ch'è spartito il Sole, & uolgerli il dì seguente con l'aratro più per tempo che si può: I quali, per esser' humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, & dappoi calcati con l'erpichetta bē pesante, per due, ò tre mattine seguenti; non è dubbio che non facciano primamente le radici, & che nò spuntino poi con facilità; percioche sono di tal natura, che passerebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, nò che la terra così ben calcata, la quale (come dissi quanto più è soppressa, tãto mào son' offesi quei 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 douebbe esser' anco qualche via per far nascer' all' hora delle altre semenze.

GIO. BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gli huomini ingegnosi, che essi molte volte suppliscono à quello in che la natura ha mào, ò manca. Ho voluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giudicioso, può far con l'artificio nascer' ogni semenza al tēpo de' grãdi caldi, nè vasi piccioli, & grãdi al modo che vi dirò; nò dimeno io lodo che si facciano solamète nascer' q̄lle che vanno trapiãtate, & massimamente stà ben' à seminare le semenze di mori, poiche q̄ste nascono cò maggior difficultà, di q̄l che fanno le altre. Onde à narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semenze nel terreno buono, ben netto, & ben minnto, il quale sia posto (per più comodità del seminare qualche somma) in vn vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte non più d'un palmo, & che sia largo & lungo quãto sono le carriuole, che si tēgono sotto alle lettiere, p dormirui dētro; accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia à pūtare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia à sparire, ritornarlo alla rugiada. Et q̄sto si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gli altri vasi mezzani, e piccioli, p portarli dētro,

Del far nascere più semenze nel gran caldo.

& fuori à braccio. Anierò però sempre, ininzi che si spargono tali sè-
mèze di ponerle nell'acqua p' alcune hore; & t'ome sono alquãto ascio-
te all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastro, ò rastello, ba-
gnádole cò la scopetta, quãdo hauessero sete, & tenèdole anco bẽ móde;
dalle herbe, che soprauenissero. Non mancando poi di ripiantar' alla pri-
mauera, p' Luna nuoua, tutte le piante d'herbe, ò d'arbori, che vi sono à
propòsito, e specialmẽte quelle de' mori occuparãno, nel compartirle più
di uinci uolte sito; & ritronandosi in buona terra, crescerãno cò facilità.

VINC. Come si potrebbero far in poluere tutte le zolle grosse, le qua-
li sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo
passa del seminare?

*La facilità
del rompere
le zolle gros-
se.*

GIO. BAT. Io non consiglierò mai alcun'huomo, che possa adacquate
i campi copiosi di q̃ste zolle dure, che gli adacqui; p' disfarle; p'ciò che
vi farebbe assai maggior dãno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli
delle mazze lunghe vn braccio, & non più grosse d'una gãba d'huomo;
cò comune appresso al piede, cò le quali (essendo prima ben cerchiate di fer-
ro attorno à i capi, & hastate nel mezo, com'è grossa vn'asta di zagaglia;
lunga di tre braccia) batta di una in una le zolle con quei capi cerchiat;
perciò che à q̃sto modo egli le manderà tutte in poluere, & cò facilità.

VINC. Poscia che mi haucte facilitato questa cosa, che mi parua dif-
ficile, ardisco di pregarui d'un'altra, ch'è tenuta impossibile; cioè che m'è
diciate qualche via per far dileguar le neui, quando massimamente sono
state sopra le biade più di trenta giorni, & che finalmente le distruggo-
no come vidi pochi anni sono.

*Del scacciar
le neui, che
vominano le
biade.*

GIO. BAT. Quantunque si dica per proverbio, che la neve per quin-
dici, ò uinsi di è madre alle biade, & come giunge à i trenta di uiene ma-
trigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala rigua: Nondimeno dico,
che non solamente si può scacciar col farle andar' adosso l'acqua (quan-
do però quei terreni non siano maligni, ò troppo forti) & romperla d'
mano in mano coi retaboli, coi rastelli, & con altri stromenti simili, fin-
che fusse dileguata; ma che chi non haucte acqua, può erpicarla benissimo
mo di giorno in giorno innanzi che'l Sole sia alto; perciò che, essend'
rotta l'agghiacciata erosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccie-
rà; Ouero quando sia nuuolo, ella si dileguerà per lo tempo dolce, ò per
la pioggia, ouero finalmente per l'uenti.

VINC. Se io dicesi queste cose à' miei massari, mi risponderèbbono,
che nello scacciarla con l'acqua, si danneggerebbono le biade, & i terre-
ni; & che nell'erpicarla tante volte, vi farebbe di molta fatica, & spesa.

GIO. BAT. Quanto al danno dell'acqua, questo sarebbe poco à rispet-
to del gran beneficio che si farebbe à quelle biade; & quanto alla fatica
& spesa

& spesa dell'erpicarla, non è dubbio che sempre fù buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'uno, che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; niètedimeno mi par di dirvi ql che fa ogni anno il nostro buon Curato. Il quale, già quindici anni, nò m'acà di benedire i cāpi cōfinati alle altre Ville, il giorno di San Marco; per laqual beneditione, & per le Letanie cantate da tutto il populo, mai luogo nostro non hà patito d'alcuno dalla tempesta, doue per innanzi, ella ci daua di gram percosse.

Che i campi con l'aiuto di Dio non s'è peffa.

VINC. Perche io non ho mai veduto offeruare questa diuotione, mi farà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cūata.

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, sacerdotēs benedicturus segetes, exiens cū 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 uobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatē tuā quesumus omnipotēs Deus, vt has primitias creaturæ, quas aeris & pluuiæ tēperamēto nutrire dignatus es; benedictionis tue imbres pfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere, vt à sterilitate terræ esuriētū anima bonis affluētibus repleas, vt egenus, & pauper laudēt nomē gloriæ tuæ. Per Christū dñm nostrū. Amē.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis, corporisque sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuā supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt refecate atque oborto omnium tribulorum spinarumque squallore efficias, fruges facundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui uberem tuorum donorum fructum cum gratiarū actione percipientes; debitas atque acceptas nominis tuo laudes referre mereamur. Per Christū Dominū nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, vt hos fructus seminum frugum, frumētī, siliginis, hordei, auenæ, ac aliorū cuiuscunque generis existat; tuis oculis hilariq; vultu respicere digneris, sicut testatus es Moisi famulo tuo in terra Aegypti dicēs. Dic filiis Israel, cū ingressi fuerūt terram

Promissionis, quam eis daturus sum, ut primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges; ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratiarum super nos, & hos fructus ad bene dicendum proferenda concedas, ut non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis destruet, nec aeris serenitas exurat; nõ inuidatio pluuialis exterminet, sed incolumes subpabundantes pro vsu hominũ ad plenissimã maturitatem perducere digneris. Per Xpm dñm nostrum, Amẽ. Oremus.

Domine sancte pater omnipotens æterne Deus, mitte Spiritum sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes sanctos & electos tuos, ut defendant segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum dominum nostrum, Amen.

Tunc sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Patris, & Filii, & Spiritus sancti descendat, & maneat super has fruges, Amen.

VINC. Resto molto sodisfatto di questa santa vsanza, laquale si doue rebbe 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 è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno piu tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che offerua la catolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser governata 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 comandata non balla, non giuoca à cosa alcuna di peccato, nè macco lauora, ò carreggia per qual si uoglia cosa utile, ò per seruire ad altri: Facendoli constare, che le auersità (per l'ordinario) vengono per li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti, che faceua il Sig. Iddio al popolo d'Israel, che s'egli offeruaua i suoi comandamenti, gli hauerebbe dato abondanza di frumento, di vino, & d'oglio con altre cose necessarie; & facendo altramente, l'hauerebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

VINC. Ritornando ancora à domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che sì come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i uermi innanzi che si seminano le biade, così (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbero amazzarli quando le mangiano nel tempo che non fa grã freddo.

GIO.

GIO. BAT. Si uede chiaramente, che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere à cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura, pur ch'egli uoglia considerare il principio, il mezzo, & il fine della materia, che ui si rappresenta. Et però, qual'è colui così rozo, che uedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, ò nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superficie? come molte uolte in quel medesimo tempo muoue anco le foglie. Onde non è cosa difficile, che allhora non lo possa scoprire col badile, & amazzarlo. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci prouegga mai al modo detto.

Come si possono amazzare i vermi, 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, ò da' colli, ò da' siti piu alti della superficie loro; perche à questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO. BAT. Si come uoi dite, sarebbe impossibile à far'uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se nõ fossero scarpellati, ò uifussero fatti gli sbocatoi sotto i piedi (cosa c'haurebbe molto del difficile) così sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, ò gran caduta; come al presente si uede c'hanno fatto i nostri Illustris. Signori nella palude grande di Moncellese; laqual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'uscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brenta, & della strada maestra, che vanno di compagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta verso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche ui sono pur'assai paludi prosimi alla Marina de' nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano vna infinità di capi, perche non ui sono uie alcune da dar loro esito; non ui farebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de' fossi assai; quali fossero talmète larghi & alti, che si potesse cõ quella somma di terra cauata, in alzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe 25. cauezzini sin'à trenta, & di larghezza poco di più; perche quanto piu si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamente si alzerebbono maggiormente con quella terra cauata; ma ancora le acque piouane, ò marittime, ò d'altre fonti, si gouernerebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altrimenti i campi.

Dell'asciugare alcune paludi alquanto difficili, mannon disperati.

Poi ui uorrebbe à pezzo per pezzo vn ponte, accioche potessero passare dall'vno all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che ui bisognassero per coltiuarli; Oltra che vorrebbero esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che

uengono

vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, ò di sabbia, come ordinariamente sono: Et questo dico, perche quando si mancaste di piantarui simili arbori, non è dubbio che le ripe caderebbono, & spianarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento à questo che dite; conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo si scuerebbono ogni hora più questi siti; percioche quanto più si curassero, & si fondassero i fossi, & si conduceessero quelle curvature sopra; tanto più è cosa certa, che non pur l'acque ò marittime, ò d'altre sorti che venissero in quei fossi, vi ridurrebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre tendono à condurvene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrasserebbono, & alzerebbono quelli campi, & massimamete quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO. BAT. Oltra che sono buoni questi uostri discorsi, ui vorrebbe ancor' un fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto più largo, de' detti, che sono fatti per mezo in lungo, & à trauerso; percioche si curarebbe tanta terra, che farebbe vn' argine di fuori via così grande, che le acque grosse non entrerebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, la quale si potesse ferrare con vna chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, ò di legno di rouere, ò di castagna, & dalle catene (come in piu luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' Sirocchi, ò d'altri venti potenti. Onde à questo modo non ui entrerebbono altre acque, eccetto che le piovane, le quali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passerebbono per lo vaso maestro verso la marina, ò verso i laghi, ò ad altri siti bassi.

VINC. Quando questi siti, si ritrouano accomodati à questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

GIO. BAT. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, ò piogge, si appratano per sempre, ò almeno sin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, ò d'altri grani secondo che più aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fa tanto numero di fenili con le stalle sotto, & coi portichi dinanzi, quanta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per ponerli à coperto, & albergar le vacche, ò altri animali che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi si accomodano le habitationi per gli huomini, che attendono à questi bestiami, & che governano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal' essere che si possano arare tutti, ò almeno la maggior parte, & piantarui delle viti, si compartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna case. &

fenili

ferili talmente accommodati, che i lavoratori, ò i massari possano habitarvi volentieri.

VINC. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamente dalle acque piouane che nõ 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 fù pigliata da sanare?

GIO. BAT. Io non dirci mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccogliarli, ma lodarei per sicura utilità, che s'empissero di onizzi, & si piantassero lontani l'un dall'altro vn braccio p quadro; poiche nõ solamente ve n'entrerebbono quattordici mila quattro cento p iugero, ma ancora quãto più ui stessero, tato più alzerebbono il fondo p le foglie che ogni anno caderebbono, & più per le radici che accrescerebbono sempre in grandezze sotto terra coi tronchi loro. Et oltra che qste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti, verrebbero ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici mila fascine lunghe di due braccia l'una, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbero per palificare ogni forte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si potrebbe far de' fossi larghi almeno quattro ò cinque braccia l'uno, che cominciassero dal più alto luogo; & andassero drittamente al più basso, ò fondarli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'un dall'altro non più di vinti braccia, & si conduecessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati, piantando poi le ripe di onizzi, ò di falici, 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' prati, secondo che si giudicasse esserui maggior utilità. 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 alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti à prati, ouer'à bosci.

VINC. Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer un'acqua non troppo grande, che risorgesse in vna parte d'un campo, la quale nõ tanto lo danneggia, ma attristta ancor il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare?

GIO. BAT. Nõ essendoui via alcuna p dar'effetto à simili acque, altro nõ so, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto; nõ facèdoui altro, che mādarle sopra delle altre acque correnti

*Ad estinguer
re un'acqua
risorgente.*

nati, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state forzate à pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

VINC. Mentre, che io mi ricordo, vorrei sapere ciò che sentite nel seminar' i campi all' autunno; perciocche molti paesi d'Italia, & forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritrouano i terreni grassi, anzi la ritirano dell' ordinario più tosto, & nõ à i magri. Et noi Bresciani, si come diamo à i mediocri ben coltiua si quattro per iugero; così ne diamo sette, & otto, & più ancora à i grassi; nõ à i magri non passiamo quattro; perciocche vediamo che questi per la loro debolezza, non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

*Del dar più
semenza à i
campi grassi
che à i ma-
gri.*

GIO. BAT. Per l'uga e sperienza si vede, che i terreni grassi ben coltiua ti, figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene, che nõ fanno i magri, ancorche siano ben' ordinati; però è da lodare nõ solo quãto voi dite che fà l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia mãco semenza di biade à i campi grassi dell' ordinario che si fà à i mediocri, & à i magri di più; discèdo, pche q̃sti nõ hãno tãta possanza di far nascet' i grani, e di farli figliuolare, come hãno i grassi, che vi cõuient' anco maggior somma: Et q̃lli p cõrrario, che se fusse data loro q̃lla semenza, che si fà à q̃sti altri deboli, non è dubbio che nõ potrebbero figliuolare, come fanno sempre, e nõ si auerebbon q̃lle due quarte, ò più 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. BAT. Quantunque questa cosa paia à molti di tanta marauiglia, nõ dimeno à gli Agricoltori detti pare che nõ vi sia molta differẽcia (quãto alla utilità) nel seminar' in un medesimo tẽpo due iugeri vicini, & dẽ vn' istesso terreno fertili; dãdo al primo sette quarte di frumento, & del medesimo darne al secõdo solamẽte cinque; pciocche, si come il primo nõ può figliuolare senõ poche gãbe, p rispetto che vi è nata molta semenza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza p nodrirli fin' al fine; così q̃sto secõdo iugero, pche ve ne sono nati mãco, figliuolarà tãl mẽte cõ la potẽtia della sua fertilità, che aggiũgerà à q̃l numero di gãbe; che nõ hà potuto far nel nascere, le quali farãno più grosse, più lũghe di spiche, & di più bei grani, poiche egli sgorga solamẽte tãto quãto è la sua forza; e q̃ll' altro primo, pche vi sono nati spessi i grani, nõ pure produrrà minori spiche; ma ancora farà tãl mẽte sottili le gãbe, che p ogni poco di vẽro, ò di pioggia anderãno à terra. La onde possiamo cõcludere, che ogni Agricoltore, nõ può mai errare nel fare sempre tutte queste cose, che la lunga pratica gli hà mostrato più utili; perciocche non è dub

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti di uersissimi della terra, secondo che si trouano i climi suoi.

VINC. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi dicitate la via di far nascere tosto i meloni, le pepone, & le zucche.

Del far nascere tosto i meloni, 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, altro tre dita, & poi si mette sopra quella quantità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponendoui altro tanto bullaccio, & dappoi altrettante semenze; facendo così di suolo in suolo fin ch'è pieno. Il quale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & vi si lascia così dentro per dui giorni, & dappoi toltolo fuori, & si trouano nate le semenze, le quali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porvi più di quattro, ò cinque piante per buca.

VINC. Mai non ho uditò lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far uscire in poco tempo le viti al far dell'uua.

Lode del bullaccio.

GIO. BAT. Certaméte se noi Bresciani non facefimo immarcire qsto bullaccio all'autunno per darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenesimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fusse ben'immarciato, di dui anni, non solaméte ce ne seruirefimo nelle dette seméze, ma ancora nel piantare vna vite à tutti gli arbori, che sono attorno à i pezzi di terre (quando hauessero massimaméte le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra à i grandi, quanto à i mezani, ò piccioli, poiche si cauerebbono tante uue senza impedimento di quei campi, che renderebbono vn notabilissimo aumétò di uino; oltra che si terrebbono talméte le ripe nette cò la zappa nel coltiuar le viti, che vi si pottebbe seminar bene fin'à cà: ò à i fossi ogni sorte di grano; & nò lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascèti, ò dalle herbe saluatiche; come fanno molti Agricoltori ignorati, che nò si curano di coltiuarle, ne p la utilità che ne cauerebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche siete entrato à parlar di uiti, mi farebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterra no per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

GIO. BAT. Questo modo di sotterrare, nò si fa senò à qlle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramòtana, laqual le pcutete talméte di còtinuo, che soprauenèdo il grà freddo; facilméte gelano da la cima fin'alle radici; di maniera, che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte per abbruciarle; aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli, per produr

Del sotterrare le viti, che facilméte gelano.

del

dell'vua l'anno seguente. Là onde, nõ solamente nõ fallano quegli Agri coltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate inanzial verno; ma ancora, quantunque nõ gelassero se nõ più che rare uolte (essendo solite ad esser sotterrate) pazzia farebbe à nõ coprirle di terra; p̄cioche, nõ essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostēiano, & piegate sopra terra cõ destrezza, & dapoi copte com'ho detto; nõ è dubbio che le assicurano che nõ gelano, come fanno le altre, che sono p̄cosse da le acque, dalle neui, e da i freddi; ma p̄ essere state ben'ordinate nel portarle, si accõmodano parimēte in poco tempo à gli arbori, & si legano facilmente, & con uataggio, 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 ogni anno; p̄cioche se ben nõ ui fosse altro, che'l cõmodo del portarle in simil tēpo, per esserui poco da fare, ciascuno nõ dourebbe tardare sin'alla Primavera.

GIO. BAT. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vsanze vecchie, nõ volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprii loro vicini.

VINC. Mi hauete ricordato della buona vsanza de' refi cõsi belli, che si biancheggiano solamente in questa Patria à decene di migliara di scu di, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna d'ogni grã matrona, per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io sò che le gentildonne di questa Città ne biancheggiano pur'assai; mi sarà gratissimo che mi diciate i modi, che si offeruano.

GIO. BAT. La mia cõsorte cõ le dõzelle, & cõ le seruitrici, ne ordinano buona somma cõ piacere; facendo primamente la liscia piu forte, che possono, p̄ metterui dentro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno, le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta. Et q̄sto fanno alternatamēte p̄ quindici giorni, cioè vn dì sì, & l'altro nõ. Et come sono diuenute ben molle, ui fanno vn'altra bucarà; e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il solio, e da altri mastello, ò bigõzo, vi taglia no, del sapone di mano in mano, secõdo che le pōgono dētro di suolo in suolo; e poi il dì seguente, le scuotono di accia in accia, & le distēdono sopra le asfi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia ben chiara, & con l'istesso sapone, facēdo quest'ordine di giorno in giorno, fin che le accie siano diuenute à q̄lla p̄fessione di biãchezza, che cõuiene à simil refi biãchissimi. Nõ si debbe però m̄acar di lasciare le accie sopra le tauole (fuor che quãto si scuotono cõ le braccia) e di far loro ogni dì la bucarà p̄fetta fin'al fine. Et oltre che sapere, che sendo i refi ben lustri, e molto sottili, si uēdono à i mercanti, che li portano in diuersi paesi, i

trenta,

Come si bian
cheggiano i
refi.

erenta, & quarata soldi di nostri l'oncia (come nel uero uene sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trapassano le sete, poi che stano al pari de' capelli di dona sottilissimi) sapete ancora che se ne spende in questa città gran quantità nel fare tanta diuersità di opre à cartelle, che sono lamé e i mercati di Spagna ne leuano à migliaia di scudi; il che è grossa utilità; pche vi lauorano dietro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior età, lequali guadagnano i tre, i quattro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben pratiche. Et però non è marauiglia, se questi refi sono in tanta riputatione, che homai non ui sono, se non pochissimi, che facciano lauorare con sete camiscie, & altri panni sottili di tela, o di resò; pchioche vedono, che le opre fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, laquale per isperienza fa uedere, che non pur perde il colore com'è posta in liscia, o bucata; ma ancora in poco tempo va in niente; cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancor che sia lasciato, & fatto lustro al paro della seta. E bea uero, ch'io ui ricordo il modo che ui dissi il secondo giorno nel trattato de' lini; che se l'osservarete, farete anco piu facilmente bianchi i refi.

VINC. Dapoi che ui resto obligato di questo bel presente, mentre che non ui chiedo se non cose senza ordine, ui prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

GIO. BAT. A piattare le sue cipollette, si uaga il terreno posto all'apricò; e non troppo magro, nè troppo grasso, e si piatano al principio di Settembre, l'otane l'una dall'altra quattro dita, & si raccolgono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera sin che fioriscono; i quali, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si còserui. Et lasciate quelle cipollette così si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di uue torchiate, & si cauano al Marzo, dapoi che haurano prodotti i fiori per tre anni; le quali, fatte seccar al Sole, e còseruate in luogo asciutto, si piatino in altro terreno ben ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto di anno in anno, che quando non si cauassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

VINC. Quanta utilità di zaffarano si può cauare à ragion di iugero?

GIO. BAT. Còsiderado che'l Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno à proposito, e bene colquato, non si dourebbe cauare meno di quindici, e ueti ducati il iugero. Et questo basta, poi che habbiamo ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e tratteremo di quanto ui sia grato.

VINC. Et io non fallarò a venire, per ritrouarui ogn' hora piu cortese.

IL FIN DELLA NONA GIORNATA.

LA

*Trattato del
piattare il
zaffarano.*



LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO, *Sopra alcuni ricordi pertinenti all' Agricoltura.*



S MONTATO che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Giouà Battista Auogadro, vn de' suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou' egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gellomini; dopo le loro salutazioni solite, si posero à sedere sopra alcune antigaglie di pietra, che vi erano per ornamento. Ond' vedendo l' Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la uaghezza, & 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 necessarj ad ogni padre di famiglia, 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 uile, & non mai di dāno alcuno. Ho detto questo, perçioche vò gliol mostraruene alcuni, che v' sano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ue ne sono pur assai, che fermamente credono che siano à lor beneficio.

VINC. Perche fu sempre cosa buona l' imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se uoi mi scoprirete tali inganni.

*Danno del
patrone, &
non del mas-
saro.*

GIO. BAT. Quantunque io uì dicesi 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 solchi l' vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondi meno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di pro-
mettere

mettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talméte quella seminata, che se ben sarà in misura i sesanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semenza per iugero; il patrone, pensando di raccogliere le nouanta, & cento some di biada (come gli daua il massaro passato) à pena ne raccoglie scissanta. Onde, p nò conoscer che ql dāno prouiene da i tātī solchi maestrali fatti di piu dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamétarsi per hauer veduto, che le biade erano sufficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccogliere scòdo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione à simili huomini, percioche douerebbono aprire gli occhi; ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero à i poveri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, *Danno del patrone cui uelle del massaro.* che non possono stare appresso de' patroni senon poco tempo? I quali, auéga che nò dicano paleseméte dopo S. Martino, di volerli partir l'āno seguente; tuttauia mostrano la loro intétione quando ordinano le viti al Gēnaro, ò al Febraro; percioche nò le còciano secondo il solito; ma scaluando gli oppii, ò altri arbori, li tagliano, che alle volte nò ui restano rami per rāpare i nuoui palmiti, che vanno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco piu legna; nò hauendo discretione al tanto dāno, che patisce il pouero vignale: Senza che per contrario, non castrano le viti, nè ui fanno speroni, che ui vorrebbero per produr nuoui maderi per far dell' uua l'anno seguente; anzi che ui lasciano il doppio legname; accioche producano per quell'anno frutto assai; non curandosi se ben l'altro anno uegnente habbiano da produrne poca somma.

VINC. Tanto pia sono ciechi quei patroni, quanto, che commendando similimassari, per vedere i maderi carichi di uua piu del solito; non s'aueggono che quelle uiti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari uerso de' patroni, *Danno del patrone cui uelle del massaro.* quando sono p partirsi da loro, che nò pure nò colmano il pagliaro scòdo il solito, ma còsumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponédola abundantemente sotto à gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se quei patroni còsiderassero che ql letame fatto in acqua e sempre di poco valore, e che ui conuerrà còprar dell'altra paglia, ò strame p far letto à quelli de' nuoui massari, nò còporterebbono vn tātō interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & à nò porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, ò fosse. Nò facédoli mai buono ql che dicono; che mescolādo questo letame cattiuo cò quel buono de' gli animali, che tutto diuien nuono, per esser

N questa

questa cosa simile all'altre lor sofistarie; come auiene quando pongono le lasagne in piu piatti, & nõ hauedo formagio p coprirne solamente la metà, bẽche tritino altrotãto pane, & lo mescolino p supplimẽto; vorrei sapere, se p hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quãtità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che nõ agguingẽdo esli altro sterco di ql ch'era nel vero letame, che p mescolari qlt'altro fatto in acqua, nõ si guadagna se nõ la quãtità, ma nõ già tanta vtilità, quãt'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati uanamẽte.

VINC. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

Dãno grãde del patrono con vile del massaro.

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro dãno grãde, il quale non è conosciuto da molti patroni dãneggiati da quei massari, che son obligati à cõdur quelle paglie, ò altri strami cõprati per li patroni à lire cinque più volte, & anco sei il carro p far letto à gli armenti. Onde, vedendo quei massari che costano à loro solamente la condotta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quãtità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto non dicono il vero) & ne costa vn niente à rispetto di quel, che costa à i patroni. Et tãto più possono dir q̃sto, quanto che lo pongono nelle seminate che zappano, & che (per l'ordinario) hann'i du terzi di quei frutti. Che se tai patroni cõsiderasse ro, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamẽte di tre sorme vna) li viene più d'un ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che nõ lodarebbono quei massari di q̃sta astutia; ma di uenirebbono diligenti, nõ lasciando poner sotto à gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rẽde sempre assai mãco vtile, di quello, che è il costo. Per tanto ciascun patrono dourebbe far curar' almeno due uolte le stalle ogni settimana, & specialmente quando gli animali vi stãno tutto il giorno con la notte; attesoche star ebbono più netti, & si spenderebbe mãco paglia, ò altro strame. Et tãto più si dourebbe offeruare questo buon ordine, quando che quegli strami non sono necessari principalmente per ingrassar' i campi, ma sono bene necessariissimi per li bestiami; si per ripolare sopra, come anco perche ci marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel solo che veramente ingrassa i campi. Ma seguẽdo gl'inganni fatti à i patroni, dico che alcuni massari danneggiano quãdo mietono le biade; percioche pattuiscono co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano vna persona, & due che raccogliano le spiche che cadono in terra, & che à posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio, & più ancora. Et benche questo sia più danno à lor massari, che se pagassero quei mietitori à giornata, nondimeno li pare po-

Dãno del patrono, & i parte del massaro.

co costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VINC. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattivi nel raccogliere tutti gli altri grani, & nel vindemia re le vuc, danno à sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari, per essere il danno commune col patrone.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & piu giorni con due, ò piu carrette, e traine; percioche nõ tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia sin'al Natale (per esser' i più curti di tutto l'anno) ma ancora cominciano à lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespro. Et però i patroni dourebbon' obligarli à far questo come han finito di seminar le biade; conciosia che (arando à quel tempo maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano così, rompendoli al Gennaro, ò 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 à questi capitoli, che son' utili all' una, & l'altra parte; & lasciar quelli, che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

GIO. BAT. Vn' altro inganno voglioui parimente dire, che fanno molti massari à i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattive herbe innanzi che vi si seminino i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio à quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) così non solo patiscono i detti patroni, per profundarsi in parte la grassa di quei tempi, ma restano etiamdio danneggiati più ne i frumenti, che dappoi raccogliono.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Questa è ben' una gherminella da pochissimi conosciuta: Auga che farebbono meglio tai massari à spender di più nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono così 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 palmiti producono manco vua, & il vino, non così buono, che con difficoltà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, ò cinque volte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo sin'al Settembre, & poi colmarle all' Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d' uua, & buona; ma ancor' il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruarebbe più facilmente.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormente alle seminate; & si anco perche

si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come ha-
nnete detto.

*Danno del
patrone, &
del massaro.*

GIO. BAT. Parimente danneggiano i negligenti massari i lor patroni,
& se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, à seminar i grani, à se-
gar i prati, à tagliar le biade, à sterpar i lini, à zappar i migli, & à far altre
cose simili. Et però quei patroni dourebbero sollecitarli; percioche (co-
me ho anco detto) non si può pensar il danno, che più volte segue, per
tardare da un tempo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

VINC. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo
consiste tutta la vera coltiuatione.

*Che mai i pa-
troni nò cre-
dano à i mas-
sari, se non so-
no più che da-
bene.*

GIO. BAT. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i
patroni non si fidino de' lor massari (& massimamente quando propon-
gono qualche nouità) percioche quali tutti dicono quel tanto, che pos-
sa render vtilità à loro. Et però tanto più andranno ben le cose de' patro-
ni, quando ch'essi con diligentia intenderanno, & vedranno i casi loro.

VINC. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così faranno
auenturati coloro che lo metteranno alla pratica.

*Che nò si fa-
cia spesa, se
l'utilità nò è
maggiore, et
che alle vol-
te lo spender
poco, rende
più, che lo
spender af-
fai.*

GIO. BAT. Dopo che habbiamo detto à bastàza de' massari, è bene
che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore
sia prudente à non far mai cosa alcuna, se prima non vede esser più l'uti-
lità, che la spesa; & s'ingegni à far di quelle cose, che con lo spender po-
co giouino più, che con lo spender affai. Come per essemplio m'è occor-
so al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essen-
done fatte tre con ductro occhi comuni l'una, che costarono uintiquat-
tro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli
occhi più grandi, che costarono vintiotto, i quali supplirono con cen-
to vintiotto l'una, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque
soldi che spendei di più, guadagnai per vetriata settantadui occhi, che
mi farebbon costati (con la fattura, & piombo) settantadui carantani,
che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notàda p lo più
vtile, p la più bellezza, e p la più luce ch'essi rēdono de gli altri mezani.

VINC. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili
al costar poco, & di maggior utilità?

GIO. BAT. Primamente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio
di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, &
dai huomini, come per l'ordinario si fa.

Poi vi dissi dell'utilità grande che si haurebbe nel seminar le biade cō
manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si fa-
cessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono più migli di quel che si fa, quā-
do

do si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardare à zapparli fin che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Di si parimente del letame accompagnato con la poluere raccolte per le strade nel gran caldo, il quale costa manco del puro, & fa produr' à i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non 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 esempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura à quella minore spesa, & à quel maggior' utile che sia possibile) ma per hauerne detti à bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser' intento sempre à conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono; ma ancor non può esser' eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero offeruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficerebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

GIO. BAR. Hora, si come dissi del comprare, & trattare 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 qgli altri, che alle volte si amalano, ò si stàcano; nō mącando etià dio à cambiarli innanzi che s'inuecchino, ò che vengano di poco valore.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla.

Poi sia diligente nel veder se vn bue è à proposito per tirar con l'altro; percioche essendone uno, ò più picciolo, ò più debole, ò più pigro dell'altro non pur il compagno porterà sempre maggior peso, ma andàdo tal fatica in lungo, sarà sforzato à crepare, ò gittarsi à terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tall'hor vn bue percote l'altro, & massi mamète quando mangiano inlieme; & conoscendo questo, ch'egli proueda subito, accioche nō patisca talmète, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, ò ruote, ò timone, ò altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo: Non mancando parimente à veder se qualche vn pate nell'andare fra le pietre, per hauer' i piedi molli, che lo faccia ferar' innanzi che l'adoperi; perche altramente si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che l'detto Agricoltore faccia portar' à i buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre vi gioueranno nelle piogge, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi; & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non menò i cordatelli

à gli occhi come si costumano; & il cauagnuolo legato al muso, quando lauorano doue sia herba, ò altra cosa verde; & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir ancora, eh'egli stia, ò faccia stare il bifolco, ouer' il bouaro la notte sempre appresso à gli animali, accioche non siano rubbati, ò che slegandosi non s'offendano tra loro, ò per altre disgratie, come più volte occorre. Tenendo non meno chiauata la stalla, & bene scopata, non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, ò d'altro strame, accioche non vi si attaccchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbruscicare gran quantità di strami, di casamenti, di robe, & di armenti con le persone insieme.

VINC. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorran più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solare, che si toccano con la testa.

De' cavalli.

GIO. BAT. Poisia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, è bene che parliamo anco de' caualli, & caualle: Er però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nell'ercicare, & caretare, per esser più agili, & più vtili in simili cose, che sono i buoi; & oltra che sono più commodi per caualcare, & portare presto cose assai da un 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. Eben vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, ò metterli de' panni adosso, perche altrimenti diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesso volte se sono mal ferrati, & prouederli subito; percioche mancando di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono sulla stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente à proueder quando le selle, ò bastine, ouer collant gli noiano.

VINC. Perche il primo giorno uol mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauerne, vi prego, che hora le narriate.

Come vogliono essere li buoi.

GIO. BAT. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano più di quel che fann' i tristi. Et potrete creder che siano per voi, quando sono di conueniente età, grossi d'os, si, ben piantati, con le giogaglie pendenti sin all'è 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, ò fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, & pastosa. Auuertendo che non
siano

siano morbidi di coppa; perche sempre l'hanno amalata, & massimamente quando nel farciarsi li pique adosso.

VINC. Desidero ancora, che mi diciate la sorte de' cani, che io debba tenere per la custodia del cortile, & specialmète per lo tēpo della notte.

GIO. BAT. Vi esorto che teniate vn cane, ò dui mastini, i quali siano grandi, pelosi, grossi di testa, di gambe, di schena, & di tutta la vita; e che siano ancor animosi, feroci, & terribili di voce, & più tosto neri, ò scuri, che di pelo bianco, ò beretino. Percioche, si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi; perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente farebbono feriti in fallo con le balestre, ò archi, ò con altre arme, che adoperano per amazzar simili fere; così per contrario vogliono essere scuri ne i cortili, accioche, entrando vi i ladri, ò nemici, per non poter ben vedere, habbiano paura d'esser mortificati. Ma lo do che si tengano di giorno incatenati, con legarli quando si fa notte, si perche non mortifcano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco che (stando alla catena) diuengono ogn'hora più feroci.

Del tenere i cani.

VINC. Con quali cose si possono mantener questi cani grandi senza darli pan buono per esser più tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BAT. Si ui può dar del pannello di linosa mescolato col brodo di cucina, ò di quell'altro cauato dal latte, detto da altri siero; ma meglio è vna libra di pannello di seuo, ò poco più per cane al giorno, il quale (ancorche sia del migliore) costa poco più del detto di linosa. Vero è, che non essendò carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato cò qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

VINC. Io mi marauiglio che i cani così grandi de' malghesi, & pecorari stiano tanto grassi, non pascendosi d'altro che di quel brodo ultimo di latte, come hauete detto.

GIO. BAT. Si come vi ho detto de' cani, che sono così necessari à gli Agricoltori, così ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li forci che abbondano ne i fieni, & altri strami; & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & esamenti prosfumi; ò che sono nelle possessioni. Percioche, non hauendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grasline, & altre cose necessarie all'Agricoltura; & bisogna mentre che si mangia, ò si dorme, star sempre coi bastoni in mano.

VINC. Dapoi che son chiaro de gli animali per conto dell'Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromèti, che ui vogliono.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn carro, & più secondo la posses-

*Trattato de
gli stromenti
necessarii al
l'Agricolta-
ra.*

sione, i quali sino di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiati le ruote; perche vanno più facilmente, che ferrate di pezzi, & coi chiodi grandi capelluti, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa. Le quali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue; & quelle di dietro vintisei; percioche il carro vada con più facilità, che se sono d'una medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, & nel discendere, farebbono di maggior fatica, & discomodo à 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' un' altro paio più corte coperte d'asi 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 ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fusero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiati di ferro, & che quelle di dietro siano più alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar' i buoi, per non esser così agili à carreggiare di lontano, come sono per arar' i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte à carrettar la terra per conciar' i campi; & che ogn'uno sia più tosto per un cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiati; perche si fa maggior' opra, che non si fa coi buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van' attaccate à i buoi; percioche si conduce in vn giorno più terra mossa, che non si fa con tre, ò quattro carrette; & specialmente quando non uà più 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 così commodamente, le quali siano ben fatte, & cerchiati di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli à conseruar questi carri, carrette, carriole, & traine dal vento, dal Sole, & dalle piogge; percioche mancando à questo, durarebbono poco tempo,

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, così ui prego che mi diciate anco, come vogliono esser gli aratri, i uomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantiissimi all'Agricoltura.

Gio.

GIO. BAT. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nell'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'una, & l'aratro vintidue, o più tosto vintitre, sin vintiquattro: Cioè quella parte chiamata dentale, che va sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello al meno vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et à questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lungo oncie vndici, sin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non più di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomer largo; si perche quanto più è largo, tanto più carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo; come ancora perche, essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, la quale assai più carica i buoi, per andar maggiormente à trauerfo, che non fa quando è lunga al modo detto. Si che, se l'aratro è fornito (come ho diuisato) facilmente entra nella terra & fonda, & taglia quanto vuol il bifolco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come vsa la maggior parte de' contadini con gran danno loro.

VINC. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuino meglio, che se ne mettessero solamente dui?

GIO. BAT. Non è dubbio, che siccome non si debbe arare senon con vn paio di buoi à proposito; percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato à pigliar di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati più delle loro forze; così pigliandone troppo, non pur si fa superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo: Parlando però solo di quei tai terreni, che sono à proposito di poter far questo; & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, o crolli, o troppo ghiarosi ui uogliono ancor i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando à coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno; dico che volendo pur ararne, tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano vn'altro, perche arando tre, o quattro pertiche per aratro, suppliscono à tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VINC. Lasciandoui quel che potrei dire à corroboratione di questa marauiglia non conosciuta se non da pochissimi, vorrei sapere ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad vsar i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

GIO.

GIO. BAT. Certo è, che l'aratro è migliore stromento, che'l perteгато, & ogni altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l perteгато sia buono per arare; perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, di affe, & di uonero; anzi, per esser dissimile in commodità, in utilità, & in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo governa con minor fatica nell'arare, che nõ può fare il perteгато, il qual bisogna esser governato per forza di braccia; oltra che l'aratro è più utile, & più potente per portare più lungo numero, & p ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l perteгато, & il rouersore sono di minor fatica à i buoi, pche portano minor uoneri, & non mai ruotelle, che li carichino di più peso. I quali son'vfatì solamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, o deboli, & i terreni leggeri, o ladini. Poi il perteгато è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, o poco più; atteso che supplisce il timoncello, che v'è attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congolo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferrarle attorno, con forarle di catena, che leghi la burra col sesetto, doue sono poste dentro.

VINC. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente usano i Cremonesi, Soncinalchi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col rouersore, che cò altro strometo simile; còciosia che nõ ha ruotelle, & porta picciol uonero: ma è di maggior fatica al bifolco p tener la sua lunga manizza saldamente cò le mani. Vero è, che voi farete ben' à tenerne yno come faccio ancor'io; pcioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primavera, & anco le colmarete all'Autùno senza offenderle, come fa l'aratro quãdo non ha la coruana, che copra il capo dell'affellecto delle sue ruotelle; oltra che rōperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro cò facilità p lo bifolco, che governa quella sua manizza con tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

VINC. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diuerse vfatte intorno à questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingegnoso andasse almeno per tutta Italia à 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 à trouare delle inuentioni utili, come lodarei che se ne offeruasse vna; facendo i uoneri del piu fino acciale che sia; percioche sarebbe d'altra utilità, che non sarebbe quel poco piu di costo. Et questo veggo nel mio lauorerio per volerui almeno
 du

dei vomeri all'anno d'acciaie non buono, che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi otanta, & poi à farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta: poche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciaie più fino che possi trouare: percioche son certo che mi dureranno il doppio, & che non spederò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per non attaccauarsi la terra, come fa à gli altri tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VINC. Pòscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & uomeri, & di questa sì uile inuentione, aspetto che mi parliate anco de gli erpici, come vi ho richiesto.

GIO. BAR. Veramente che questi stròmenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i capi. Come dice il Prouerbio, Non manto gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore douerebbe hauer doi erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti: & che vno fusse grande, greue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tritare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto: & massimamente quando è attaccato à due caualle, ò caualli gagliardi, cò l'hauer sopra de' legnami greui, ò che'l bifolco, ò altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & à trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol'esser più leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare in nanzi al seminare i grani, & dopo ancora, per esser più comodo del gràde nell'erpicate sù, & giù, & à trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli à mucchio, come farebbe il grande.

*Come deuo
essere gli er
pici.
Prouerbio.*

VINC. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. BAR. Si fanno lunghi quattro braccia, sin quattro, & mezo i tre legni quadrati à trauerso, & si pongono dentro dieci, ò vndeci denti di ferro per legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie & meza; & che fallano d'orsi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente vn'oncia, & meza per riga, secondo che v'è l'erpice: & à questo modo è gli erpica benissimo.

Poi si debbe hauer ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta à trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio, accioche si possa spianare la semenza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non s'adopra, sia attaccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni.

*Che si debbe
hauere una
erpichetta
senza denti.*

VINC. Qual modo ui par migliore à trifogliare i prati, senza solchi maëstrali (come alcuni fanno) ò alla v'sanza della maggior parte?

GIO.

GIO. BAT. Lodo il feminare il trifoglio ne i terreni senza solchi, & massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccaglio.

*Quel che ser-
uano quai da
Rouato nel
fare i prati.*

VINC. Chiaritemi ui prego, come si può far questo?

GIO. BAT. Essendo (per esemplo) vignato quel terreno, comincia, no fare il colmo in mezzo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, sin che sono giunti à i detti fili, senza farui solchi maestrali; onde quella piana resta, come se fosse vna sola colla: & erpicano dapoi sù, & giù, & per trauerfo tante volte, quante ueggono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindici, ò vèti 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 verso Occidente: Et fatto questo, prendono dell'altro terreno seguente al medesimo solco fatto, e ribattuto (andando pure in suso con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verso il detto aratro; & come sono in capo (ritornando in giuso) lo riuolgono medesimamènte verso Occidente. Et à qsto modo arano di mano in mano, volgendo, e riuolgèdo ogni aratura, sin c'hanno finito tutta quella terra che uogliono pratare. Et l'istesso fanno nell'arare à trauerfo la terza uolta, & anco la quarta sù, & giù quado seminano il frumento, ò segala. Erpicando etiandio sù, & giù, & à trauerfo benissimo sempre c'hanno arato, & seminato. Seminandoui poi alla Primavera il trifoglio, ilqual nasce facilmente, & uiene bellissimo.

VINC. Non solamente non è marauiglia se in quei piani mai non falano i frumenti, ò segale, & meno i trifogli; ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trappassa quello della vanga.

*Che si senga
no dui ritoli
per far fuor
le biade, &
ch'è meglio
il carriolo.*

*Che si hab-
bia vna be-
naccia per le
vue, & uini*

GIO. BAT. Seguendo pure i ricordi utili, dico che ciascun' Agricoltore habbia dui ritoli grandi, e di legno greue, accioche possa far bene fuor le biade cò vn caual p ritolo; ma meglio è il carriolo cò 4. ritoli cò dui caualli, per andar piu ueloci, e tritar fuori piu facilmente i grani.

Ancora dico, che l'habbia vna benaccia, è più, secondo l'vue che raccoglie, laquale sia grande, e d'assi à proposito, p còdur l'vue à casa, & à i torcoli; hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa, p cauare, e tramutare i uini, & seruirsene fra l'anno in altre cose.

*Che tinacci
quadri s'no
migliori de-
gli altri.*

Appresso ch'egli habbia delle tinc, ò tinacci gradi; e piu tosto di piu, che di manco, le quali siano forti di legname, & cerchiare piu tosto di ferro, che di legno: Sapendo anco, che quanto piu somma d'vua, & uino bollono insieme, tanto piu si purifica, & diuien piu potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono piu quantità d'vua, & manco luogo de gli altri; & sì anco, perche quando si vogliono adoperare

non

non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i trauerfi; per liquali s'tringono benissimo.

VINC. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand' arte à farli bene, non sarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina; poiche costarebbono manco, & non accaderebbe farui al tro che nettarli, & lauari bene al tempo della vendemia.

GIO. BAT. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero più deboli, & di minor colore, che non fann' in quei di legno: Et questo è cosa credibile; per cioche i vini non bollono così ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann' in quei di legno, che sono p natura caldi. E ben vero, che li fodrasse benissimo d'asi di dentro, bollirebbono poi cò facilità; oltra che sarebbono molto commodi; perche se ne potrebbero far più numero insieme co i tauolati d'un quadrello tra l'un, & l'altro.

Che i tinacci di quadrelli nõ son buoni.

Dico anco che l'Agricoltore habbia etiamdio in copia botte grandi, mezane, & picciole, le quali siano buone, & ben cerchiare; vedèdo ogni sera quelle, che han dentro uino, se gocciano, ò se patiscono per altra còsa. Ma non raccogliendo gran quantità di uini, è ben'hauer le botte solamente d'un carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisce ne anche tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, ò di più carri.

Che si habbiano più sorte di botte, et d'altri vasi.

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, fogli, barili, bottacci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tempo; ma ancora che l'habbia una statera grande per pesar' i fieni, & altre cose grosse; hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Che si tēgano più stateri, quarti, coppi, cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura, & per le fabri che.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn coppo più 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 à i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

VINC. Stanno certamente ben' in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar' à cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO. BAT. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piante di salice, di albera, & à i legnami che si pongono à le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio ben cerchiare di ferro, & quattro, ò sei conii pur di ferro lūghi vn palmo, & mezo per fender' i legni da bruciare. Hauèdo ancora buone securi, & forti securotti per 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, podetti per scaluare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rascehine per incalmarre, e tanagliuole per conciare viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia nõ tãto fornito di rasche, di pione, e pionini; ma ancora d'vna secura pfecta per tagliare, di manara per quadrare, di ascia p ugnalare, di zappasecure per cauare, & di piu triuelle, triuellini, martelli, tenaglie, sesti, cacciole, piombini per maragõnare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora vn luogo accomodato per tenerui separatamente tali stromenti, il quale sia sempre chiamato; & ritornatoui ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessari al'agricoltura, & alle fabbriche; non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono così facilmente rubbati, & si possono ancor'haure senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è bene à tener delle vacche.

GIO. BAR. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre discomodità, & d'vtilità. Et però io lodo à tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Percioche oltre le vitelle, e vitelli, che si possono amazzare, vendere, & alleuar comodamente, si caua anco copia di buoni formaggi, butiri, fioriti, canni di latte, giuncate, e ricotte; Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li uoratori pertinenti all'agricoltura. Oltre 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, tenendone di forestiere, bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo; cosa che farebbe di trauaglio al patrone, per non poterle veder di continuo; senza che perderebbe anco le loro grasse.

Chè si debbe haure de' porci, & come si possono pascer.

Ancora si debbe tenere de'porci per smazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de' uoratori; tenendoli però serrati in luogo comodo per lo uerno, & per l'estate, il quale sia solato d'alsi di tarice sopra i traui di rouere, ò più tosto di castagna; le quali nõ si tocchino appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormente asciutti. Essendoui poi vn'albio talmente accomodato, che vi si possa metter il lor mangiare senza aprir'altramente l'uscio. A i quali si possono dare le nature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersita dell'herbe, le rape corte con la femola, & senza; la melica macinata, ò cotta, & il farinaccio de' pellizzari, ma non già quello de' molinari; percioche fa la carne spongiosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare; attesa che secondo la buona; & cattua natura vengono anco piu, & meno gran di,

di, & grafsi. Et però quando non fi sà da chi siano nati, fi pigliano lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mangino affai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina; percioche la carne sua sminuifce piu nel cuocerla, per non esser così soda, come quella del maschio: Auuertendo sempre ad amazzarli in Luna nuoua, piu tosto che nella uechia.

VINC. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si tēgano serrati; pcioche mādando di q̄sto, nō solamēte nell'andare tutt' hora quà, & là (com'è la natura loro) fanno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'ì vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattiuu. Et se pur si uogliono mādare à pascer nel tēpo che nō s'ingrassano; li mādino sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le quali nō pasfino quindici sotto ad vn gallo; pcioche è meglio hauerne poche, e buone, & pascerle bene, che hauerne affai di tali, & quali; e q̄sto è occorso alla mia cōsorte quando ne tēniua 25. e trenta, non curandosi d'altro, che fossero solamente di belle piume, benche facessero pochi oui: Onde uedendo io questo danno, ne trouai quindici di bella piuma nera, e tut e capellutte col gallo simile, e molto bello, le quali ci fanno piu oui in vna settimana, che non faceuano quell'altre in vn mese.

VINC. Per qual cagione le hauete nere, & non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline bianche furono sempre biasimate da gl'intendenti, p' esser deboli da alleuare, da conseruare, & perche fanno pochi oui; così p' cōtrario, le nere sono lodate, p' esser piu forti di natura, più saporite, più sane, & pche fanno maggior quantità di oui, & migliori de gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti medici lodano à gli amalati, che più tosto mangino delle pollastre nere, che d'altra sorte (lasciando sempre i maschi, perche sono manco sani di tutte le pollastre) dicendo similmente de gli oui. Aggiungendo che quelli delle pollastre sono più sani, più delicati, più pieni, & più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline; & specialmente quāto più queste sono vecchie. Et però ciascuno douerebbe rinouarle ogni dui anni, ò al meno ogni tre; percioche non solamente haurebbono maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco bnō: le galline, quanto piu s'inuechifcono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie; le quali, alle uolte sono di tanti anni, che vi bisogna vna cauallata di legna à farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno?

GIO. BAT. Io le dò più forti d'herbe, delle conciatore di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande pestate, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuouu di Lu-

glio,

Quali galline si deono tenere, & à che modo.

glio, ò d'Agosto (per farle abondar d'oui) le dò parimente della femola cotta nel brodo della cucina, del riso con la guscia, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non ui è cosa pari al pannello di seuo.

VINC. Che conditioni commodè uogliono hauere i pollari?

*Come 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 lontano dal casamento, & posto à Mezodì con vn portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare p le finestre, & starui sotto le galline cò gli altri polli à beccare, & riposare. Il qual luogo sia piu tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouero vn volto bene intonato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimento, accioche nè serpi, nè sorzi, ò altri animali possino noiare i polli. Nò mancàdo à loro del beccare, del beuere, & del tenerli netti, & accommodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, p fare gli oui: mutandoui la paglia almen ogni dui mesi; & hauèdoui poi vna quatità d'arbuscelli spessi nò molto distàti dal pollaro, accioche ui stiano all'ombra al tēpo del caldo, & si possano còseruare da gli uccelli di rapina: i quali arbori siano di più sorti. per modo di viuaiò: come sono oppii, morari, pomi, peri, & altri frutti, per piantarli di tēpo in tempo, secondo che son buoni, & medesimamēte rimetterli ogni anno. Et come sono nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina; percioche sono meglio alleuati, & difesi da ogni uccello, & q̄lla fa anco piu p̄sto de gli oui.

*Altri ricordi
di per i polli*

VINC. Come si fa per introdurre tal'uccello à questo vfficio?

A far gouernare i pollicini da vn cappono.

GIO. BAT. Si piglia prima vn cappono sano, e potente, & pelatolo tutto sotto al corpo, si ortica benissimo con ortiche forti, e dappoi s'inebria con suppe di pane in vino, & così ebbro si pone in vn foglio, ò altro uaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui, si pone sotto ad vn cassolo di vimini con vn pollicino c'habbia almeno uenti giorni; onde (p l'amore che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini che si vuole. Il quale, com'è posto in libertà, si vede cose grandi che fa nel pascerti, nell'alleuarli, & nel custodirli. Percioche, nò solo s'impazzisce di loro, quanto fa ogni altro uccello de' figliuoli, mà ancora nò gli abbàdona mai nè dì, nè notte, fin che le pollastre fanno de gli oui, & i polli son diuenuti capponi. Ma p hauer de' polli per tēpo, si piglia vna gallina Indiana passato Natale, la quale (essendo sana) si pone in luogo alquanto caldo con uinti, ò 25. oui sotto di galline nostrane: Da i quali (essendo così buoni, & ella ben trattata) in diciotto, ò uinti giorni, escono tutti i pollicini, i quali si pongono con lei sotto vn cassolo per

lo per giorni sei, ò poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

*Come si prof-
sono hauere
de' pollicini
per tempo.
Le qualità
che debbe ha-
uere il gallo
con piu doti
sue.*

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il Gallo, dico, che si pigli non molto grande, nè molto picciolo; percioche nõ sono così comodi p le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, ò rossa, & con la cresta uermiglia, & ben crespa à guisa d'vna corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltre c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e biache, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vngchie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta, che le pene si riuolghino sin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace p affrõtar qual si uoglia animale che le uolesse offendere. Et veramete q̃sto animale non pur è necessario p le galline; ma ancora perche col cantare à certe hore di notte, sueglia i religiosi ad orare, i letterati à studiare, gli artefici à lauorare, i viandanti à caminare, i mercanti à caualcare, i massari à carreggiare, i linaiuoli à spatolare, & gli Agricoltori à preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l Gallo è l'horologio de i cõtadini: 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'è poi quella creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (si gnor di tutti gli animali quadrupedi) com'egli fa sempre? Percioche questo singular' uccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tãtosto che si rap presentano alla uista di q̃sto fortissimo animale, ui feriscono talmente le pupille de gli occhi, che li danno grandissimo dolore: Senza ch'egli è singolare nell'atto generatiuo, stando che non v'è altro uccello, che satisfaccia à tante femine, com'egli fa; nè che così animosamente le difenda da i nemici loro; & manco che sia così amoreuole nel partecipar con loro ogni cibo, ch'egli troua. Et oltre ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singularissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come Cauallero, & la corona come Rè.

VINC. Veramente si può dire, che sì come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, così questo rarissimo uccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

GIO. BAT. Douendoui parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani; dico che ci vol un giardino, ò prato appresso alla casa; percioche oltre, che si posson'alleuare, & tenere con poca spesa, si conserua no anco più facilmente d'ogni infirmità; conciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere: Ma vi bisogna vn gallo audace,

*Trattato de:
galli, e galli
ne d'India.*

O & ga

& gagliardo; il quale, passato l'anno, sarà perfetto per quattro, ò cinque 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 bẽ coperti di piuma, ò che faccia caldo; non mancando à pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et benchè costino assai nell'allearli, nondimeno, perche sono delicati da mangiare, stà bene à tenerne & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano à trenta & trentacinque libbre l'uno, onde le femine sono à pena la metà, lequali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'una sedeci, sin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vègon tosto grossi) però si pògano à gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VINC. Mai non ho voluto tener di questi uccelli; parte perche muoio non facilmente, mentre sono piccioli; & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa: Et oltre che stroppiano, & amazzano molte fiati i galli nostrani; i pollicini loro spendono anco quattro uolte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo à tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i bianchi; percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco più facilmente de gl' Indiani: Senza che i maschi uiuono 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 vero che hanno tredifetti dannosi à i patroni. L'uno che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che, per dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti coi piedi. Il terzo perche sono molto lussuosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone quando couano, accioche le habbiano in liberta loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmente serrati, che non siano molestate: Ma meglio sarebbe à metter quegli oui sotto alle galline nostrane; percioche li cauerẽbbono sicuramente, & le pauone attenderebbono à farne de gli altri in quantità: I quali siano posti in couo più freschi, che si può, & in Luna noua; percioche escono gli uccelli, & più quantità di maschi. Non macando di dar' alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffreddiscano gli oui.

VINC. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttauia, ha inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

GIO. BAT. Parimente stà bene l'hauer due, ò tre ocche, & vn maschio
(che

*Del tener de
le ocche.*

(che così conuiene) le quali siano più tosto bianche che berettine, per esser la loro carne migliore, & la penna più bella da vedere. Et questi v'c celli, tanto più s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accomodati d'acqua corrente. Per tãto lodo metter' à couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; percioche ne faranno maggior quantità: Non ponendone più di sei, ò sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindici. Ma perche vi sono delle oche, che più tosto morirebbono di fame, che par tirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarfi, 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, laquale sia più tosto di miglio, che di frumento; dandoli dapoi delle lattuche, ò maicole, ò altre herbe simili.

VINC. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & dannaggiano l'herbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse; oltre che sono vtili per la penna, & perche collor veggliare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie; le quali, combattendo valorosamente, ributtarono i nemici, ch'all' hora entravano.

GIO. BAT. Appresso io lodo à tener delle anitre; le quali (fuori che sono più picciole dell' oche) sono però quasi d'una medesima specie. Verò è, che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque; & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, ò almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; atteso che mangiano i pesci mezzanetti; & non essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui com modità di queste cose, & di cortile grande, stà ben'à tenerne in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare; ma ancora sono vtili per la loro penna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirui sopra, che non è quella delle oche) & per che fanno de gli oui assai; i quali, benche non siano così perfetti per gli amalaci, nè così delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi: Oltre che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendole però all' hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano à bagnarfi, perche ritornando così sopra gli oui, non farebbono più buoni.

*Dello allena
re, e venire
delle anitre.*

*Dello alle
uare le an-
itre Indiane.*

Similmente lodo à tener delle anitre Indiane; si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'aleuar gli anitri; senza che i maschi non sono

così buono il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi uole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua affai ne i vali doue si tengono; aggiungendoli dapoi della semola, & lasciandoli andar' all'acqua di fossa, & corrente, accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

*Della terza
sorte di anitre
mili.*

Poi à volerne alleuar' assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui' in quantità, & gli anitri grossi; quali si alleuano più facilmente, & non affomigliano à quei forestieri, & manco à 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 anitri alcuni, per esser nati di due sorta, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire, vi prometto di non alleuarne, nè di tenerne d'altra.

*Trattato del
le colubare.*

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo l'hauer una buona colombara, & più secondo la possibilità di ciascuno; percioche è cosa di utilità, & 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 ucelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltivati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non uadino lontani à beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser' amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi uolino 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 luceroni; & specialmente al tempo del uerno. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per uscire 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 sorti; intonicando, & imbiancando così di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche così insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorti; come spesso volte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamente per la uscita fatta à posta nel solaro, con scala da mano; & come si vien fuori (ferrata prima la detta uscita) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando à fornir le colombare di midi per habitarui, & concaui i colombi: I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tel

li tessuti; accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro: Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo sin' al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato; ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accomodar meglio i colombi; nettando tutti i nidi più volte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel gran caldo; percioche alle fiate abondano talmente di pedocchi, & camele, ò tarme, che li conducano co i pipioncelli quasi alla morte. * Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto; ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo. *

A fornire poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, & non mai de' bianchi (per esser' i primi veduti, & amazzati da gli ucelli di rapina, & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare & bere col cornetto due uolte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di più vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano così almeno per cinquanta giorni: Che uscendo dappoi, non mancano à ritornare, & perseverare, come se ui fossero 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 buscar si più presto il lor uiuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascian' andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio sin' à Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor' il beccare di tempo in tempo sin' al San Martino.

Io saprei dir' alcune vie per riempir le colombare de' colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana à spogliar qual si voglia, non sia mai vero che le paesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar' à i suoi quando non ne trouano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, ò scossi i pipioncelli; & darli più tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cauato dalle biade, ouero del pabulo che colta manco, il quale è anco perfetto per le quaglie & per li polli; non dandoli à quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, ò legumi: percioche i pipioncelli, non li potrebbero inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Dicembre, di Gennaio, di Febbraio, & di Marzo de' vinaccioli; per liquali, oltre che viueranno quei colombi, non couaranno ne anche sin passato Marzo; onde quanto più tosto couano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all' Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertener si con quelle, quando altroue non trouano da

beccare; & massime essendo coperta la terra dalle nevi; scoprendole però quando fusse auicinato. * Et però chi darà zbondantemente da beccare à i loro colòbi ne i tēpi necessarii, non tanto ne causerà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno; ma ancora venendone de gli altri, à i quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà cō buona ebsciētia.*

VINC. Certamente che vna buona colombara è di più vtilità, & di minor incomodità, che non sono gli altri pennati che si alleuano in casa; percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette uolte gli oui all'anno; & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalinghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombarie, accioche si accompagnassero con quei maschi; ma fare con tal modo, che i padri, & madri non se ne accorgessero: nõ ponendoui però maschi casalinghi, perche si accompagnerebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar' al basso.

De' colombi casalinghi.

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite; ma anco lodo che si tenga di puri casalinghi qualche numero, i quali siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia; oltra che coueranno, & nodriranno con più comodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben accomodati di stanza, & del viuere, sono sempre più vtili, più grossi, & più delicati di tutti gli altri.

VINC. Hora che mi haucte detto de gli vcelli, che cōmodamente si possono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

Trattato delle peschiere.

GIO. BAT. Quando vi sia comodità di acqua corrente, & di sito à proposito, & cosa buona à farne vna bella intorno al giardino, ouer'al casamento (se tãto si può) à modo d'una fossa; percioche farà sempre vtile, & ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare ò fuggir' il pesce, ò romper' il vaso.

Voi uedete, quanto è bella l'ania, la quale non pur' è larga vinti braccia; & lunga seicento, ma ui entra l'acqua di continuo per la portella cō sia con la ferratella fatta con più buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra più spessa di buchi di modo che non vi può vscir for' alcuna di pesce, & hà tal forte siepe di spini nella ripa della possessione, che nessuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come io veggo che questa peschiera è vna delle più belle, & delle più grandi, & delle più fornite di pesci grossi, & piccioli, di tante altre di questo paese; così desidero di saper' il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tanto che hebbi fatto il vaso con le ferraglie, mandai di

di Maggio al fiume d'Ollio à comprar diuersi pesci (per esserne all' hora abondantia, per andare in amore) cioè, carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche: I quali feci portare da dui caualli in quattro barili con cambiari l'acqua più uolte; oltre che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & veroui tolti nell'acqua nostre; à tale che in vn anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non ui 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. Er però chi vuol buona pesciera, non solo non ui ponga luccio alcuno, ma uenendoui, ò nascendoui, non manchi à leuarli fuori; altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINC. Tanto più è da lodare vna pesciera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa utilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel ueder vagare, & guizzare i pesci.

GIO. BAT. Io haueua animo di ragionarui intorno al governo delle api, ma perche ui sarebbe da dir assai, & che'l Sole ci mostra e' habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

VINC. Iddio sà quanto vdirò uolentieri questa diuina cosa; percio che è di poca spesa, & di grande utilità. Ma non parendoui di ragionarne adesso, ui priego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere: cominciando à mostrarmi qual e' meglio à scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primavera?

GIO. BAT. L'openione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al uerno: percio che soprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano più anni à venir floridi come di prima: oltre che spesso uolte seccano, come s'è ueduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tutto male, che ui fanno nel tagliarli auanti il uerno; li tagliano per la loro sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprii. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamente non litagliano dal piede in quel tempo, ma uendendo quelle legne, obligano i compratori à non tagliarli, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente. E' ben vero, che per brusciarle, durano piu su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

Del scaluar gli arbori.

VINC. Ancora io ho sempre offeruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemôte, & massimamête quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & à i grandissimi freddi. Oltre che ho ancora offeruato à non scaluare forte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati: perche sò quanto all' hora patiscono.

*Del piantare
gli arbori tró
cati.*

GIO. BAT. Similmente vogliamo che più tosto si piantino gli arbori che van troncati, passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuda, che più tardi innanzi al verno: Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodano però che sempre si facciano le buche, ò fosse almeno per due, ò tre mesi auanti che si piantino: & offeruano non meno l'altre cose che vi disse l'altro hieri nel piantar i giardini.

VINC. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto pazientemente che mi diciate come voglion'esser le are.

*Trattato del
le are per
batter le bia-
de.*

GIO. BAT. Bisogna che siano primamente alquanto riletuate, & pendenti à mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi possano giouare nel palat' 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 ferrate d'ogni intorno di legnami, ò di siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami: tenendone non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma che egli stia ben liscio, & ben' uguale; Coprendole dapoi con 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 à batter fuor' i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de' boui, accioche s'inastrichino benissimo, & stiano ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carrioli. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trouano larghe: per ridurui sopra i grani netti, ò fatti fuori solamente quando soprauencono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all' Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor' i migli, & iui seccarli al Sole che all' hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poisia, 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 cas-
sino raccolto.*

GIO. BAT. Cose assai si potrebbero dire intorno à questo che mi chiedete, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano (come più volte ho detto) trafitti ben dal Sole, il quale li matura, gli ingrassa, & gli netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che l'verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andando così per tutto Gennaro (oltre che le biade maggiormente figliuolano) i vermi, & altri animalletti non le mangiano sotto terra. Ma vi resta che la primavera, & altri mesi segue

ti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gemaro, 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, valgono assai più che'l carro, & buoi d'oro del sauiò Salamone.

VINC. Ho più volte vditò questo prouerbio da gli esperti, ma ne dice uno anco vn'altro per conto del mal raccolto.

Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

GIO. BAT. Sempre le molte piogge fanno dannose à tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, & più nel fiorir le uue, & gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che vegono à quei tempi, & anco quando fioriscono all'Agosto.

*Di questo dicitò
no sono le piogge
oggi.*

VINC. Dopo che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono quando nei gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO. BAT. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non da Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, & dui auanti si veggono le notie più numero di Stelle, la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi urlano, & gli uccelli non cessano di volare, i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le bisce, & benole di uagare; oltre che'l sale si fa humido, le cloache maggiormente puzzano; & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'infacca ne i nuuoli, & che la rugiada cade più del solito.

*Segni che si
veggonò in
zi le piogge,
quando è duro
il tempo.*

VINC. Similmente vorrei sapere, come si debbe gouernar l'huomo, nel vender le biade, per esser così mutabili di precio?

GIO. BAT. Due vie ho vedute offeruarsi da gli huomini praticchi. L'una è, che non le vendono quando sono in uil precio; & poi come ascendono quanto più gli altri le tengono, & essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conueniente precio, ne vendono vna parte, come farebbe al Carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et à questo modo non si può fallare; percioche si vien ad offeruare quel prouerbio che dice.

*Ricordi del
vender le biade.*

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vedevano le biade morbide al Marzo, nascondevano le chiaui de i granari; ma come à quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano à venderle; percioche; si come

me

me questo da speranza di gran raccolto, così quando è morbida, si temen non poco d'hauerlo cattiuo.

VINC. Tanto più mi piacciono questi ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi per esser abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

*Altri ricor-
di per le bia-
de, & linose*

GIO. BAR. Auuertisca però ogn' uno à non misurar quelle biade, che sono state ammucchiate per alcuni mesi & anni, se prima non sono ribas- tate con le pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & set- te per cento. Verò è che la linosa fa al contrario; attesoche, essendo fat- ta inoi di Luglio, & d' Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di più, sette & otto per cento. Et questo auicene, peroid che quando si fa fuori, tal semenza al detto tempo, è talmente ristorta dal gran caldo, che l'oglio (ch'è dentro) semendo le prime pioggie, o freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

VINC. Che dite uoi ancora intorno al vender de' fieni.

*Spacci del
vender de' fieni*

GIO. BAR. Non si uenda mai quel fieno à misura, ch'è tagliato, tene- no, ma si ben à peso; perche l'esperienza ci fa vedere, che quanto più è legato men maturo, tanto più si calca insieme; onde si come misuran- do si mostra poco, così pesandolo si troua esser assai più di quello ch'è sta- to. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da com- prarlo à misura, per mostrarli più di quello ch'è à pesarli. Ma sia sempre uenduto ogni fieno di anno in anno; perche tenendolo, quanto più è uocchio, tanto maggiormente paggiona in bontà, & nel peso.

VINC. Non accade dir questa cose à i Bergamini, & anco à i pecc- cini; perche sono per natura ualamente astuti, che tanto sto che han vedu- to il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et go- rò ci resta che finiamo per esser tardi. Diteme, non accorrendomi altro in contrario farò da uoi, secondo il solito.

GIO. BAR. Et io uia aspettarò più che uolentieri.

IL FINE DELLA DECIMA GIORNATA.



L'UNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,
*Intorno alle vacche, vitelli,
gimmenchi, & buoi.*



ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio l'undecimo 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 (stando che simili pigliano i fieni à pagarli al Marzo seguente, al Maggio, & al Settembre, per terzo; come anchora essi vendono i loro formaggi à i mercanti co' medesimi parti) & salutatoli l' vn l' altro, secondo il solito, dapoi c' hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l' Auogadro, disse.

Pocia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conueniente à i pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogn'altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

Dimada fatta à Scaltrito malghese intorno gli armeni.

GIO. BAT. Et questo tanto piu mi sarà caro, quanto che all' Agricoltura non è cosa piu conueniente, e piu utile de gli armenti. I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora piu che mai pregiati da noi Breskiani, 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 cauamo da i latti, & dalle carni loro; oltre che habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro, ch' egli è cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate le vtilità, che ni prestano questi benedetti animali; ma se anchora conoscesti voi altri nobilita felicità d'alcuni nostri

nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonerebbono le lor grandezze, per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

VINC. Quantunque, Scaltrito mio, potreste dire il vero; nõ dimeno (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; riservando à ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi farà caro intendere) ad vn'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo à parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma di mostrarui ancora quanto errano coloro, che nõ apprezzano le vacche, le quali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfectione) che non ui è altro animale quadrupede, che sia pari à loro. Et oltre che ci accomodano 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, & uiuiamo honoreuolmente da pari nostri.

VINC. Quanti giorni fatte uoi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

Quanti giorni si fan lattare i vitelli & vitelle.

SCAL. Benchè ui siano molti di noi in questo paese, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati quando sono ben pasciuti di latte i cinquant'a, e sessanta. Ma questo non si offeruase nõ quando il formaggio val manco (à tanto p tanto) di quel che fanno le carni: Et p contrario, quando i formaggi si uendono i dieci, e dodici marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precii) nõ è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte più di trenta giorni.

GRo. BAR. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno ui è, che alleui almeno le vitelle piu belle, & di buona sorte (come soleuano) & non uenderle co' vitelli à i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche nõ si alleuano simili animali come si fanno.

SCAL. Si come (fuori le primarole) 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 dodici, & fin le quattordici, non è possibile ad alleuarle; percioche ci venirebbono troppo care. Onde, per pratica uediamo, ch'è meglio à comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinque anni, & che sono pregne, p otto, per dieci, & per dodici scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non hauersimo utilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni; come ordinariamente non ui diamo il toro, fin che non sono di

vinti

vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangierebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo à nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina, ò più tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Sizzeri, per essere 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 montani; & si anco perche le pigliamo (quali sempre) che sono della pregnezza seconda; conciosia che vediamo le qualità delle terre loro, le quali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, ò il molto valore d'ogni vacca.

VINC. Chè buone regole offeruate voi malghèsi nel comprare queste vacche.

SCAL. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i uaghi; percioche, si come in quelli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni; così in questi sempre restano deboli, e uiuono buone poco tempo.

*Cio che si
debbe offer-
uare nel cõ-
prar le mac-
che.*

VINC. Come fate à conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne uengono à migliara?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i monti solui, hanno la testa picciola, i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delle valli, ò de i monti verso Tramontana, hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Lequali lasciamo à i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre, per ammazzarle. Onde quando siamo per cõprar le vacche che uogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, ò alle fiere, più tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi cõ tutte le parti della persona, & se sono pregne, ò nò; 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, & lùghe (poi che in quelle consiste la maggior utilità d'ogni vacca) il pelo molle, curto, & ben rosso, ò alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

VINC. Qual sorte di tori usate voi per li migliori?

SCAL. Abbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non troppo alti di peli ben rossi, ouer oscuri; in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto, & tondo, di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiando, di testa curta, di fronte larga, di ceruice superba, di faccia spaueteuole, di occhi neri, & grandi, di corna curte,

*Quai tori so-
no buoni, &
per quanto
tempo.*

acute,

acute grosse, & nere; & di coda lunga, sottile, & ben pelosa.

VINC. Vorrei saper' ancora, à quante vacche può supplir' vn toro; & per quanti anni può esser' à proposito per esse.

*A quante vacche può
faccsare un
toro.*

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potente, & di mesi quattorecchi, può factsfar benissimo à quaranta, à cinquanta, & à sessanta vacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è puzza à non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo à i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie à quello che dicono gli antichi; l'una che vogliono, che'l toro sia pfecto nel generare da i quattro anni, fin' à dieci, & dodici; l'altra che dui tori siano necessari à sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese, non conuien' offeruare niente manco per esperienza continua.

VINC. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, ò di poco più tempo.

SCAL. Voi sapete, che in assai cose, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir' con l'arte. Il che facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite; percioche, quando i tori sono giouani, & bassi; faccia mo vna buca talmente larga, & commoda, che ogni vacca ui possa stare; onde trouandosi quel toro tanto piu alto nel terreno non cauato, può commodamête far ciò ch'egli desidera. Et più dico, ogni volta che qual si uoglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo à legar quella vacca; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC. Da qual tempo offeruate voi di dar' il toro alle vacche, preparate, accioche maggiormente vi diano il latte à proposito, per far miglior formaggio?

*Da qual tempo
sta bene
à dare il toro
alle vacche.*

SCAL. Il vero tempo di dar loro i toro, è il Febbraro, & il Marzo, & nõ ne gli altri mesi anteriori, ancor ch'elle fussero preparate (stando che ordinariamente ritornano più volte à prepararsi nel tempo della primavera) percioche partoriscono poi di Nouembre, ò di Decembre; onde vengono à dar' il latte à quei parti, quando mangiano i fieni, il quale non è così buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba dopo mezo Febbraro fin per tutto Ottobre. Et questa è la vera via di tener le vacche affilate (come noi diciamo) & nõ fare, come alcuni offeruano; quali nõ si s'ingegnano à dar' il toro à i tempi detti, e manco à far preparar le vacche, quando tardano à settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hanno nuoui parti, & nuoui latti; disor-

dine

dine veramente grande, & che sempre apporta loro danno affai.

VINC. Che modi offeruate voi malghesi, per far uenir le uacche alto-
ro, come v'ate di dir così?

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 abundantemente; così per lunga pratica conosco, che quanto più d'è del fien buono, del pannello di linosa, & del sale alle mie uacche, tanto più abbondano di latte, & stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, o poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, benchè le diano poca pastura, & manco pannello, & sale, che se fossero liberali nel trattarle bene, non solamente caquarebbono la medesima utilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor ogni giorno alle vacche che tardano, fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

Modi per far uenir le vacche al toro.

Quanto errano coloro che non sono liberali verso le vacche.

GIO. BAT. Più uolte io ho detto a' questo proposito, che se tutti i malghesi offeruassero di dare ad ogni vacca (che sia di corpo grande) poco men di carra tre di buon fieno, e tanto pannello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuèterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle uostre il mio, ho ueduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche sôma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmète à i termini, & hauer m'atenuta la uostra famiglia benissimo secôdo i pari uostri.

VINC. Dapoi che voi malghesi madate le uacche di Maggio à pascere nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle capagne dopo S. Bartolomeo, ouero alle calcine hauendo tolto i fieni; uorrei saper da voi quâdo le pascete di fieno, s'è cosa buona à tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

SCAL. Solamente gli huomini ignoranti, & auari le tengono talmète rinchiusè nel caldo à quel tempo, che le pouere vacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla utilità maggiore; per cioche per isperientia ueggono, che quanto più mangiano buon fieno, tanto maggior copia di latte producono.

Che le vacche non sian tenute troppo calde nel tempo del uerno.

VINC. Poi che tenete le nostre uacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte ui danno all'anno, oltra il lattar de i vitelli, & vitelle?

SCAL. Auenga che ordinariamente molti di noi si contentano quando (computando l'vna vacca con l'altra) fa cento pesi di latte; nondi-

meno

meno

Quanti pesi di latte debbe fare una honna macca
 meno io non mi comentarei se le mie non passassero centouinti, & centotrenta; percioche ue ne sono quasi il terzo, che giungono sin'à conto quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa à pascerle bene, & nò à sparagnare il lor mangiare, come uien fatto da molti, che non hanno giudicio.

VINC. Quanti pesi di buon latte vi vuole à fare vn formaggio bello di dui pesi ben salato, & ben'ordinato?

Quanti pesi di latte mi uol' à fare un formaggio salato di dui pesi.
 SCAL. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, ò venticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, il quale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'usanza nostra.

VINC. Per qual cagione non fate uoi malghesi i formagi di quattro & di sei pesi l'vno, & anco di più, come fanno sempre gli altri Piacentini & Lodesani, i quali (p farlene grãdissima copia) vno p'altro modo?

Per che si fã i nostri formagi non piu di dui pesi.
 SCAL. Quantunque nò facciamo in tutto tanta forma di formaggi, quãto fanno quei paesi, nò dimeno ne facciamo tãti, etãti, che se nò fossero magiati da vn tãto popolo com'è il nostro (il qual passa sotretto mila p'sone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fa; mane vno però tãti à Roma, e più à Venetia, & nell'Alemagna, & con tal reputatione, che son' apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo auiene, pche nò solamete sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si ueggono al bel colore, & che nò vengono uerdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora pche gli usiamo grandissima diligentia nell'ordinarli: oltra che, p non 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.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi nò facciano i loro formaggi della grandezza dei nostri; si per le cose c'hauete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per poterli da vn luogo all'altro.

VINC. Si come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non mi farà di marauiglia, se appresso à quelle che ui ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio sin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi così belli, & delicati, come fate.

Trattato del fare i formagi buoni, e ricotte.
 SCAL. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del uerno; l'altra calda della state; & l'altra temperata dell'autunno, & primavera, si può cauare dalla prima del butiro assai piu, che non si debbe fare nell'altre due: percioche all'hora

allhora il latte si appanna piu facilmente, & non è tanto danno à smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primavera, dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono i piu delicati,

VINC. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno 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, ò che lattano i loro vitelli: & si anco perche si tiene il latte di tre, e quattro uolte 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'un giorno: & parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libbre, ò due e meza di butiro per pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri non ne cauano niente; percioche, per l'esperienza veggono, che qsto formaggio resta piu delicato, & si mantiene (à tanto per tanto) di piu peso de gli altri.

GIO. BAT. Voi mi hauete pur detto, che à non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubbio di guastarsi.

SCAL. Confermarei ciò che voi dite, quando si mancasse à romper benissimo la giuncata. Et però ogni malghese ben pratico di questo, non pur la rope talmente col bastone, che fa parere che non vene fusse mai: ma ancora com'ella è ridutta al fondo, le dà vn poco piu fuoco del solito, accioche quel formaggio si morbido nò si guastasse, come facilmente farebbe quado non fusse alquanto piu cotto dell'altro. Posti adunque vinti, & 25, pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, ui si pone vn'oncia di budcaggio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e uolendo che il formaggio resti con bel colore, ui si metta anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra vn quattrino; & com'è ben caggiato il latte, si rope col bastone tondo, & ben bianco fin che si vede esser bisogno; onde essendo ridotta la giuncata rotta al fondo della caldara, il malghese polito cò panni di bugato, caccia le mani, e braccia ben nette fin'al fondo, volgèdo, e riuolgèdo quella massa, fin ch'ei conosce essere vgualmète cotta & alquanto soda, e tonda; di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto vn panno ben bianco, ò piu tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo; laquale, cinta, & stretta quanto ui conuiene, la copre con vn'asse tonda; mettendoui sopra delle pietre di sufficiente peso: & altro non ui fa fino alla mattina seguente: La qual massa, per esser ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina à terreno;

P

& ordi.

*A che modo
si ordinano i
formaggi, &
come si con-
servano lun-
go tempo.*

& ordinata à simili formaggi con le asfi sopra le scalere di mano in mano; nõ facendovi altro che volgerlo ogni giorno sin che'l quarto, ò quinto comincia fiorire à modo di farina; & all' hora vi dà un poco di sale minuto, & il simile fà il seguente giorno dall' altro lato. Poi il terzo giorno, lo pone sopra le asfi doue si tengono i formaggi; & leuato li la fascia non ui fà altro che nettarlo con vno straccio; lasciandolo così fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & s' indurisca; & dappoi ritornato ui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto à quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. I quali, un giorno netta senza fascia separati, & l' altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l' un l' altro di numero cinque, ò sei; & così và 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, ò trenta, ò più giorni conosce esser quelli ben duri, ò alquanto teneri; come ve ne sono diuersi, i quali ò per poco fuoco, ò per troppo, restano ben disposti, ò male, à riceuere il sale: Oltre che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all' altra, & massimamente i Settèbrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s' induriscono talmente di fuori, che la crosta loro nõ può riceuer' à pena la metà del sale, che li bisogna.

VINC. Che si fà à i formaggi, che si trouano salati à bastanza.

SCAL. Leuati dal sale (come non lo riceuono più) per quattro, ò sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno sin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno con coltello fatto à posta non ben tagliente; & all' hora portati nell' altra cascina in solaro (pur fornita d' asfi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, ò vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, ò con lo straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani; non facendoli altro che volgerli ogni quattro, ò sei giorni; & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenendo bene scopate le asfi doue si pongono; offeruando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, ò di caruolo che li rodesse, ouero che si gonfiassero; percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, ò venderli per quello che si puote; & gittando fessura, ò caruolo, si vngano ancora col detto oglio; il quale li conserua benissimo; benchè vi sono alcuni altri che li vngono con oglio d' oliua, & con butiro marcio, accioche maturino più tosto; ma meglio è quello di linosa, & anco più la morchia sua; percioche queste due cose sono più à proposito per conseruar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell' altro oglio, & butiro, li fan parer pallidi.

di, cioè di poco colore. Basta che passato l'anno trouandosi netti non oc corre à farui altro che vederli ogni mese, ò dui, & volgerli; scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

VINC. Hauete voi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno.

SCAL. Non solamente si conseruano lungo tempo in vn mucchio grã de di miglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai; percioche, si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tempo; così questa li conserua similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi; cosa che vi gioua nel farli maturare à poco à poco; come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano à farli maturare per forza in poco tempo, stringendoli col fuoco di carbone acceso; tenendolo nelle camere, ò calcine dette in solaro con le finestre ben chiuse; non cõsiderando che questo modo fã maturar'ogni formaggio acerbamente, & ch'egli calanel peso di più, che non fã nel mutare col tempo che vi conuiene; ma per l'ingordigia di cauar'in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO. BAT. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani; tuttauia mi piace più assai à conseruare i più belli, & i migliori nell'oglio d'oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco; come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, ò nel piano di Maggio; percioche quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

VINC. Non hauete voi per migliore il formaggio accompagnato collatte di pecora (com'è tutto quel che fate voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

SCAL. Non è dubbio alcuno, che la lunga esperiẽtia mi ha fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre più saporito, più delicato, & si mantiene con maggior peso; & però non è marauiglia se io persueuo à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se uendo il mio ogni anno nõ solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che nõ fanno quei malghesi che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi redono (à tãto p'tanto) maggior'utile, che non cauo dalle vacche. Vero è che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

VINC. Non hanete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di q̃sti dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca?

SCAL. Non solamente sono più saporite quelle de' detti dui latti, & più le pure di pecora; ma sono ancora più delicate quell'altre fatte di latte di capra; & medesimamente sono questi latti: cioè, si come quel di pe-

Che'l formaggio di vacca e di pecora, e miglior di quel di vacca solo.

Quali ricotte salate são migliori.

cora è migliore, & piu grasso di quel di vaccha: così in queste due cose auanza tutti quel di capra.

VINC. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauatá dal latte, come fior suo.

Per quanti modi si può seruire della panna di latte.

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, il quale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la santa Chiesa) & quanto piu è fatto di fresco, tanto è migliore. Poi nõ pure ne facciamo del lattemele, & de' capi di latte, che uoi altri mágiate sì delicati col zucchero: ma ne uendiamo à coloro, che fanno delle rose, te sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinnamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete uoi nel fare sì delicato il lattemele?

A fare il lattemele.

SCAL. Posta la panna con acqua rosa in vna bácia, ò altro vaso comodo, si sbatte, & si riuolge con le bacchette in legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si v` leuando col mescolo forato di mano in mano, secondo che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spouerizzato) & si mette ne i piatti, seguendo pure à riuolgerla, fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fate ancora il uostro capo di latte?

A fare il capo di latte.

SCAL. Primamente poniamo la panna al fuoco in vn caldarino ben 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 à muouerla col medesimo bastone, fin che vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, ò pezza di lino rara. Et fatto questo, mettiamo dentro il caggio distemperato con l'acqua fresca, ò piu tosto con l'acqua rosa; e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, ò piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et à questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; il quale non pur uoi altri nobili mangiate col uiolentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco affai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VINC. Come fate uoi malghesi, questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

SCAL. Non lo facciamo altrimenti, ma lo pigliamo da gl'interiori de' vitellimaschi, & femine, il qual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano ben grassi, e ratosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamola pelle con vno 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, à che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, ò ri cotta?

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vafello, del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bifogna, & altrotanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella nõ manchi mai. Ma se qualch'uno ne uuol fare di nouella, & mafsimamēte in vn vafello nuouo, lo piglia (per l'ordinario) d'una brenta, facendoui il buco donde si caua l'agra non appreffo al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi refti la fece, & fi caui folamente quella, che fa di meftiero. Et però tolto il vafello concio (come ho detto) & pofto dentro il detto brodo puro, & netto, ui fi mette un pane di lieuito rotto in più pezzi, & vna man piena di fale, & anco delle ortiche: Et à quefto modo fi fa l'agra perfetta in tre, ò quattro giorni, che non fi guafta mai.

A ech modo fi fa l'agra

VINC. Che via fi tiene nell'alleuare i vitelli mafchi, per feruirfene poi intorno alle cofe dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, & di buona forte, fi allatano poco più di feffanta giorni, ma però vi fi comincia dar fieno buono, ouer dell'herba (fecondo i tempi) come han paffati li quaranta, accioche à poco, à poco s'auezzino à mangiare. Et castrati ne i cinque mefi, ò fei, ui fi dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mefcolato con la femola fin che mangiano, fecondo il folito. Auuertendo à castrarli nel tempo che non fa freddo, ò molto caldo, & per Luna fcemante: percioche la piaga fi riftringe, & guarifce facilmente.

Come fi allatano i vitelli & da qual tempo fi castrano.

VINC. Quanto tempo fi debbe ftare à domar quefti giouenchi per farli tirar' i carri, & arar la terra?

SCAL. Castrati che fono, bifogna fempre trattarli bene circa al mangiare, & pafcere fecondole ftagioni, accarezzandoli, hora nel darli vn poco di fale, hora nel fregarli con le mani alquanto la tefta, hora la fchena, & hora il corpo, tenendoli anco fempre legati mentre che ftanno nella ftalla. Et feelti poi i compagni qualificati di grandezza, di groffezza, di fortezza, & di età, non fi manchi legarli alla mangiatora appreffo l'un l'altro, & medefimamente quando li cacciano à pafcere, fiano legati à dui, à dui con vna corda infieme, accioche fe vñino ad amarfi, facendoui fpeffe volte veder' i buoi che tirano i carri, & quãdo arano, ò fanno altre fatiche, conducendoli anco fpeffe volte non pur doue fono gente affai, caualli, porci, & altri animali, ma doue fi fanno ftrepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche à quefto modo fi domefticano facilmente. Et come fi proffima il tempo di farli tirare (il quale fia non più tofto di trenta mefi, nè più tardo di trentafei, & che non faccia caldo, ò pioggia) vi fi faccia portar' il giogo qualificato alla lor' età, & dopo quattro, ò fei

Come fi domano i giouenchi per conto dell'Agricoltura.

P 3 giorni,

giorni, vi si attacchi il timoncello con la catena che vadi per terra, attio che non si spanencino; & passati tre, ò quattro altri giorni, si attacchi à quella catena vn zocco di legno di qualche peso; percioche tirandoselo dietro, cominciano assuefarsi alla fatica, & alli strepiti prosimi ad essi. Finalmente si cominci à metterli innanzi à i buoui che tirano il carro, & sempre con carezze; nè batterli mai fin che non si veggono ben'amaestrati, & assicurate al tirare, auuertendo però à non faucarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno; Et nõ fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltre le loro forze pur' assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti; non facendoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono; conciosia ch'è meglio tenerli mōdi, bē fregati, & streggiati sera, & mattina, & la notte accōmodati di strame à proposito, cō poco māgiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se nõ riposano coricati bene almē di notte, nõ possono ne anche ruminare il loro cibo cō ql beneficio, che fāno quādo dormono sopra i letti fecōdo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantengano gagliardi, uorrei anco saper' almeno i ripari che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando à quella del pisciasangue, per la quale tanti ne muoiono.

*Rimedio
pisciasangue*

SCAL. Perche questa infirmità viene à i buoi per mangiar delle cattive herbe nella secchezza, & specialmente per rugiada, il primo riparo è che nõ bisogna lasciarli bere forte alcuna d'acqua, ò d'altra cosa; percioche, come beuessero, nõ ui sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quādo uien loro per altra cagione, & massimamēte per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; prouedēdoli quanto più tosto si ueggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede; non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, et hora torcendosi à più modi con la uita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino pesti insieme, & una di triacqua, con dui boccali di uino biāco, & bollite queste cose in un caldarino, & poi freddite, ui si pongono dentro due oncie di zaffarano, et si danno al bue per la gola. Ancora è buono un bicchiero di succo di piātana, mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zocca saluatica, & altratansa somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grepola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltre ch'è buona una scudella della propria orina, una & meza d'oglio comune, sei oui freschi, & una 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 seccia raspata di ueza, detta tartaro, una di canella

fina

finà pestata, & mescolate queste cose con un boccal di latte di uacca, si danno al bue per la gola.

Roi per rimediar alla detta infirmità, si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col rinforzino, & si batte con vna bacchettina fin che è divenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliate le uenete dalle bande, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VINE. Che riparo si può fare al mal del lanco; il quale amazza il bue chi non gli rimedia subito?

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza; & più nella prima uera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all' hora del sangue assai; onde egli si gitta à terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo auco 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 gli esca sangue; e non meno tagliar un poco la cima d'ogni orecchia; & non uscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Nè sedimeno non bisogna mancar con due huomini, un per lato, fregarlo sotto il corpo con una stanga, ò altro legno tondo comodo; tenendone vn capo per ciascuno; & fatendo questo fin ch'è rottala durezza della pelle col sangue in fieme. Tenendo calda la schiena solamente più tosto con panni di lana, che di tela; & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse to i rimedii detti: dandoli del buon fieno, ò del pan di miglio; & non all' hora del sale per modo alcuno. Et uedendo non giouarli qsti aiuti, finalmente se li dia un taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche rscirà dell'acqua, & forse dello sterco; et à questo modo guarirà, nõ mancando poi à medicar qlla ferita fin che sarà bñ saldada.

Al mal del lanco.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia un corno lungo, ma bufo dall'una all'altra parte; & unto benissimo d'oglio comune, si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita, & poi si fa passeggiare fin che esce il uento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il uentre con una stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Alla gonfiatura del corpo del bue.

Similmente gonfiandosi la coppa al bue è perfetta una cotica di porco maschio senza grasso & scaldada alquanto, la si frega con quella più uolte al giorno, & in quattro, ò sei guarirà. Hauendo poi rispetto che non ui pioia sopra, ò per altra uia non si bagni; perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, & che all' hora uien bagnata dalla pioggia, ò per altra uia. Et anco si guarisce il medesimo male con un'ouo rotto bene in una scudella, & si pone sopra la coppe cò tutto il guscio rotto, & fregatola benissimo dopo poco si può adoperar quel bue, come prima.

Alla gonfiatura della coppa del bue.

Nõ meno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambucco

*Al gonfiarsi
de' piedi, &
al maccarsi.*

peste con fongia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, fongia di porco, & semola, bollite insieme nel uino bianco, & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

*Alla inchiodatura
d'una del
bue.*

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio comune, & poi postoui dentro anco un poco di seuo dileguato col mele, si ferra di nouo ponendoui però tra il ferro, e'l buco, del pelo del medesimo bue.

*Alla unghia
caduta al
bue.*

Appresso all'unghia caduta al bue, si fa unguento con una oncia di tremè tina, una di mele, & una di cera noua, si unge quella per quindici giorni, & dapoi lauata con un tepido bollito con mele, si medica ancora con aloè epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, sin che ella sarà ben guarita; hauendo però rispetto à non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir affai. Quando li uiene il stusso non solamente non bisogna che'l beua, per tre giorni, mane anche mangi herba; & però se li dà delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo; & poi se li dà delle semenze di mortella, una libra di origano tenero, & una di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

*Al mal di
flusso del
bue.*

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico che per sanarlo, si piglia oncia una di aloè epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno à bere da mattina fin ch'è libero.

*A guarire il
bue, quando
non può andar
del corpo.*

Io haurei da narrarui intorno à più infirmità che vengono à i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien' andar' à riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contenti di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al uostro comando.

GIÒ. BAT. Poscia che ci hauete detto i rimedii maggiori, innanzi che vi partiate, farete anco piacer' à M. Vincenzo, & à me dir' i rimedii più importanti per li mali, che vengono alle vacche.

*Ad alcune
infirmità de
le vacche.*

SCAL. Benche ui siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque, che facilmente le amazzano; cioè, il pisciasangue, foruesti, l'anticuore, mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle uacche i medesimi rimedii che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, uenendo nella primauera, pigliano una buona mano di herba grimonia, & d'ogni altro tempo ui aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato; & cacciandole queste cose per la gola, per esperienza, trouano che'l più delle uolte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano beuer' in modo alcuno sinche non sono del tutto liberate.

Poi à i foruesti che ni uengono nella gola, subito che si aueggono 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 è ben guarita.

Ancora circa all' anticore, come ueggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & le fanno un cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce, & poi salassato in più luoghi dell' enfiagione, ui fregano per tutto col sale, & le danno da bere della triaca col uino 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 à i buoi in simil caso; senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infermità.

Resta che io ui dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell' altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatoie con acqua bñ bolente con herbe odorifere. Et questa infermità, non pur vien alle uacche per cagion delle cattive herbe, ò fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle uolte per lo piscio de' caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperato, oltre che non vogliono caualle, ò caualli appresso alle loro uacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, percioche ueggono per esperienza, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò à Bagnolo come ui ho detto.

VINC. Voi certamente andarete à Bagnolo, poi farete anco bagnato dalla pioggia, che tosto farà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono à cauallo con buoni capelli, & cappanotti, come sarò ancora io in vn subito all' ordine.

GIO. BAT. Dapoi ch' egli è partito il nostro Scaltrito, & che uoi uedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi farete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che ui piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

IL FIN DELL'VNDECIMA GIORNATA.



LA DVODECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno alle pecore, & alle capre.



ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorfa Messer Vincenzo Maggio con M. Giovan Battista Auogadro, leuati che furono la mattina seguente, andarono alla Santa Messa; & dopo che hebbero per vn gran pezzo caminato lùgo alla bell'acqua della Mora, ritornarono à casa; onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre à sedere; & poi guardandosi l'un l'altro che s'incominciasse à ragionare; il Maggio volgendosi versol' Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Pofcia che hieri parlafimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte; mi farà gratiffimo che parimente ftamane ragioniamo della natura delle pecore, per effier di maggior utilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

*Principio del
parlameto cir
ca l'utilità
delle peccore*

GIO. BAT. Non è dubbio 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 per lo nostro vestire, ci conuerrebbe habitare fra le selue, ò nelle grotte, & non nelle città, castella, ò ville, come facciamo; cosi se nõ fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi che occorrono in molte prouincie. Poi non solamente viuiamo delle loro carni, de' latti, & delle cose che cauiamo tutto di da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor' assai ne i frutti della terra; per esser' il migliore d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosache dà la pecora è sempre tutto buono, & tutto necessario à noi mortali.

Scal.

SCAL. Oltra alle cose che uoi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. Laonde sempre amai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener' almeno cento; percioche non pur' il latte loro mi aiuta à far' il formaggio migliore, che farlo solo di latte uacchino; ma mi rendon'anco maggiore vtile à tanto per tanto, che non fanno le vacche.

VINC. Quante sorti di pecore conoscete uoi in questo paese.

SCAL. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani: Cioè, nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, & si tolgono tre uolte l'anno; cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre forti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo à 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; & nõ meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'uno.

*Quante forti
di pecore
Bresciane.*

Poi parládo delle esine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano à pascere tutto l'anno, purché la neue non copra la terra; ma si hà di buoni danari dalla lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville delle montagne; oltra che alleuano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere à i beccari, quando sono di uenuti grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin 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 gregge loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benché queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili à queste nostrane nel far' il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana senon due uolte l'anno, la quale si uende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamente nella uilla di Ghedo, & di Montechiaro, per esserui pascoli convenienti à loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili; percioche della lor lana si fanno i più politi panni che si possano fare d'ogni altra d'Italia: Le quali, oltra che sono tolate solamente vna uolta l'anno,

non

non si mungono mai, nè si ammazzano figliuoli maschi, ò femine (ècctet to quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per esser'anco quella sola che rende molta utilità; laquale si vende poco meno della Francefca. Et quantunque queste pecore si cacciano à pascere d'ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, ò neuichi, ò che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori usano ogni diligenza per non lasciarle bagnare; perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin' alla morte. Et però non solamente nõ le cacciano à pascere se'l tempo non è in termine di non piouere, ò neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alla capanne di paglia fattè à posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quiui facendole pascere fin che'l mal tempo comincia à giungere, subito si ritirano à saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo; subito le conducono à casa, ò nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser' assalite dalla pioggia. Et per questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti; percioche non potendo star per le campagne quando pioue, ò neuca, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, ilquale fù sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

*Come voglio
no essere 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 vogliono esser' i bei montoni?

*Come voglio
no esser i bei
montoni.*

SCAL. A uoler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di uentre spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampi, 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 offeruate uoi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con esse?

*Come si deon
tenere i mon-
toni.*

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se nõ ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, ò 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 conferuati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, uiueranno fin'à gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar' un montone al generare?

SCAL.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaccua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere à piu di venticinque, sin'à trenta.

A quante pecore basta un montone.

VINC. Che tempo debbono hauere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, ò poco manco: & se per caso s'impregnano più 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 dal primo parto: perche è meglio hauerne poche, le quali sian nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

Che tēpo debbe hauere la pecora mātē che cōstifica il montone.

VINC. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il fetto piu di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in compagnia de' castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d' Agosto, percioche all' hora e il tēpo comodo d'accompagnarli cō le pecore, accioche partoriscono poi al Génaro, ò al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quādo cominciano à farsi floride, p' ritornar dapoi à casa cō le poppe ralmēte piene, che satisfacciano abōdantemēte i loro agnelli: I quali, volendoli vendere al tēpo della Pasqua à i beccari, si trouano in perfettaione; & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, sin che vanno à pascere quelle de' monti alla fin di Maggio.

Il vero tēpo di dare il montone alle pecore.

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si offeruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente à 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 col sale; nō lasciandole vscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, laquale sia stata piu tosto alquanto al fuoco, che esser fredda; ouero almeno sia tenuta in vn soio, ò altro vaso nel medesimo luogo, dou'elle stanno al caldo, accioche la possano beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale, ui si farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare à trattarle bene per ritrouarsi come amalate: vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di si mili animali, quanto sono maggiori, tanto piu vtilità riceuiamo da essi: Et così per contrario, quanto piu sparagniamo, tanto manco vtilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro uiuere, non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo.

Come si deono trattare le pecore nel parto loro.

GIO. BAT. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoscono, che questi & altri animali congiunti all' Agricoltura, sono ancora tutto simili à lei; la quale, si come fa sempre ricchi gli Agri coltori quando più sono liberali verso di lei, & li manda ancor' in rouina, quanto più sono scarsi; così gli armenti (per natura) fann' il medesimo d'ogni tempo.

*Altri auisi
per le pecore
e agnelli*

SCAL. Seguendo pur' il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, si piglino le poppe della madre, & si gitti via il primo latte che viene (p' esser come marcio) & vi si prema l'altro cò le mani in bocca, acciò che gustádolo cominci à tettare. Ma se ella andasse à pascere, & che ritornata non volesse conoscer' il parto suo (come alle volte v' e ne sono di q̄sta natura) sia ferrata c̄q̄asi, ò cò altre cose in qualche parte della stalla cò lui p' tre, ò quattro giorni, che al sicuro comincerà à pigliarli talmente amore, che nò saprà uiuer senza lui, & manco fallarà nel riconoscerlo p' figliolo fuori di molti altri; & egli medesimo nò mancherà à seguitar la madre quando andarà seco à pascere; ma q̄sto nò sia più tosto del mese di Marzo p' cagion del freddo, & perche non si trouano herbe tenere: Auuertendo, mentre che q̄sti agnelli stanno nella stalla, innanzi che comincino à pascere, che si dia lor' del fieno minuto, & del migliote che si troui, acciò che habbiano da m̄giare fin che le madri vengano la sera da pascere cò le tette piene p' dar lor' il latte in copia, le quali m̄giano poi tuto q̄l fieno che trouano esser' auázato ad essi figliuoli; & à questo modo gli allattano fin che di còpagnia vanno in mòte à pascere.

VINC. Da quell' hora del giorno si cacciano à pascere questi animali?

*Da qual hora
si debbono
cacciare à pascer
le pecore.*

SCAL. L' hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sempre dopo che sono passate le sedeci; & questo tanto si offerua al tempo dell' estate, autunno, & primavera, quanto in tutti i mesi del verno; perciò che chi facesse altrimenti nò manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch' ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si offerua di cacciar' alle campagne, le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquanto mortificata dal Sole, ò dall' aere dopo che sono passate le sedeci hore, ò poco più, & li tengono fuori molte fiata sin' à mezz' hora di notte; così se fussero cacciati fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedeci, & che passassero le uintitre à condurli à casa, non è dubbio alcuno, che venirebbe lor' il male del morbino, il quale gli amazzerebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate à mostrarmi vna delle malatie che sono facilmente vengono à questi benedetti animali; la quale tanto più mi fa marauigliare, quando che di state non si possono cacciar' à pascere almeno dopo che sono passate le vneci, ò dodeci hore del giorno; considerando

rando che all' hora il Sole comincia à mostrarfi potente, come in uero si uede 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 infermità mortali, come sono tuttauia; così se non fusse la molta uigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per vna che muore, ne morirebbono venticinque, & cinquanta.

VINC. Come uogliono esser quelli agnelli, che si hāno da alleuare?

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono piu grossi, piu belli, & c'habbiano la lana piu spessa, & piu lunga, & anco piu bianca; tenendone non meno fra ogni quattro, ò cinque, vn'altro bello che l'habbia ben nera, accioche con queste due sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

Quali agnelli si debbono alleuare.

VINC. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si offerua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Dicembre, ò di Gennaio secondo il solito, si castrano non al primo Marzo (perche farebbono troppo giouani) ma al secondo, col rinforzo di corda fattoui vn capolo nel mezo; ponendosi il castratore l'agnello sopra la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto in 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, ò radici de' testicoli solamente crepare: & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli; ma però restano quanto al coito, come se ne fossero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfino.

Quando et come si castrano gli agnelli.

GIO. BAT. Quantūque questa cosa paia ridicolosa: nondimeno per hauerui veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è d'altro miglior modo, che non è del castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

VINC. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si offeruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tofano nel mese di Marzo per Luna scemate; in tempo sereno, senza vento, & dopo l' hora di terza; & quelli che si uogliono tofare vn'altra volta, si tofano d'Agosto quādo vĕgono di mote: Auertendo di nō tagliarli la carne: e se pur si feriscono, liano vnti cō pece liquida, ò con l'oglio commune: & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma vngendoui solamēte con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

Da qual tempo se tofano gli animali pecorini.

VINC. Quante libre di lana debbono far per animale?

SCAL. Benchè le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane, nōdimeno le teline, & le bastarde in due uolte,

Che lana diuersamente rendono le dette pecore

nelle, rendono fin dodici libre; ma le gentili non passano quattro in vna sola tosatura.

VINC. Hora che son chiaro di tutte le cose che ui ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi farà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, & i rimedii piu certi, che hauete conosciuti per sanarle.

*D'alcune in
fermità mag
giori di que
ste animali.*

SCAL. Questi animali muoiono assai uolte per lo mal del morbino, 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 vene sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle; & massimamente quando muouono spesso le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadendo à dietro; non tardando à dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte del solfo, il quale le purgarà, & amazzarà questa infermità. Et per questo il pastor prudente v'è sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne' campi de' cattiuu pascoli, & specialmente dove sia l'acqua, ò stata morta, ouero che siano stati adacquati; percioche, pascendo, le venirebbe il gocio in manco di quaranta giorni, & dappoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile fin che uanno in monte, subito le salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che beuano se non pochissimo, perche senza farlo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognao talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, all'hora non manca à medicarle col largato bollito con l'oglio di oliua, ò col butiro: ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, accioche non passi piu oltre.

Parimente quando le pecore s'inzoppaono per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per essere state co i piedi nello sterco loro) che non possono andare, nè stare in piede, questo pastore non manca à tagliarle via il corho guasto, et poi vi mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame: facendo così ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scaxeza vna gamba, subito la vngie con rafa mollisicata con la salua dell'huomo: & legata cō vna pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo, che essendo bene accomodate, non resta di camminare, & pastere. Et non essendui rafa, piglia del largato, il quale fa quel medesimo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore; le dà de' frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il mōsone, accioche

ciocche si mantengano sane, grasse, & che abbondino di latte: ma come sono pregue, cessa; perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi frutti à gli agnelli col sale & con la semola, come cominciano à mangiare, accioche maggiormente uengano grassi; ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli uol condur le pecore di mattina nell' hora debita à pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti; ma non le lascia bere fin che non han pasciuto poco men di due altre hore: atteso che quando mancasse di questo buon ordine, il sale non ui giouerebbe, & patirebbono anco pur assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poiche ho detto le più importanti.

VINC. Perche più uole ho vditto dire che la uita pastorale non è men tenuta per felice dell' Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi farà grato che mi mostriate doue consista questa sua felicità.

Lodi della uita pastorale.

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar à questa nostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla uita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l' infinita Bontà del grand' Iddio, & uenendo solamente à quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch' egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl' infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo, fa ogni possibile per allontanarsi da lui, per uiuer più quieto che può nella uera libertà; non facendo dispiacer' ad alcuno, ma attendendo con ogni uigilantia, & sollecitudine al suo caro gregge.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d' animo, & prudente con gli huomini? Il quale, conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diuerse contrade va sempre innanzi loro con uno spionone lungo in spalla, ò altra arma d' asta, con animo deliberato di cò battere contra qual si uoglia ladro, ò fera che le uolesse offendere: Tenendo parimente à mezzo, & dietro la schiera huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruata 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 per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

Le prodezze d' un pastore

GIO. BAT. Veramente ch' egli è bel veder questi huomini uestiti di panni bianchi, col capello di feltro d' ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro; benchè non mangiano altro che polenta calda fatta quanta solamente ui biso-

Come uisouo sobriamente pastori.

Q. U. A.

Q. gna

gna per uinere, quando uogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare; ne altra cosa mangiano in tutto il giorno, eccetto quel formaggio, ò ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, ò cenano; beuendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & thiare acque.

VINC. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

Come si fa la polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre, sin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettanta per la sera (lasciando sempre quella di frumento per non far così buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, ò sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con un bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina sin' in cima; lasciandola poi bollire, sin che si gonfia, & si distacca dal fondo. Et leuata all' hora dal fuoco, si mena benissimo con un bastone tondo, & netto sin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dappoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, & si mangia così calda col formaggio, ò con la ricotta salata.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

Perche i pastori tengono cani bianchi, & si uescano se stessi di quel colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, che come ueggono un' animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, il quale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia, se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si uestono d'altro colore.

VINC. Sempre mi piacquerò questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano combattere co i lupi con auantaggio che non siano strangolati, come molte fiate farebbono quando non fossero così ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i seruitori portano in tauola le uittande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dappoi mangiare ritorniamo à ragionare di quanto ci sarà grato.

SCAL. Mi sarà caro che innanzi uespro mi diate licentia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, doue ho i miei animali.

VINC. Saremo breui, perche parleremo solamente delle capre.

RAGIO

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE
medesimi intorno alle Capre.



DA POI che l'Auogadro, & il Maggio ebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li seruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono à diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuerfamente del bello ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima à sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche tu mi dissi innanzi de sinare, che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi farà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

SCAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dappoi ch'io era giouane sotto alla obedientia di mio padre, nella villa di Agnoscono di Val di Sabbio, & ch'elie non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le pecore; nòdimeno è cosa buona à tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i mòti, i colli, le valli, e le càpagne deserte; pcioche dāno maggior copia di latte, & migliore, & più sano che non fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è piu delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali.

Principio del ragionamento delle Capre.

Poi le capre sono di poca spesa; còciosia che nò si dà loro fieno, se nò quādo partoriscono, & nel resto di tutto'l tēpo si cacciano à pascerre; & quādo restano nelle stalle per cagione delle pioggie grādi, ò che la terra si troua copra di neue, si dà loro de' vècelli di ramiteneri fatti nel mese di Settēbre in tanti fascineti, di noce, di vite, di albēra, di olmo, di frasinò, di moro, & di castagna nò saluatica: cò le foglie attaccate, iquali siano seccati al Sole, & poi còseruati ne i fenili, ò altri luoghi doue non possono esser bagnati. Et però nò solamēte elle mangiano d'ogni sorte d'erba, e di spini pungēti per le fratte, p le macchie, p le selue, p le spelòche, p le corne, & p li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grādi di fiaccarsi la uita in mille pezzi; nò temēdo mai simili precipitii; ma vi vāno francamēte pāre che vi veggano qualche cosa da māgiare. E p qsto vi vogliono eaprarli de stri, agili, torti, & animosi, accio che possano benissimo seguirarle, difenderle da i lupi, ò d'altre fere, & còdurle doue sono buoni pascoli, & nò così pericolosi; pcioche pure alle volte se ne pdonò, ò p lo cader da tali precipitiosi luoghi, ouero che sono deuorati dalle fere. Si che per concludere si può dire quel prouerbio.

Che le capre sono di poca spesa.

bio. Mai non si vide capra morir di fame: p cioche oltra che mangiano di qual si uoglia herba, ancor che fosse uelenosa, senza far loro male alcuno; mancandoui cibi per sostentarsi, si pongono à romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser piu saporiti de gli altri, & ancora à leccare le mura humide, senza che hanno vna natura molto diuerfa da gli altri animali; stando che non solo dormono piu volétiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia, ò altro strame; ma ancora molte siate riposaranno in cima d'vn bricco, ò d'vna precipitosa corona all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

GIO. BAR. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle pecore, tuttauia nõ intesi mai così bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzarro vi si dice. Tu sei molto capriccioso.

VINC. Lodate uoi che si alleuino le femine, ò piu tosto si vendano in capo di trenta, ò di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comprino dell'altre d'vn anno, lequali siano pregne, ò almeno che habbiano partorito di poche settimane?

SCAL. La maggior parte de' caprari di questo paese fanno il medesimo che dite: per cioche veggono per isperienza, che co i danari che canano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de' Grifoni d'vn anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle; dalle quali cominciano hauerne utilità per conto del cauare il latte, ò p esser pregne. Ma però chi ne vuol alleuare, debbe scegliere 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 dappoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tettino) s'auazzino à pascere. Poi mentre che le capre si trouano pregne, non si lasciano vrtar l'vna con l'altra: perche facilmente disperderebbono; & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo, quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

VINC. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

*Quando si
debbe accom-
pagnare il
becco con le
capre.*

SCAL. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Novembre: per cioche, portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, ò poco piu, sono pfetti dopo Pasqua, quãdo nõ ui si dia fieno, come nõ si debbe dare; pche altramente pderebbono la lor delicatezza. Oltra che questa è la migliore stagione di tutto l'anno, per essere abondante di herbe per pascere benissimo, & per produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tempo: & satisfatto la prima volta, subito ui si dà del fieno, ò semola da mangiare,

mangiare; & toltone otto, ò dieci bocconi, si ritorna à tal' officio un'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopo haver mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si liga subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; slegandolo, & pascendo lo al modo detto, secondo che ha da servir di una in una ne i medesimi giorni, che elle sono bē disposte à tal' effetto; poiche egli è ancor' all' hora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe à cento, & anco sin' à cento cinquanta,

VINC. Come si fà ad allattare dui capretti nati in un medesimo parto, come occorre un'anno più che l'altro?

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fà più latte di quel che bisogna per un sol capretto; pero non essendoui all' hora capra priua del suo, non si manchi à quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto sin che qualchuno resti senza il suo.

Come si latte dui capretti d'un sol parto.

GIO. BAT. Et q̄sto credo fermamente; percioche se una capra piglia amore ad un fanciullo (come molte fiata occorre) che non habbia chi li dia latte, andando più uolte al giorno con le gambe à trauerso della cuna (& massimamente quando piange) porgendoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quanto maggiormente debbe far' ad un animale della sua specie?

Che le capre allattano de' fanciulli.

VINC. Come uoglion' esser i becchi buoni circa alla 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 sin' à i quattro, & poi si uendono à 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 uoglion' essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe frà i galoni, cioè di sotto della coda. Et quanto più l'una, & l'altra specie crescono nell'età (non giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli; & questi solamente si debbono allcuare, & non quelli che sono generati da' padri, & madri molto giouani, ò troppo uecchi. Onde, si come è ben' à cambiar' il becco come passa quattro anni, così la capra è buona solamente sin' à i sei, ò sette al più.

Come vogliono esser i buoni becchi, & le buone capre.

VINC. Fate voi differentia che questi animali siano più d'un colore, che d'un'altro?

SCAL. Auegna che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche, che d'ogni altro colore; dicendo che rendono maggior copia di latte: nondimeno le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste con-

tra i mali tempi, & per uiuer lungo tempo.

VINC. Parimente uorrei saper se ui è differentia che questi animali siano coi corni, ò senza, come pochi se ne uendono.

SCAL. L'hauer i corni, & nò, non fa che le capre siano più cattive, ò migliori: E ben uero che quelle che non hanno corni son più commode per star in compagnia delle pecore, & delle uacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formaggio, & più della ricotta à tanto per tanto, che non fa il latte solo delle vacche, & pecore: Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fann'alcune uolte quelle che gli hanno.

VINC. Che ordine si tiene nel far pascere questi animali?

L'ordine che si tiene à far pascere le capre.

SCAL. Si cacciano il più delle uolte à pascere nel far del giorno mentre che cade la rugiada; percioche pascendo l'herba cò quella, maggiormente ritornano à casa nell' hora di terza con le tette piene di latte; & poi si rimandino fuori dopo uespro, & pascono fin' à sera, & anco fin' ad vn' hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano à pascere dopo terza, & ritornano à casa di sera tardi; & di qua si uede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte posso no dare al giorno?

Quanto latte producono le capre.

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quanto alla bontà & sanità) quello di uacca, & di pecora.

VINC. Non uole à questo latte quel caggio istesso, & quell'agra, che si adoperano à quel di vacca, & di pecora?

SCAL. Certo è che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra; perche non uenirebbe buona la ricotta: & però à farla delicata, ui s'aggiunge, altrettanto acqua, come si farebbe d'agra quando vi bisognasse.

VINC. Hora che mi resta saper le infirmità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

SCAL. Troppo auenturati sarebbero 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 l'ordinario) non muoiono se non per morte uiolenta, ò per vecchiezza. E uero, che a qualch'una, le uien il male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero d'osso, & questa infirmità le uiene per cagion dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si ungono più uolte al giorno, sin che sono ritornate molle, come di prima.

VINC.

VINC. Essendo sano questo gregge come dite, & di così poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che ui sono, non se ne tengono le cento, & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre. Et però non se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di uiti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarii della terra; ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre con buona guardia, perche altramente ui farebbono anco del male assai. Ma poche persone ui sono nelle uille di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano più di quindici, o uinti, & quiui le cacciano à pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di uilla in uilla si offerua, che ciascuno à uicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia à pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, uno p hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni; & un'altro che ne hà dieci, o uinti, fa il medesimo officio per tanti giorni; & à questo modo uegano à essere governate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VINC. Mi resta che mi mostriate le utilità che si cauano dalle pelli de i becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

SCAL. Non si fanno utri delle pelli di becchi, come si fanno delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si confettano, & si conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli collettivi d'ogni altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di seuo, il quale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte uirtù ch'egli hà con tra diuerse infirmità di noi mortali.

*Cio che si fa
no delle pel-
le di capra.
& di becco.*

Poi delle pelli di capretti 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 somacchi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti utri si usano per còdur più forti d'oglii, di uini, & altre beuande.

VINC. Che modo si offerua nel fare questi utri?

SCAL. A far un'ure di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & così i piedi sin'al secondo nodo; & poi scorticate il resto delle gambe sino al la natura, si rouerscia tutto l'auanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta due libre di sale di dentro: il quale fregatolo benissimo tra neruo, & neruo con le mani, si fa tutta la pelle in un rotoletto ben serrato insieme: lasciandola così per tre, o quattro giorni; & dappoi ritornando i à salarla così pur di dentro, ma solamente con oncie quattro; onde fregandola un'altra uolta benissimo, & riuolgendola medesimamente

Q 4 dall'al

dall'altro lato ben stretta in vn rotoletto, passato ancora altri tre, ò quat-
tro giorni, ella resterà perfetta per conciarla con li spaghi in ogni buon
vite, come si fa: Tenendola però sempre gonfia, & attaccata (mentre
che non si adopra) à qualche cosa lontana dalla terra; acciochè non fos-
se rosa, ò guasta da più animali.

GIO. BAT. Hora che ci hauere chiariti di quanto ui ha richiesto **M.**
Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma ui licentiamo an-
co che andiate alla montagna à gouernare le vostre care vacche, & pe-
core, aspettandoui con quelle à questo Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto non ui ho satisfatto come era
il uostro desiderio, & il mio debito: Basta che ho da morire all'ombra
vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato: & con la uostra
buona gratia andarò à montare à cavallo.

VINC. Andate nella buon' hora, poi che siete conosciuto per piu no-
bile d'animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pi-
gliarò licenza da uoi **M. Gio. Battista**, promettendoui dimane di ritor-
nare, accioche ragioniamo delle altre cose.

GIO. BAT. Et io u'aspetterò uolontieri all' hora solita.

IL FINE DELLA DVODECIMA GIORNATA.



LA TERZADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA
AGGIUNTA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta de i cavalli, & delle
caualle di buona razza.*

RITORANTO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell' hora solita, & ritrouatolo nel giardino sotto al gran pergolato, che all' hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatosi 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 all' Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch' egliè piaciuto à nostro Sig. Iddio, c' hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la uostra conuersatione, e quãto siete soliti discorrere intorno all' Agricoltura, vi priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; accioche ci compiaciamo 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 à gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi à i contadini, à i mercanti, à i nobili, à i Prècipi, & à quanti religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

VINC. Tanto piu mi è grata questa vostra opinione, quanto c' habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch' è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni, in piu guerre d' Italia.

LOD. Dalla giouentù, sino à i settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s' è veduto nella patria,

ria, & nelle guerre appresso molti principi. Percioche ho conosciuto, che frà gli animali quadrupedi, che Iddio hà creato à beneficio di noi mortali, niuno uè che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animo fità, ne di commodità, & di utilità: conciosia ch'egli è quello che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora camminare, trottare, galoppare, & correre: atteggiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti à più modi: scacciando da noi i tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel manegiarlo diuerfamente secondo che'l ualor suo ci rappresenta.

*Discorsi sc-
pra i caualli*

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo così bello, così agile, & così animoso animale? poiche possiamo andare in qualúque viaggio, per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più uolte dalle insidie de gli huomini maligni, i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con urti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore à saluamento. Ma tutto è niente à rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramucce, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle tróbe, da i tamburi, da gli archibugi, & dalle artegliarie à combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così à cauallo, come à 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 à migliaia in fracasso.

GIO. BAR. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori: nò dimeno perche sappiamo che li dite per lunga pratica, uè degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare una buona razza di caualle, & di cauali uniuersali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

*Delle cauall-
le.*

LOD. Parlandoui adunque primamente, come vogliono essere le caualle: dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del uentre, & di bella fatezza nell'aspetto, & anco ch' elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse: perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni: Non deouono parimente esser minori di tre anni, ne di età più di dieci, ò di dodici; atteso, che essendo di complessione più fredde de' caualli, s'indeboliscono anco più per tēpo. Ne bisogna dar loro cauallo alcuno, senò dall'Equinottio di Marzo, sin' al solstitio di Giugno; acciò che portando (come p' l'ordinario portano) nel corpo undici mesi, partoriscano i poledri nel tēpo che le herbe sono in perfectione.

*Il tempo di
dare li stalloni.*

VINC.

VIN. Come si conoscono quãdo desiderano che sia dato lo stallone?

LOD. Questo si uede facilmente; percioche appetiscono il cauallo, quando gettano l'humore fuori del loro uaso, & hanno lanatura piú gófia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non piú di due uolte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti che beuano. Ma se lo rifiutano il segnente giorno, non si debbe dare per dieci di: & se anco all'hora medesimamente non lo uogliono, siano separate dalle altre come grauide; & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

*Quanti mesi
allattano.*

VIN. Dopo che hãno fatto il parto, quãti mesi allattano i lor figlioli?

LOD. Ordinariamente danno il latte per un'anno, ò poco piú: & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, ò nel mangiar i fieni, accioche si auazzino à pasturarsi da lor posta, quando le madri cominciano à negar loro il latte. Ma bisogna leuarli da esse, come sono giunti à dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri; altramente montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VINC. Come possono le caualle uenir' à desiderar' il cauallo nel tempo che dite, se conuien loro allattar' i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

LOD. Le caualle che non sono regolate, nõ è marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che non sono tenuti per stalloni, & se partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi dell'anno. Ma à quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle uere razze, nõ si danno li stalloni se nõ ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et à questo modo, oltra che'l latte è piú fermo, & che elle si mantengono in ordine, come q̃lle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute; generano, & alleuano ancor' i polledri di tal prosperità, & bellezza, che uengono in prezzo grãde, come si uede nelle famose razze per tutto il mondo: Et li stalloni hanno medesimamẽte maggior forza, & maggior copia di seme uiscoso; & anco mótano con maggior desiderio, & creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuegna che le caualle non siano cosi animose, ne cosi gagliarde, come sono i caualli; sono però piú agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno li stalloni, ma si tengono à pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui; perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte à posta; doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessi ui freddi, ò grosse pioggie. Ma esse però mágiano piú tosto uolétieri le buone herbe nelle càpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però, si come nelle state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone

buone herbe, e ben'accomodati di chiate acque; così nel verno nõ si debbono tenere ne i luoghi doue siano molti freddi, e cõbattuti da' vèti maligni, ò che siano paludosi, ò priui di buoni pascoli, e di sane acque. Perciò che le caualle grauide, ò che siano pingrauidarsi non debbono esser magre p carestia di pascoli, ò per lo mancar delle buone acque; ne, che siano troppo grasse p lo souerchio mangiare: ma che stiano nella uia di mezzo.

Non sono n'anche da lodare coloro, che tengono le mandre delle caualle, ne i monti molto erti, & aspri: si perche difficilmente si possono pascer secondo il lor bisogno; & si anco perche le grauide non possono senza gran fatica salire, & discendere senza pericolo sempre di far abortio, ò sconciatura di lor figlioli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti che non 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. BAT. Poscia che ci hauete detti i più importanti ricordi intorno alle caualle buone di razza, sarà bene che ci ragionate ancora, come debbono essere li stalloni, & à che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potenti per meglio satisfare alle caualle.

Discorsi sopra i stalloni

LOD. Il cavallo, che si hà da sciegliere per buono stallone, bisogna che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodici; perciòche in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & auueranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cavallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello; & che habbia le unghie nere, piane, lisce, dure, grandi, rotonde, concate, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gabe asciutte, neruose, non grosse, ne sottili; & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose; & anco il petto largo, ben carnososo; & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi, piene di carne, & ben rotode; hauendo anco il capo picciolo, & secco talmète 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, & bẽ netti; le narici aperte, gõfie, & grandi; le mascelle sottili, & secche: la bocca vgualmète da ogni lato squarciata; il collo lungo, inarcato, & che sia sottile uerso il capo; la schiena curta, larga, & piana; le coste come hà il bue; i crini siano pochi, & quasi crepi; & la coda lunga; & folta.

GIO. BAT. Credete uoi, che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella uita loro, ò che meglio sia à pigliarli più netti di tutte l'infirmità, & vitii che si può?

LOD. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti che siano uecchi, lunaticchi, uiciosi, paurosi, restiui, sciaticchi, in camorati, cattui mangiatori, ò che si uotino molto, ò che si git-

tino

uno uolente nelle acque, ouero e' habbiano, formelle, spinelle, galle, erappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauaro vn ochio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si douerebbono sciegliere di questi che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormete figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però merita no ogni laude quei Principi, che spendono i cétinara di scudi, ne gli ottimi cavalli, p'porli nelle loro mandre, accioche vengano parimete fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VINO. Quanti stalloni vogliono p'cétinara 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'à vinti caualle; ma ancora ho ueduto offeruar qsto nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle, dādo loro porro del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi i 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, vecchie, 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, & dappoi fregarli bene i loro musci, & le natiche. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VINC. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi cavalline i mesi che non montano, ouero se li debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro, che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarij.

LOD. Certo è, che quando stessero còtinuamete nella stalla à bē mangiare, si marcirebbono nella pigrizia, & diueterrebbero uilissimi d'animo. Et però io lodo che ogni mattina innāzi che beuano siano caualcati, & esercitati letamete, accioche questo sia loro piu tosto vno sborro per ricrearli, che p'affaticarli. Auuertedo anco, che almeno p'vnu mese auanti, c'habbiano à montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture; & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VINC. Dappoi che haucte 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. Parlandoui solo delle caualle ualorose di razza, & nò dell'altre tenute

tenere da i contadini, che caualcano, & fanno lauorare sena' alcun rispetto d'ogni tempo; dico che si debbono trattar benegne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando piove, ò ne uica, ouer negli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati cō sale, & cō buona farina; siano dati loro almeno p'tre giorni sera, e mattina; nō mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone hiade, e di tenerls ben nette, & cō buonissimo letto di paglia, ò d'altro strame, accioche possano ripofarsi coi loro parti. Et q̄sta è la vera via p'alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mētre che sono allattati da simili madri ben pascite, le quali nō gli abbādonano mai, fin che non sono condotti nelle mandre de' gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. Di qual'età, & con quai modi si debbe cominciare à domare li poledri?

Modi del gouernare i poledri.

LOD. Per l'ordinario, come hāno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino à 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 gentilmēte al collo fatto di lana piu tosto, che di canape, accioche non sentano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, pcioche facilmēte patirebbono qualche dāno nell'affaticarsi, nō uolendo cōsentire à tal legamēto posto alla māgiatora cō due redine forte di cuoio, ò di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli co i capestri, si addomesticchino anch'essi, & s'auazzino à sofferrire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre, hora nelle groppe, hora nelle gābe, & hor nei piedi; alzādoglieli spesse volte, & netādoli, e battēdoli gentilmēte, come se si volessero fer rare: & finalmēte accarezzādoli cō tanti modi, che vėgano à prender domestichezza nō pure de' suoi garzoni: ma stando del caualcatore, che gli haurà da caualcare; conoscēdolo benissimo alla uoce, & all'odore; come di molti, che s'allegnano mētre che ui s'accosta, & che vėgono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimēte porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche cōsentino à lasciarli montare adosso; & nō è da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hāno mangiato à sufficienza in compagnia de' i domati, si cōducono à mano vno di questi, & vno di quelli insieme piā piano all'acqua; & come hāno beuuto, & ui sono stati dētro alquāto di più, si ritornano à i loro luoghi; & à questo modo si vanno adestrando, & domesticando à lasciarli gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina
dopo

dopo il beuere dar meza misura d'orzo, d'altra biada per poledro, & à mezo giornò solo del fieno, ò dell'herba, & similmente la sera innanzi che siano condutti all'acqua; ma che ui resti tanta pastura, dopo che hanno beuuto, che ui sia à sufficiencia 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 mancherà poi di far loro buon letto fin'al ginocchio la sera di paglia, ò d'altro strame buono accioche possano la notte riposarui sopra, il quale leuato poi la mattina per tempo, & fregai à 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 à molti di diuerse razze?

LOD. Non solamente lodo à far questo da Marefcalchi valenti al tempo della primavera, ò dell'autunno, & nello scemar la Luna, quando hanno compiuti due anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si douerebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar' il fuoco così alle gambe dinanzi, come à quelle di dietro, constringe & indura le carni latte, molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce; le humide secca; le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia; i dolori inuecchiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltre l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non ui verranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono uenir loro nelle parti al basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarira meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla; & farà che i segni appariranno affai manco, & molto belli.

Del dare il fuoco à i poledri.

GIO. BAT. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li sanano i Valacchi, & altre nationi; poiche si mantengono più facilmente al correre.

LOD. Se non che questo fender le nari fa brutto uedete, nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformita, la quale gioua ancora molto à quelli che sono di uenuti ribossi i quali seruono poi à i loro parroni qualche tempo.

Del tagliare le narici.

GIO. BAT. Di che età si debbono castrare i polledri, accioche possano conuersare con le caualle, & co i cauall'rintieri, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

LOD. Non si castrauo fin che non han compiuto l'anno, percioche al Phora mostrano benissimo i testicoli.

Del castrare i poledri, e i caualli.

GIO. BAT. Ancora, perche ui sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, uorrei sapere qual'effe-

to lodate più, per cauar loro la libidine, con manco mal di essi, lo schiz-
sarli col tanaglione, ouer il castrarli benche siano di età?

LOD. Quantunque da pochi anni in qua, si usi castrar questi caualli;
nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore; giudico che sia me-
glio à tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuno; ma ancora ri-
mangono più arditi, per quella parte di nerui, ò cordoni, & d'altre reli-
quie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata uia.

VINC. Voi cominciate à ragionare intorno al gouernar i poledri,
ma per risponder à quanto ui ha domandato M. Giouan Battista haue-
ce cessato.

*Modi di do-
mare i pole-
dri.*

LOD. Dico, che i poledri siano ben gouernati da' prudenti, & amore-
uoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pi-
gliare alcuni uitii; poiche non considerano quanto importi à nodrirli
con ragione, & quanto sia difficile à leuar loro un uizio, dopo che l'han-
no pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di conti-
nuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare;
percioche con questi mesi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare,
da bere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente
adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi;
le quale siano cinte destramente, & lasciate sin che si nettano la mattina;
leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la più netta sotto la mangiato-
ra, & tutta la sporca con lo sterco portandola al luogo solito. Non man-
cando à tener ben netta tutta la stalla coi fornimenti, che ui conuen-
gono ne i luoghi appartati al modo che si offerua nelle honorate stalle de'
Cavalieri, & de' Principi. Lequali vogliono esser grandi, & ben accom-
modate di uolti, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne coi
traueri che separino i caualli, & anco di fuori uia di portici spatiofi del
lo medesima lunghezza forniti di anelli, accioche si possano maggior-
mente legare, streggiare, & nettare di uno in vno, secondo che di gior-
no in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però
queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinar-
li nella stalla ben ferrata, la quale habbia le spere, ò impannate buone, &
chiare. Legando ciascun cauallo co' l'filetto fra l'una, & l'altra colonna; fa-
cendolo 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 mostac-
cio, 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 stropicciarli molto bene tutta la persona con tanta pa-
glia ben ritorta, che possano tener in parte nella mano; stropiccian-
do

do anco bene le gambe, & specialmente intorno à i pastorelli; perche, come mancano di questo officio li uien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di ueder' i poueri caualli mal trattati; & massimamente quando sono mal ferrati, & che alle uolte per mancamento d'un sol chiodo, sono cagione che sul uaggio si perde un ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è una cosa delle maggiori, che con gran diligetia bisogna uedere ogni giorno più uolte nel uaggio: & specialmente nel passar per monti, ò per uie sassose; poiche quando il cauallo hà lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompetalmente il piede, che molte uolte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni; come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua; & ritornatoli alla stalla, li compartono una prebenda di biada criuclata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'un capo all'altro, ascolta di uno in uno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male; crescendo la misura à quelli che la mangiano auidamente, & scemandola à gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, usa ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice. Che i caualli uanno co i piedi, & col ben mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batter' i poledri, ne di spauentarli con gridare, ò con altri modi mentre che si governano in stalla: anzi bisogna usar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesso uolte tutto il corpo, & lusingandoli con la uoce dolce, ò con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste uie si fanno i poledri mansueti, & domestici talmente che poi si lasciano governare.

GIO. BAT. Ancora uoi M. Lodouico non uenite al passo, che si deue vsare nel principio, quando si hà da caualcare questi poledri.

Lod. Addomesticato ben' il poledro, l'eccellente cauallerizzo lo pone prima il cauezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarlielo con le due redine (pur di corda) per due, ò tre hore: & leuatogli le, il giorno seguente dopo il uespro gliel riorna, & lascia alquanto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, ò in altro luogo; hora fermandosi, & hora passeggiando gentilmente per quel tempo che li pare conueniente 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 all' hora consueta. (hauendo prima mangiato del fieno)

*Discorsi del
domare i po
ledri.*

R lo

lo beuera, & dappoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, nõ solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone all' hora solita; ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale, & gropicra, & 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 capi arati, ui entra dentro; onde facendosi dar' una bacchetta alquãto lunga dal garzone che lo seguita, si ferma, & fà andare pian piano il poledro, sin che à poco à poco va crescendo passo; toccandolo qualche uolta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela uedere, & dappoi fermatolo lo carezza con la uoce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono uerso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nell'euarli destramente la bardella, cauezzone & nel metterli in quell' istante la cauezza. Et uenuto il quarto giorno, nell' hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone; & accarezzatolo alquanto, li fà môtare adosso un garzonetto; & uedendo che non fà straniezze alcuna, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico; & uedendolo star quieto, lo fà passeggiare per un poco, & poi accarezzatolo, li tocca & palpa cõ la mano il petto, il collo, il capo, e lo cõduce à luogo alto fatto à posta p môtare, & 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 alquãto, si fà porger di dietro vna bacchettina picciola, con la quale li tocca il collo; & allétando un poco le redine, lo fà andare cõmodamente p lo portico, ò p altro luogo appresso. Ma se p caso fà qualche atto cõtrario, lo ferma col cauezzone, & l' accarezza cõ uoce, & con atti piaceuoli; & uedendo che si acquieta, lo fà andare pian piano; crescendo poi à poco sin che lo fà camminare, & trottare: & fatto questo con ogni destrezza p vn buon pezzo, lo ritorna uerso la stalla, & grütouui, lo disegna al garzone solito, il quale hauendoli posto la cauezza, & le gatole alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, non si reffredisca; & passato poco più d' un' hora, li leua la coperta, & la bardella; & fregatolo alquãto cõ la paglia, massimamẽte doue si troua bagnato dal sudore, lo copre cõ la medesima coperta, & dappoi fregatoli le gãbe, & i piedi, gli ordina il mágiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben' ordiuato dal proprio garzone (all' hora solita) gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiate; e menatolo al luogo cõsueto del môtare, ascelsoui gentilmente, lo fà andare per le uie, per li prati, & per li campi, hora commodamente, & hora camminando, & trotando sin che comincia à

scal-

scaldarsi, facendo il simile di giorno in giorno: accrescendoli ogni hora più la fatica; conducendolo specialmente ne i campiarati, & iui facendolo camminare, & trottare fin che comincia à stancarsi; poiche questa è la uia di affuefarli al leuar ben' i piedi, & à spalleggiarsi benissimo: non mancando poi di uolgerli uerso la stalla pian piano, accioche giunto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare cò le redine in mano, fin che è asciutto, & condotto al suo luogo, per ordinarlo à quãto si fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non m`aca il cauallerizzo di caualcare il poledro ogn' hora più; & come uede ch'egli è addomesticato, lo fà fer rare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggeri, accioche maggiormète egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza romperli le unghie, ò diuenire stroppiato; nõ adoperando altro che una bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente facendolo non tanto camminare, trottare, galoppare, & correre uelocemente, mà ancora atteggiare riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de' calci, & urtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser'espedito. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i m`oti, & discendere nõ 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 uedere, & udire simili strepiti. Et oltre che lo còduce à veder' andare cocchii, carri, carrette, & gran numeri di porci, di uacche, di pecore, e di capre, lo fà passare ancora doue sono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali che si m`agiano. Offeruando di di in di tutte queste cose fin che lo uede ben' addestrato nell'andare, & ben' assicurato nel uedere, & nel sentire tutte quelle cose, che ui ho narrate.

Hora uedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte, nõ solamente li pone dopo nona in bocca un morso immelato fatto in un canone; con la testera di cuorame, & con le sue redine; ma lasciatoglielo così masticare fin' all' hora consueta del caualcarlo, ui mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualca in diuersi luoghi; facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, cortere, & fare più rimesse, & anco saltare fossi, & passare più fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon' andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare uole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro un mezano, ò ronzi no per un gentil'huomo.

GIO. BAT. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini; per cioche anco i caualli sono, come gli huomini; de' quali ui sono che han

no vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trèta. Vero è, che Aristotele vuole che'l cauallo ne habbia quaranta, benchè in questi paesi ne ho ueduto fino à quarantadui, cioè vinti nella mascella, ò ganassa di sopra, & vintidui in quella di sotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia à buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, & sei di sotto; onde giunto à i trenta mesi, ne muta nel mezo dui di sopra, & dui altri di sotto, & ne i quarantadui, ne ha mutati altri quattro plato che toccano i primi mutati.

La onde, passati i sette anni, non si può conoscere piu la età di cauallo alcuno per conto de' denti, fuori che ne i dodeci anni, uedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita, & quanto piu egli uà 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 dinanzi, sono chiamati *voraci*, per li quali si conosce la età fino al settimo anno. Poi non solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ue ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molari, & da noi ganassali, ò mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tanto d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta, & fino à quarantadui, quando però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & uerso i ganassoni. Vero è, che si come ui sono de' caualli che piu tosto producono i denti, che non fanno de' gli altri, così ue ne sono che tardano à mutarli, & à produr gli scaglioni, che mai non si murano. Poi oltre che la età de' caualli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de' denti, si conosce però alle crespe del labro di sopra, come alcuni uogliono, che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza, alla malinconia della fronte, all'abbassamento del collo, alla pigritia di tutto'l corpo, al langore de' gli occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono à i caualli morelli, bai, sauri, rouani, faginati, & d'altri colori, che ritirano all'oscuro, conoscendo similmente la uecchiezza ne i caualli leardi roati, che erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo biachi del tutto, & fattisi moscati. Oltre che si conoscono esser uecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quãto piu tarda à ritornare, tanto piu fa uedere che la uecchiezza è maggiore: & per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

GIO. BAT. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciãdo dalla testa sin'à piedi.

Lond.

Lo d. A formarui vn bel cauallo, bisogna ch'habbia 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.

Bisogna poi chiegli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori: percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, ò di colore del gatto, non vedi di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiuu quegli occhi, che sono incauati, ò gazzolini, ò della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, ò che sono dissimili d'altri colori, ò d'altre forme, come variatamente se ne ritrouano.

Ancora stà bene, che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, sì come quel cauallo che le ha ben formate si dimostrà animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica. così quello che le ha grandi si di chiara esser uile, & di poco valore.

Appresso, è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, & l'altra dura, ò che fossero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente, che habbia la bocca grande, squarciata, di molta fessura, & bene aperta, poi che egli farà sempre facilissimo l'imbriarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre à certi cauali, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltre che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno à far migliore effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano che il 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 nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuandosi però talmente, che'l capo venga à stare dauanti al caualiere, & gli occhi riguardino à' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che piu nel cauallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, nè molto curto; ma che sia elevato, scarico di carne, & incuruato: percioche quanto piu è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo, & à farlo ubidiente.

Vuole esser anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del

ciòso lunghi, acciò che gli occhi non siano molestati dalle mosche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che 'l cavallo sia di petto largo, molle, & scritto fuori à guisa del colombo. Il quale, oltra la bellezza, lo fa più idoneo alla forza, & à far' i pasci più lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando è per natura stretto. Et non falla, che 'l petto bello hà le spalle forti, & lo stretto le hà sempre deboli.

Non meno bisogna che 'l cavallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, diritte, alte, & egualmente distesse dal ginocchio al piede, Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose; le quali siano così carnose di dentro, come di fuori, & corrispondenti al petto, & à i lati; percioche quanto più intervallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi; & da qui il cavallo farà più fermo, più forte, & più agile. Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curve, & non vicine alle unghie; le quali siano dure, alte, concave, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattive, per esser nere; & le tenere dure.

Bisogna parimente che 'l cavallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer' un canale sin' à la coda; & il dosso sia non molto alto, ne molto basso; & il dipartimento delle spalle sia di dentro, le quali siano larghe, lunghe, grandi, diritte, & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, loda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale, in mezo; & non meno la coda sia di tutto curta, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che 'l cavallo habbia i lombi ampi, & tondi; perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro; senza che i fianchi appariranno piccioli: poiche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indeboliscono. Opra che bisogna hauer' i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che 'l cavallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste: Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'anca. Percioche non solo il cavallo sarà più espedito nel corso, & nell'altre attioni; ma il caualier' anco potrà con maggior comodo entrar' in sella. Et ui resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali; percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi, hà più forza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

GIO. BAT. Ancora che sia stato bel' udir questi uostri discorsi; non dimeno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche parole

role forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi, & le giunture del buo; i piedi, & la forza del mulog; 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 ferocità, & l'ardire del leone; la testa, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta; & la velocità, & l'agilità della lepree.

Come in poche parole si forma vn bel cauallo.

LoD. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eletto, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato, il maneggiar sicuro & presto; essendo legger' alla mano, & vbidiente nel volgerli da ogni banda; portando la testa giustamente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma cõformandosi alla uolontà dell'huomo che lo caualca; non inouedosi, ne spauentandosi per nouità ch'egli sentisse, ò uedesse; ne brauando, ò percotendo altri caualli; ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare cõ essi.

Doti d'un buon caualle

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito uigoroso, vbidiente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni & robusti lombi: percioche sarà sempre commodo à qual si uoglia caualiere, ò Principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Ma quel cauallo, che ò per vigliaccheria hà bisogno di sperone, ò di sferza: ouer per ferocità, hà bisogno di molte carezze; dà sempre gran molestie al patrone, & poi ne i pericoli li perturba l'animo di continuo.

VINC. Quanti anni può uiver' un cauallo ben trattato dal patrone.

LoD. Questo non si può determinare, si per la diuersità de' siti, & per la natura de' lor caualli; & franco per l'esser bene & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, ò troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima, essendo ben trattati, uiuono commodi fin'à i sedeci, & uinti anni. Et però ciascun patrone dourebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno i nostri huomini: I quali fallano, ò nell'affaticarli senza misura, ò in non dar loro da mangiare, ò in non tenerli ben governati, ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli, ò dar loro fatica alcuna.

Quanto può uiuere un cauallo.

VINC. Vorrei che ci diceste le qualità de' mantelli che sono da lodare, & quelli che sono da biasmare; poiche molti pratici stimano che i caualli, quasi sempre mostrino ne i loro peli, il ualore, & la loro poca bontà.

LoD. Quantunque ui siano diuersissimi colori, nondimeno tutti derivano dal baio, del sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipendono da i quattro humori, che'l cauallo hà nel corpo; & che hãno conuenienza con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue

Chiarezza de' mantelli.

che ha conuenientia con l'aere, genera il fauro. La flemma che corrisponde all'acqua, genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincerò à ragionarui del color baio, il quale è il miglior mātello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimiento alla guerra, & à i duelli: atteso che questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perché non veggono il sangue che esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & fauro; ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparfe sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color fauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma nō di molta forza. Il qual è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però, si come i sauri abbruciat, ò metallini, sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: così i molto chiari, non sono tanto 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 è simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: perciò che questo è sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segai nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze, benchè sia saui; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto così, come quello ch'è di poco intelletto: ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino, egli dimostra lustrezza mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati, che dissecano la malignità della flemma, & dell'umor freddo, & humido.

Il color morello, fa il cauallo malinconico: & alle uolte di mala natura. E benchè, per prouerbio si dice, Cauall morello, ò tutto buono, ò tutto fetto (parlato di quelli, che sono neri, come sono i corui) nō dimeno, pochi ui sono che nō siano agili, prest, uiuaci, e supbi. Ben'è vero, che tūto piu variano in bontà, quāto piu son diuersi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di biāco, ò nella fronte, ò ne i piedi: inaggiormente si fanno conoscere per caualli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

GIÒ. BAT. Perché il Sole comincia a voltarsi, fara bene che ci diciate solamente quei più segnalati rimedi, che sono buoni per sanare le infermità, che comunemente vengono a i caualli.

*Rimedi d
piu dolori del
cauallo.*

L O D. Comincerò per sanare i dolori, che vègono al cauallo per superfluità di sangue, ò d'humori, che si conoscono nel mouere i fiāchi senza gōfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dall'vna, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso alla cintura,

tura; & menarlo passo passo à mano, & non li dar da mangiare, nè da bere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cavallo per ventosità, ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'un canello di cāna molto grossa, di lunghezza d'un palmo, unto di olio commune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa uscìr fuori, & dappoi si caualca per lungo spa. io; trot-tando piu tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato à casa, essen-do tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; & si frega for-temente i fianchi con le mani ben' onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi suori la ventosità per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi cal-di, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vguale par-te in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme; e tenerlo in luo-go caldo, ò ben coperto con schiavina.

Mal de' si-
chi.

Al dolore che viene al cavallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde à guarirlosi fa vna decot-tione di malua, di marcurella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoni mele, sale, olio, & semola; & fatta te-pida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn canello con-uenuevolmente lungo, & grosso à modo di cristero; si fa entrare nel ventre del cavallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben' onto d'olio con vn legno tondo pulito da dui hu-mini, l'vno dall'vna parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi, infino alla parte di dietro à calcare benissimo per vn pezzo, & dappoi chiuso il po-stirone, si caualca pianamente di continuo, sin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e restarà liberato.

Al gonfia-
re de' fianchi.

Al dolore che viene al cavallo per ritenione d'urina, che si conosçe dal gonfiarsi la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, cō la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparigi, per egual par-te; le quali cotte insieme, si pongono così calde intorno alle parti della verga con vna fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante vol-te con l'empiastro sempre caldo, fin che si veggia urinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij, per l'ultimo si lascia andare con vna caualia libe-ramente per la stalla, perche al sicuro egli urinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alla riteni-
o d'urina.

Al dolore che viene al cavallo, detto da noi le vidi, per troppo riscal-darsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, nè riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito caualte; piegando prima l'orecchia fra la ga-nassa & collo; & doue aggiunge la punta; pigliar quella pelle col cordone, si taglia inui, & si cana con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare

Alle vidi.

neruo

neruo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cavallo, & si fa passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dappoi che l'hauerà mangiato vn puoco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano piu che montate, il cavallo guarisce; ma se si tarda a prouederli, in poche hore l'amazzano.

Anticore.

Alla infermità dell' anticore, che tosto amazza il cavallo, come la giandusse cresce nel petto, bisogna subito estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel canarla, usi auco 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 dà subito la morte.

Sirzoglioni.

A guarire il mal de gli strangoglioni, che vengono al cavallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto à quella, i quali si menano mattina, & sera; ponendoli sopra al capo vn panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo; vngendoli poi la gola, & le giandusse col butiro. Et s' elle non si disappearsino, si esterpino insin alle radici, & dappoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non possa vsarne cosa alcuna.

VINC. Hora che hauete dette alcune infermita, che danno la morte à i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono piu facili nel medicare.

Bolso.

L'ON. Parlandovi del cavallo, ch'è diuenuto bolso di poco tēpo (per esser infermità che si può sanare innanzich' entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo, galanga, comino, & semenza di finocchio, per egual peso, & poluerizzato tutte queste cose, con quantità di ouo aggiunti, & alquanto di zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cavallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola; nè se li lascia abbassare al meno per mezz' hora, acciache il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo à mano, & auualcarlo con lento passo, per fare che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezzo giorno auanti, & altro tēto dopo, acciò che l' beueraggio non sia impedito dio far l' opera sua; dandoli poi dell' herbe fresche, & frondi di cāna, & di salice, per tēperare il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà il cavallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio, si aiuterà per qualche tempo, incēdendogli i fianchi cō due linee l' vna sopra l' altra da ciascun capo, acciò che per lo constringimēto del fuoco, si scemi il battimēto de' fianchi; fendendoli ancora le uari, acciò che tiri à se il fiato, & lo mandi fuori piu facilmente; dandoli non meno dell' vna matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà (come fanno) per qualche tēpo.

Riprensione.

Alla riprensione poi del cavallo, che gli occorre quando si troua riscaldata molto, & ch'è pesto in luogo freddo; per ilche si ritira in nerui, e la pelle, che

non

non si può pigliare con la mano se non con difficoltà; si mette in luogo caldo, & si stuffa con una coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto fin in terra; & poi se li pongono sotto al ventre otto, o dieci pietre niue ben affocate, & à poco à poco spesso innaffiate con acqua ben calda, accioche quel calore, per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallò dalle pietre, & s'innolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse uolte al giorno, si fregbino le gäbe con le mani ben unte cò butiro caldo, ò cò olio comune, fin ch'è liberato.

Alli cimori, che uengono nel capo al cauallò, & che poi discendono per le nari con flusso continuo à modo d'acqua, si fa vna coperta al capo solo, & si tiene in luogo caldo, & se li dà cibi caldi; ò se li manda, per la uia delle nari il fumo delle stracce abbruciate, percioche dissolue gli humori uecchi. Cimori.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fa uno 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 rasi, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo così, fin che gli occhi cessino di lagrimare; lenando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme. De gli occhi.

Al male che uien' al cauallò in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena, sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrettanto di tartaro ben pestati insieme; et posti nell'aceto fortissimo, si fregga ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso ui fussero giandusse che non scemaßero con questo rimedio, sia no tagliate, & estirpate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se l'cauallò hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto cò 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 cauallò quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li dà 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 bādo, bēche il cauallò patisce p' alcuni di, quādo si mēca di ungerla col mele bollito con cipolle, & cò 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. Mameglio è à metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, et molto duro, si cura coi cauoli, cò assentio, cò parietaria, et cò branca orsina, pestati con songia di porco; & dapoi cotti insieme, si pōgono sopra, fin ch'è mollificato, e poi si taglia et ui si mette la poluere del risagallo. Dosso.

Ancora à guarir simil male quando è scoperto l'osso, si l'aua prima bene col uino, ò con l'aceto forte; & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele; facēdo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi à farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, & posti con olio,

olio, si unge il nudo spesso uolte, 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 fa un strettorio con pece nauale distesa sopra una pellicina tãto grãde, che copra tuttto il raso, & poi si piglia bolo armoniato, pece greca, galbano, ohbano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte q̃ste cose di egual peso poluerizzate, si spargono sopra la detta pece nauale alquãto calda, e si metton subito dou' è raso il male, laqual pelle nõ si leua fin ch' ella uien uia facilmẽte, et all' hora è guarito, il cauallo.

Zardo. Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affoccat per lungo, & per trauerfo nel luogo enfiato; & tagliate alquanto, uì si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, una sol uolta. Legasi poi i piedi al cauallo così dinanzi, come di dietro, & in tal maniera, ch' egli non possa morder le cotture, ne fregarle per noue, ò dieci giorni; & come è leuato il cuoio dalle dette li nec, si tien nell' acqua corrente dalla mattina per tempo sin' à terza, che sia tãto alta, ch' ella uadi di sopra delle cotture. Et condutto à casa, che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi ungerle con olio di ginebro almeno per quattro dì, sera & mattina: Ma non bisogna che'l cauallo uadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E uero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per lungo & per trauerfo.

Crepacie. A guarirle similmente le crepacie, che uengono à i caualli tra la giuntura della gamba, & l' unghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di uino; ma si ungono ancora con unguento fatto con caligine, con uerderame, & con mele eguali di peso: & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con la calcina uiua con la spatola fin ch' è diuenuto unguento, col quale alquanto caldo, si ungono due uolte al giorno, fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne uiua, & l' unghia, si curano col darle il fuoco, dal capo sin' alle radici.

Gãbe infiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la uena, & uacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & uenuta à modo di pasta, s' empiastra tutta l' enfiagione due uolte il giorno: essendo però rimouata 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 l' unghia, e'l pelo; & dappoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue & non asciugandosi, si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l' unghia; & uì si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in uinti giorni.

Spinelle. Si guariscono ancora le spinelle che uengono al cauallo per sonerchia facca,

ta, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con impiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi levatolo, ponendoui sopra una lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diafi loro il suo co, al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.

Alla fetola che fende per mezo l'unghia al cavallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il uino, & il morto dell'unghia; & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'unghia comincia a sanguinare: Et poi trouato una serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, et capo) si farà bollir nell'olio fin che la carne è ben liquefatta dall'osso; et con questo unguento un poco caldo, si ungono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che l'unghia sia restaurata. Auuerè et do che'l cavallo non mangi herba, ne tocchi acqua q̄l piede, ò altra bruttura.

Al cavallo inchiodato, si guarisce à cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco un poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cavallo fusse stato inchiodato un giorno, ò più, si farà star quel piede à molle nell'acqua calda ben salata; facendoli una poltiglia di semola, & di fungia con l'acqua, & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero con olio caldo) rimettendoui poi il ferro quattro chiodi; & empiedo la casella del piede di fungia porcina; & stata così tanto che basti, si rifera, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima fungia.

A mantener poi l'unghia ben uerde, si piglia ma'ua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con un poco di farina, si unge la corona, & il calcagno. Ouero che si unge queste due parti con songia di ocha, di gallina di medolla d'osso, e di largato; empiedo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua, di seno di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, et i fettoni: ponèdo nelle caselle de' piedi il seuo di castrato una volta al dì, e poi sopra i piedi del sterco suo cò l'aceto, e cò la cenere calda.

Si guariscono ancora le crepaccie, ungendole col uino, et cò butiro distemperati, ò col lardo lauato benissimo in diuersè acque. Oltre che si saldano, ungendole con olio laurino mescolato, cò mastice, incenso, biacca, rossolo d'ouo, & aceto, tanto dell'uno, quanto dell'altro.

Volendo guarir un calcio con un strettorio, si pigliano draganti stati nell'acqua calda, & così caldi ben liquefatti col mele ui si mettono sopra.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si farà unguento ottimo per ungerui sera, et mattina fin che sono sanati.

Si

- Nervo rotto**
o **enfiato.** Si guarisce anco il nervo rotto nelle giunture, quando il cavallo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di sien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & speße, si pongono sopra, & si libera cō 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, & bollite nel vino bianco, si pongono raffreddite sopra il male.
- Sopraggiunto.** Si guarisce poi il cavallo, che si è sopraggiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il nervo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.
- Occhi percossi.** A gli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora à 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 si ali cauato del sangue dalla vena della testa.
- Vermi.** A scacciare i vermi che vengono al cavallo nel corpo, è buono il farli beuer 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 cavallo, si dà quattro bräche di frumëto ben lauato, ben cotto, bene asciutto mescolato con vna libra di mele.
- Raffreddito.** Si guarisce il cavallo raffreddito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco à darli mastice, & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio cōmune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di càna, ele foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.
- Stallare.** Si fa stallare vn cavallo 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 cavallo 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 cavallo, che ha la stizza, si lauaua piu volte al 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 viuo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.
- Disfilato.** Si guarisce non meno il cavallo 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 cavallo, vno di aromati, vno di 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 fare

A far andare un cauallo restiuo, si attacca una corda à i testicoli, la quale sia tãto lunga, che passando fra le gãbe dinãzi, colui che sta à cauallo, la tenga in mano; et come non uol andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, et finalmente lascerà tal uitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta à scottarli le culate con un bastone lungo cauato all' hora dal fuoco ben arso in cima, che al sicuro anderà; & ritornando anco à tal pazzia, la lascerà facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro. Restiuo.

A guarir il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell' ouo ammassato col sale, col quale essendo ben arso, & poluerizzato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffrano, & la mirra, ana scrupoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepia. Lunatico.

VINE. Poscia che uoi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, che resta solo che ci ragionate alcune uie facili per ingrassarli, & poi che facciamo fine.

LOD. S'ingrassa un 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 de' rossi d'oua mescolati co'zucchero, & in quantità: poiche facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida con la farina di miglio col sale, sera, & mattina, & darli della biada abundantemente. Oltre che è perfetto il miglio, ò panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro uolte all'giorno, ma non molto per uolta, accioche non gli abborrisca. Io ui potrei dire ancora de' gli altri secreti, ma perche ui ho detto i più breui, & i migliori pigliero licentia da uoi, poiche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la uostra buona gratia andarò à montar' à cauallo.

VINC. Non solamente ui ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora uenirò con uoi, per saper alcune altre cose.

GIO. BAR. Andate, che Iddio ui felicitì sempre, & ui aspetterò dimane uoi M. Vincenzo.

IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.



LA QUARTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA
AGGIUNTA,

DI M. AGOSTINO GALLO,
*Nella quale si tratta de' gli Asini,
& de' Muli.*

NON volendo marcare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & à i beneficii della Villa con M. Giouan Battista Augadro, ritornò dopo desinare il quattordesimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'orto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'un l'altro, & posti à sedere; trattennero un pezzo in ragionamenti piaceuoli, fin che in ultimo parendo à M. Vincenzo d'entrare à trattar di quello, per loquale ui era venuto; così cominciò à dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno à i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; così, quando piacesse à uoi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de' gli Asini, & de' Muli; animali certamente non meno necessarii di tutti gli altri all'Agricoltura.

GI O. BAT. Tanto più mi piace che si parli di questo che dite, quanto che ui si ritroua M. Calisto. Il quale essendo state in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparat che cosa è il uiuer del mondo, & poi dilettatosi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che li domanderemo in questa professione.

CAL. Veramente, che uoi Signori hauete ogni libertà nel comandarmi di quanto ui piace, ma ben mi doglio che io non sia quale ueggo che mi stimate.

VINC. Non accade che uoi diciate questo; percioche è molto noto il ualor uostro à tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionarci
prima

primamente della sorte dell'Asino, che ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL. Dapoi che uoi uolete, che io ui dica il parer mio, & di quanto me ho veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però dico, che l'Asino non uuol'essere di più di dieci anni, ne manco di tre: per cioche, fuori di questo tempo, non sarebbe à 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 uole esser grande, la schiena largasi fianchi leuati, il uentre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta.

*Principio de
le qualità de
l'Asino.*

GIO. BAT. Voi hauete formato questo Asino di tal maniera, che quãdo ne haueste uno di tali fattezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia China learda. Et più dico, che se l'Asino in che fù 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 una macchia nera nella fronte, ò più tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati per li più uili di tutti, quelli Asini che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo più 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, ò le Mule?

CAL. Il proprio del far montare l'Asino, è dall'Equinotio di Marzo, sin al solstizio di Giugno; per cioche portando le Asine undici mesi, come fanno anco le caualle; partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incomodi nel pascere, per abondar del latte.

*Il tempo del
montar l'Asi
no.*

VINC. Quanto tempo allattano le Asine i loro figliuoli.

CAL. Considerando che le madri, per l'ordinario, hãno grã cura p dui anni di allattare i loro poledri, & farli pascere però stã bene, che p questo tẽpo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti dui anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri à pascere, sin che hanno compiuti tre anni, conciosia che

*Quanti mesi
allattano le
Asine.*

S hanno

hanno l'età di farli portar le sorme, & tirar con le spalle gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

GIO. BAT. Vorrei saper da uoi, che ordine si habbia à tener in adoprare questi animali, come hanno compiuto il detto tempo; & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quanti modi gli huomini si seruono de gli Asini.

CAL. Perche gli Asini sono così utili, come si vede, è da credere, che non ui sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità; & per questo non ui posso diuisare come sono tenuti uniuersalmente, poiche ciascuno paese offerua quel tanto, che li porta maggiore utilità. Ma io ui dirò solamente alcuni ordini, che si offeruano nel Bresciano; cominciando da quello che fanno i pecorari; quali ne tengono così de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai caualli, ò Muli; percioche fanno di giorno in giorno poco uiaaggio, 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 à 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 pacifici, & mangiano insieme li strami, & le herbe: andando di compagnia per le uie, per li campi, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le ualli, & per le campagne, come se fussero d'una istessa natura: stando quali tutto il giorno carichi delle massaritie che ui bisognano per far' il latte, ouero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro uiuere.

I uaccari similmente tengono de gli Asini alquanto più grandi dei pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nelle città, & ne gli altri luoghi per uendere; & anco quando conducono le uacche à pascerle ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar con loro la uittouaglia necessaria, i uali di rame, & di legno che bisognano fare i formaggi, & le altre cose che euaano dal latte. Oltre che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le uacche stanno sane, poiche non uien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi Asini nell'arare, & nell'epicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, ò di uini, ò di fieni, ouero di legne: le quali sono portate da un luogo all'altro, & per uenderle nelle città, & in altre terre.

I uetturali parimente, che tengono i dieci, i uinti, & trenta Asini per seruire à danari à qual si uoglia persona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, uiuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascerle i Caualli, &

li, & i Muli. Ben'è vero, che non mancano di quanto bifogna fare per còto del lor uiuere neceffario, & d'ogn'altra cofa, fecondo che porta la lor conditione: benche non ui vuole molta fattura; poi che fono animali molto gagliardi, & molto robufti, i quali non ricercano quella politezza, ò delicatezza nel uiuere, & nell'effèr tenuti ben netti, & bene adobbati di fornimenti, come uogliono, per l'ordinario, i Caualli, & anco i Muli, & ciò tuttodi fi uede, che non folamente uiuono di cofe faluatiche, di fermenti, di brufchi, & d'altre pature abomineuoli à gli altri animali quadrupedi: ma il piu delle uolte ancora, portano le fomme fopra la fchia na nuda fenza cinghie per lùghi viaggi, di fedici, & di diciotto pefi l'vna, come fanno i Caualli, e i Muli fopra i loro baffi ben cinghiati: e nel vero caminano con tanta deftrezza, che paiono quelle fomme ben legate, tanto vanno dritte, fenza muouerfi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cadere in terra.

VINC. Dapoi che dite del cadere in terra, confeffo che come giouane hauer caualcato, per burla, quefti animali, & cadendo in terra, hauere fentito maggior dolore, che facesfi mai da' grandi caualli.

CAL. Che diremo poi di tanti poveri romiti, frati, & preti, che cauano quefti animali humili (che fono la maggior parte piccioli) per molti pacfi piani, & montani, i quali fono molte uolte carichi talmente di bifaccie, che con l'huomo inſieme, peſano due, e tre uolte piu, che non peſano i meſchini Afinelli di vno in vno: & nõdimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li faſti, come ſi foſſero tanti Elefanti? Nè la ſera fanno loro altro, eccetto che cauarli i baffi: & eſſi come ſi fono voltati nella poluere beniffimo, fecondo la loro contentezza, vanno di lungo à beuerarſi, & poi à mangiare di quel buono, ò cattiuo, che prima mente trouano. Che ſe per caſo uien dato loro vn poco di pane di melica, ò di miglio, ò qualche mifuretta di femola, pare à loro di rriornare più, che non fanno i gràn corſieri, che mangiano due uolte il giorno le copioſe preuende d'orzo, ò d'altre buone biade: percioche eſſi non ricercano d'hauere cofa alcuna da uiuere, fuori che quel tanto, che parimente fa loro bifogno di giorno in giorno.

*Di quanto ſe
no di poca
ſpeſa.*

Non fono fimilmente da eſſer taciuti non tanto molti poveri, che cercano tutto il pacſe con queſti Afini manſueti, per molti luoghi pii: ma ancora aſſai Monache pouere, che non tengono animali d'altra forte, per condurre à i loro monaſteri le limoſine, che vengono loro fatte di grani diuerſi, di lini, di uini, di olii, di caſtagne, & di altre cofe, che accettano per amor di Dio. Là onde poſſiamo concludere, che queſti animali fono talmente pazienti, & pronti nel ſeruire di continuo huomini, &

donne: poveri, & ricchi: grandi, & piccioli: saui, & pazzi: religiosi, & laici: christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti; seruendo sempre senza alcuna contraditione, come le loro opere così utili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai uagli di ricchi vestimenti, ne d'altre uanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia; hauendo il più delle uolte le semplici cauezze di corda, & i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime uolte sono ferrati quelli di dietro; di maniera, che possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono dicosto assai, bisognandoli ferrare tante uolte l'anno, & questi poveri Asini, non solo non si ferrano, se non rare uolte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che ui uogliono pochi danari à pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte uolte un sol ferro d'un cauallo.

Quanto danno fa l'ambizione.

GIO. BAT. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono così buone, & così utilità gli huomini più de gli altri animali, ma che adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli hà in maggior prezzo, di quel che hà?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliereffimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le utili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali uinti solamente dalla pura ambitione; comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del uestire, del polire, & del uiuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: non auedendosi, che molte fiato con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente non ne cauano un paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro uanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & uanno benissimo, non solo li terrebbero con poca spesa del uiuere, del uestire, & della seruitù: ma ancora non li uerrebbe la millesima parte delle infirmità, che uengono sì facilmente à i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spendere; & non uole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi ualer nelle cose utili, & honorate; ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente li caualli, non già per andar alle guerre licite

licite (nelle quali sono sempre necessarie così 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 spesso volte si uede in coloro che li caualcano . I quali nel far correre , ò saltare , ouero atteggiare i lor caualli , assai uolte sono stati ammazzati da essi , ò coi calci , ò col romperli il collo l'vn l'altro insieme . Cose che nel vero non auengono à coloro , che caualcano gli Asini , per non esser furiosi , ma quieti , & che seruono à gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità , alle necessitá , & alle utilità . Percioche essendo talmente mansueti , si lasciano caualcare , ò con sella , ò con basto , ò con qualche coperta , ouero senza cosa alcuna : hauendo hora la briglia , ò la sola cauezza , & anco molte fiato senza queste cose ; lasciandosi il piu delle uolte guidare senza speroni , ma solamente con la semplice verga . Et oltre che non occorre fare à questi animali i superbi fornimenti , che si fanno à gl'infiniti caualli con oro , con seta , ò con acciaio (che costano molti danari) non uibisogna ne anche gran seruitù nel tenerli bene strigliati , & bene liscicati piu uolte al giorno , nè meno si conuien dar loro i delicatissimi grani , che si danno con tanta spesa à i caualli ; anzi che si contentano di pascerne ogni sorte d'erba , e di mangiare qual si uoglia paglia , ò panicali , ò fauali , ò fasolari , & altri strami diuersi ; onde hauendo qualche uolta un poco di fieno , ò di semola , par loro di trionfar benissimo . Che se per uisura hauessero la decima parte de' benefici , che hanno infiniti caualli , non è dubbio alcuno , che sarebbono maggiormente belli , & più , ancor che di fortezza auanzino (à 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 partecipano della lor natura , la quale è inferiore di fortezza à quella dell' Asina , che partorisce , & allatta i suoi asinelli .

VINC. O quanto sarebbono molto felici gli Asini , se fossero ben pacsciuti , & ben gouernati al modo , che sono infiniti caualli , i quali sono in grandissimo prezzo , & non già per virtù che siano in loro (poi che sono di poco ualore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi , ben biondi , & uestiti talmente di fornimenti marauigliosi , che paiono in uista de i piu eccellenti caualli , che si trouino , benché siano inferiori assai di quelli , che meritamente sono degni di essere stimati , & lodati . Che se questi Asini male auenturati , fossero apprezzati da alcuni Prècipi , errati in i medesimi modi , che ho detto de' grandi caualli , & similmente ancora uestiti di ricchissimi fornimenti : non è dubbio alcuno , che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali , commodi , destri , & honoreuoli : ma ancora sarebbono maggiormente cari ad una 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 uiaggio, che per certo fanno con effetto.

GIO. BAR. Veramente, che uoi hauete esplicato quello ch'è noto à quanti hanno giuditio; ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, ò più tosto un gran Principe cominciassè ad esaltare questi così rari animali; poiche i suoi sudditi l'imiterebbono, sapendo che li farebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorre all'Excellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria. Il quale, habitando in Brescia, come capitano generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526, & hauendo dato principio à portare vn capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non n'hauuano portato, anzi che si farebbono uergognati di portarne di sorte alcuna in capo, cominciarono à portarne di tal maniera; che mai in tutta Italia non si è cessato.

CAL. Certo è, che questi Asini potrebbero essere magnificati sì grandemente dal Principe, che non tanto sarebbero adoperati honoratissimamente da molti gran Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali sì solennemente, che abbandonerebbono le Mule di così gran spesa; poiche parimente imiterebbono nostro Signore: Il quale non fu ueduto mai caualcare caualli, ò Mule, ma solamente la natura humile dell'Asina, & del poledro: Che in uero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia dal figliuolo 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. Oltre che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre à coloro, che si seruono di questi così quieti, & così utili Asini: Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, ò stroppiato, ne morsicato, & n'anco percosso coi calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si douerebbono estinguer le razze de' caualli, & de' Muli, per essere la destructione del genere humano, & della cultura molte uolte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che uedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali così 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, & necessari à noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo

*Alcuni esse-
pi in honore
dell'Asino.*

seruiamo in tutte le faccende, che occorrono nell'Agricoltura . In oltre, si come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; cosi ci seruiamo dell'Asino in tante, e tante cose, che ui ho detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giouanetto (come in piu paesi fuori d'Italia è mangiata) & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarii, & 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, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vngchie loro à diuersi mali, & specialmente quella dell'Asino saluatico, la quale à portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne, ci sana della vertigine, che uiene per debolezza del ceruello.

Che diremo poi delle virtù, che si trouano nel latte delicato delle Asine? il quale non solamente beuendolo, sana gli huomini tifici, ò che sono molto deboli, ò velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute per pratica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne la uano: Come si legge di Poppea moglie di Nerone Imperatore, la quale haueua cinquecento Asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice à suoi piaceri, accioche hauesse sempre copia di latte fresco, per poterli lauare la faccia, & tutto il corpo, e per beuerne ogni giorno come cibo delicato: poi che teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, è 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 uiene, che questi animali sono sempre così humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, ò troppo cacciati, ò molto battuti? Et per contrario uediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti, mordeno, ò tirano di calci, ouero che fuggono, ò non si fermano mai, sin che non hanno gittato à terra ogni soma posta loro adosso.

CAL. Io credo che'l Sig. Iddio li dotasse di questa special virtù degnamete, p hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli senza fele. Et però, si come l'vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, uolse nascere appresso à vn'Asino, & che la intemerata 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, benchè l'Asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi; nondimeno non si troua nella sacra Scrittura, che fosse mai nominato innanzi à questo sacrificio, il quale fu figura di quel uero, che Nostro Signore do-

ueua fare sopra la santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltre che molte persone sante del Testamento vecchio caualcavano gli Asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grandi; come si legge di Achitofello personaggio grande appresso al Rè Davide; di Mifibosetto figliuolo del Rè Saulo; de figliuoli di Galadite ch'erano Signori di trenta città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento uecchio, che faceuano 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 ricchezza la moltitudine de' gli Asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, con molte altre città, & paesi che ne erano copiosissimi: Oltre che narra, che al suo tempo, non solamente fu uenduto un'Asino sessanta sestertii (che secondo il Budeo, & altri Autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono uenduti 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 à Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati: Et non contenti di questo sì grand'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in Cielo, come si uede per due stelle nel cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Lattatio Firmiano, ma però per modo di fauola.

*In quanto a sfi
ma hebbero
gli antichi
gli Asini.*

GIO. BAT. Veramente che l'Asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si uoglia honore; percioche non habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano così gagliardi, così commodi, & così utili al paro di lui. Il quale non pure à i tempi nostri costa poco à comprarlo, & à pascerlo; ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo polito, & per gouernarlo, quanta si fa à i cauali, & alle Mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è più atta una semplice donna à gouernare dodici Asini, che non sono uinti huomini à gouernare quaranta cauali, & Muli di rispetto.

CAL. Non è dubbio, che questo animale è di bassa natura, per esser così humile, così mansuetto, & così semplice; poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua à tutti nel seruirli secondo che à loro piace; nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand'honore, & anche di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima; non si può negare, che in più paesi d'Italia, si uende vn bell'Asino grande, quaranta, cinquantana, & più scudi d'oro; senza che in altre Prouincie si paga assai più; come ne i tempi presenti si fa specialmente à Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo; che per uerità si pagano i belli settanta, ottanta

ottanta, & cento scudi per mantarli al Perù, & al Messico. I quali da quei populi sono pagati per ogni prezzo; seruendosene per stalloni nel generale Mulc, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia prouincia molto grande, benchè ui siano caualli bellissimi di gran ualuta, ui sono anco Asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano più poco, & portano maggiori fomme, sono anco più 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, sofferiscono tali incomodi, che mai non potrebbero fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli Asini, poichè ài nostri tempi, essendò qui Podestà il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua un bellissimo Asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnano (come sempre si fa) da molti gentili huomini. primamente con caualli di gran prezzo. Il quale nõ solamente era di mantello baiochiaro, che riluceua; ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si uoglia cauallo gianetto, ò d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'haurebbe dato per danari; sì perchè era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza; & si anco, perchè haueua un'andare lungo, & di tanta soauità, che li pareua esser portato da dui Muli in lettica.

VINC. Molti huomini biasimano gli Asini, perchè hanno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali; & anco perchè la maggior parte sono piccioli, & beretini.

CAL. A queste tre cose, facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' Muli; ma ancora più picciole quanto si vogliono; come ben ne ho ueduti alcuni, che le hanno troncate al modo di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma; come ui sono alcuni Mafiscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che ancho guariscono in pochi giorni, per nõ esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & beretini dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di Asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, ò piccioli; & meno che sia più tosto neri, che beretini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di belle qualità, nascerebbono ancora i loro figlioli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono genti assai che sono pouere, le quali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano ueramente belli. Nondimeno io spero che non passera molto tempo, che i Nobili non meno ristaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni in poi l'Agricoltura, la quale fù talmente infracasso per molti centinaia d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è stata ridutta al 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 prottentione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trouino, per rinouar le razze, nella medesima bellezza che erano à quei felici tempi.

Gio. Bar. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze nel modo che dite, che produrrano di tal bellezza gli Asini, che all' hora nõ si dirà che le lor' orecchie sono troppo lunghe; anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro uirtù, come massimamente per quelle che fanno conoscer la intelligentia, che essi hanno quando il tempo duro, è per mutarsi in pioggia; percioche all' hora se le piegano con tal maniera uerso il collo, che paiono esserui incollate. Come si uide sotto à Pandolfo Malatesta, che fù Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato à donare un certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimoi frutti in due sportoni sopra un' Asino, per lo suo Giardiniero; fù pregato che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da uenire; & uedendo il bel sereno, chiamò un suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, sin' à certi giorni della Luna; onde licenziato che fù, non passo tre hore, che giunse una grandissima pioggia; per laquale marauigliandosi, lo fece uenir' à se il di seguente; & domandatoli, donde haueua hauuto questo secreto; disse che l' Asino gli l'haueua mostrate portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del uiaggio. La onde, non solamente il detto Signore mandò via l' Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se con l' Anno ben' intendente.

383

RAGIONAMENTO INTORNO
alla natura de' Muli.



VINC. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate à ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauere da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, ò discendono.

CAL. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo; cioè se fù concetto à caso, montandol'Asino per forza adosso alla cauala, ò se furono i custodi che faceessero questo à posta, per ueder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare un cauallo sopra l'Asina; ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'Asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si offerua in tutte le Prouincie doue sene tengono con l'ordine di diuerse razze.

Parlaremos adunque del Mulo, che partecipa della natura dell'Asino, & della caualla; come ben uediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, & di statura alla madre; poiche è più largo di petto, di schiena, di grotta, & più grosso di collo, di gamba, & di tutti gli osi che non hà l'Asino. Oltra, che egli tiene dell'una, & dell'altra specie circa alle orecchie; percioche non le hà così lunghe come hà l'Asino, ne così corte come ha la caualla; allaquale assomiglia in tutto à gli occhi tondi, & rileuati, & non all'Asino, che gli hà di simili.

Della natura del Mulo conceputo de l'Asino, & nato della Caualla.

VINC. Come uogliono esser l'Asino, & la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di Muli maschi, ò delle Mule femine?

CAL. L'Asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di più di dieci; & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche i figli uoli nascano con quel mantello; percioche quanto più questi animali sono neri, & ben fatti, tanto più sono apprezzati da tutti. Vero è 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 qualità della caualla, non solamente è bene che anche ella sia di colore ben nero, ò ben learda, & giouane da i quattro anni sin' à i dieci; ma ancora che sia più tosto grande; che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che non producano bei poledri. Et però non è marauiglia

glia

glia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difforni intorno alla persona, & à i mantelli. Che se ui fosse offeruato quello che uien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo comandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbero di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non farebbono 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 questi Muli, ò Mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'equinottio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che così comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, per lo dolore che sentono alle poppe: benchè à i caualini comportano piu lungo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di continuo, per auerzarli al pascer, accioche come li negano il latte, sappiano mangiar bene le herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in moue queste caualle co i lor muletti, poi che essi non temeranno così il ritirarli il latte, & diuerano piu gagliardi di persona; per la qual fortezza, mangierano anchora meglio, & piu per tempo si potranno usare alle fatiche; intertenendoli però fin c'hauranno compiuti tre anni: perche allhora si potranno caualcare, ò far tirare, ouer far portare alcune sorme: ma sempre con discrezione, fin che entreranno ne i quattro anni. Perche in quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

CAL. Non ui è dubbio, che i Muli sono piu à proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci; come vediamo spesso volte, molti conduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania; portandoci patimente con questi animali da quelle prouincie, tante mercantie, che non si possono giudicare. Oltre che sono commodissimi in qualunque sorte di uiggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, ò Principe, che sia così ammalato, quanto sano: Come veramente sono sempre destri, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere; vedendo che rarissime uolte pògono i piedi in fallo, fuor che quando la terra non uenisse lor meno sotto, ò che alcuni ponti si rompessero, ò in tutto non cadessero al basso.

Poi, sì come le belle Mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, & da' prouisionari Lettori: così le dozzinali sono comperate da gli huomini di montagna, per coda delle

delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferratezze diuerse; come vediamo, che per tutte le terre delle nostre ualli, & de' monti, non si adoperano Asini, ne Caualli, ne Muli, ma solo delle Mule di uarie forti quanto alla grandezza, alla fatezza, & à i mantelli; lequali non pure sono la maggior parte baie, grise, ò dugeline, cioè del colore de gli Asini bigi, ò beretini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state, possano scacciare da se le mosche. Oltre che di queste medesime forti, sono adoperate in alcuni paesi à coltiuare i loro campi, & non i Muli; & così in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'una, & dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine; & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto, & sono più disciplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fattioni. E ben uero che i maschi uiuono pur' assai anni di più che non fanno le femine. Come racconta Hierocle Tarentino, che uolendo gli Atheniesi edificar' un tempio à Gioue; comandarono per lo contado, che conduceffero tutti i Somieri alla città, fra i quali ui fù condotto da un Villano un suo Mulo di ottant'anni; onde il popolo, per honorare la sua uecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse auanti à tutti gli altri giumenti, che conduceuano le pietre, & le altre cose per essa fabricare: che nessuno venditore d'orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua.

Che i Muli uiuono assai

VINC. Vorrei saper da uoi, se le fatezze della Mula uogliono essere simili à quelle del Mulo, ò se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubbio che la statura della Mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa & tonda di corpo, di gambe sottili & di piedi piccioli, di groppa, larga, & piana, di petto molle & ampio, di collo lungo & arcato, & di testa asciutta & picciola. Et per contrario il Mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto & sodo, & la groppa che penda uerso la coda.

VINC. Ancora uorrei sapere la ragione, perche le Mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono dette da gli antichi mostri: I quali non partoriscono mai, se non per qualche caso strano: come uien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si uede che una Mula partorisce. Et à questo proposito, uoi doureste ricordarui, che ui dissi l'ottauo giorno, che della terza forte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini.

Le fauerge della Mula & del Mulo

VINC. Certo è, che questi animali farebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno altre proprietà

I mali difetti di questi animali.

proprietà buone; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & molte volte per propria bizzarria; di maniera, che per proverbio si dice. Il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto à i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò forzi dalla casa, pigliando le vnghe 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: Ilche mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Francesco Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne 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 così eccellente che mi nominate; ma perche dubito del cauare il vizio del trarre i calci à queste bestie, se ben si dà loro à bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la fella senza pericolo, e errarli, poi che ue ne sono di quelle, che bisogna adoprare molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

*Come si può
metter la fella,
& ferrare
i Muli offi.*

CAL. Sì come à mettere la fella à questi animali strani, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di dietro, mentre che la si pone; così uolendo ferrare il piede destro di dietro, si lega dinanzi il sinistro; & uolendo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andare sin'à Ghedi per vedere le mie possessioni, che non ho uedute già piu settimane.

Gio. BAR. Andate con buona ventura, pregandoui che ui lasciate vedere piu spesso, essendo così vicini di Ville, come siamo.

VINC. Et io ui resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che ui ho fatto.

IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.



LA QUINTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA
AGGIUNTA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta del gover-
nare le Api.*



ENENDO il quintodecimo giorno M. Vincenzo Mag-
gio all' hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, &
salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino ra-
gionando del gran caldo che faceua, sin che furono
giunti nella fresca grotticella, doue postisi à sedere: so-
pra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entra-

re in ragionamento, così cominciò à dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarii all'Agri-
cultura, mi farà caro che hoggi diciamo delle Api, poiche sono animali
di poca spesa di molta utilità, & conuenevoli à coloro, che habitano in
Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

◦ Gio. BAT. Mi piace oltra modo questa uostra proposta, perche se uoi
sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono degnis-
simi. Percioche si gouernano con singular prudentia, con mirabil'obe-
dientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi fa-
vi copiosi di meli, & di cere; per lequali non solo vengono honorati i
misteri sacri; ma ancora noi mortali ne siamo accommo dati nelle tene-
bre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodate quelli che ap-
prezzano queste Virginalle, & le gouernano con ragione; poiche hauen-
do macato la Natura di domare à noi quello, di che è stata cortese à mol-
te Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, ò nel-
le scorze de gli arbori, ouer per le cauerne sotto terra, senza fatica de gli
huomini; biosogna che noi (essendo priui di sì felice aria) ricorriamo cō-
diuerfi

diuerſi mezzà ualersi dell'arte, accioche, in qualche parte possiamo trarre utilità da questi animali, & inuidiar meno quelle genti, che non hanno cagion di far' altro alle loro Api, che di tēpo in tēpo raccogliere per li boschi frutti, secondo che elle sparfamente uanno fabricàdo i loro sialoni.

VINC. Qual sorte di sito ui pare piu à proposito, per conseruari questi Animali, & per render' i frutti secondo la lor natura?

*Come voglio
uo essere i fi
ni delle Api,
che essere ac-
comodate.*

GIO. BAY. Vogliono luoghi aprichi uerso il Sole, & non sottoposti à gli eccessiui uenti, accioche liberamente possano uolare doue hanno da procacciarsi diuerſi paschi, & ritornare à casa cariche di compositione de meli. Dopo uogliono esser' accomodate, doue non praticchino senon poche persone, & che non ui si facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino più tosto uerso Sirocco, che uerso all' Austro, ò altre parti: percioche al tempò del uerno, le Api haueanno il primo Sole, che all' hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo, come fanno quando giacciono uerso il mezo di. Bisogna in oltre coprirle in modo ch' elle non siano offese ne dalle pioggie, ne dalle neui; & non meno uogliono esser' circondate da tre parti con muri, ò con assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessiui uenti; facendo però delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secondo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi di queste casette ò portici, dinanzi con le assi, le quali non pure siano da leuare, & rimettere secondo i tempi; ma che nel uerno habbiano le finestre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole, ui compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari; lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch' elle facilmente possano uscire, & entrare ad ogni lor uolere. Auuertendo anco che i detti uasi stiano sopra le assi accomodate sopra à i poggi fatti di mattoni alti doi piedi almeno, & ben intornicati di calcina talmente lasciata, che le lucerte, le bisce, i rospi, i topi, & altri animali simili non ui possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche orto, ò giardino serrati di forti siepi, ò di buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, ò molestate da gli animali; sapendo che le uatche, le pecore, & altri simili mangiano & atterrano i fiori, le herbe, & distruggono la rugiada, la quale è tanto pregiata da esse Api, essendo anco quella (come dicono gli Antichi) che nell' Aurora è stillata dall' aere le foglie, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Ma frà tutti questi animali, nessuno ue n' è che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari, li gittano alcune volte per terra, così questi (oltre il pascolare li riuolgono sotto sopra nel fregarli attorno.

attorno . Egli è usro che ancora le prebre lasciano molta lana per le frate, nellequali le pouere Api s' inuiluppano andando à procacciarsi il loro uiuere. Ma perche alle uolte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte ritrouandosi in piano, ò per li buchi essendo troppo larghi, però si pianta appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti gli animali uelenosi.

◦ Ancora essendo possibile, siano poste le Api in sito, che habbia qualche rio, ò fonte, ouer' altra sorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontane à bere; percioche, quanto più uolano per l'aere, tanto più uengono inghiottite dalle rondini, & d'altri uccelli. Ponendo però in queste acque alcune pietre, ò legni che auanzino alquanto sopra, accioche le Api possano bere senza attuffarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar il Sole, quando fussero bagnate à caso. Et se non ui fusse acqua risorgente, ò corrente, se ne mantenghi di continuo ne i canali, ò in altri uali à proposito.

◦ Siano similimente questi siti d'Api abondanti di herbe buone, & specialmente di thimo, di citiso, di rosmarino, serpillo, puleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, ruocola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, uiole, & altre simile cose odorifere, come fra tutte è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano; senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

◦ Vi uogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Otrà che ui stanno bene i crespini, i terebinui, i lentischi, le ginestre, le uue spine, & altri arbori bassi domestici, con alcuni saluaticchi, accioche quando le Api, giouani comparenno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancor che stiano bene appresso de' patroni per più ragioni, nondi meno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso à 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 ui ua, lo pungono sì fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti così rustici.

VINC. Perche gli alueari sono fatti di diuersi sorti, desidera sapere quali uoi habbate per li migliori, ò per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api ui patiscono grandissimo freddo nel uerno, & nella state estremo caldo; così i migliori di tutti sono quadri fatti di assi, per-

*Come uoglio
no essere gli
alueari, &
quai sono i
migliori, &
come uanno
ferrati*

T cioche

cioche sono molto commodi per habitarvi le Api, & per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, ò per uedere come stanno di dentro: La qual cosa non si può fare ne i uasi ressiuti di uimini, & empiastrai di sterco bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, ò di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di asis; facendone di larghi & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti; & ue ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro asis. E uero che ue ne uogliono di grandi, & di mezzani; conciosia che quando si raeuoglie uno sciamone di molto populo, u' uopole anco un'alucario de' più grandi; & racogliendosene un mezzano, ò picciolo, u' uogliono non meno uasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse uno sciamone picciolo in un'alucario grande, così peggio starebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

VINCI. Di quanta lunghezza, & larghezza uogliono esser questi uasi quadrati?

GIO. BAR. Non uogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i più lunghi alucari bastano di oncie uinti, sin uinidue; & i più corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da un capo, quanto dall'altro per drittura; ma ancoratimente accommodati in piede, che le due asis, che stanno da i due lati, non si possano leuare l'una dall'altra, & le altre due si & specialmente quella che hà da stare dinanzi la quale u' leuata quando si hà da uindemiare, ò nettare lo sciamone a suoi tempi essendoni il buco appresso al fondo quattro, ò cinque oncie, & lungo due, ò poco più, & non largo se non tanto quãto ui può entrare in grossezza un'Ape: perche quando fusse di maggior larghezza, ui entrerebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che sono poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alucari in piano, & cò tutta la bocca aperta uersò il Sole; percioche non solamete mettono in preda i meli à i detti animali, & le Api à molti uccelli d'ogni stagione; ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & più nell'ecceso suo freddo. Lodo qñti uasi in piano, se hãno però l'uscio quadrato dinanzi coi buchi aperti, accioche le Api possano entrare & uscire, à loro modo, & qñto di dietro uersò tramontana, habbia i buchi ben ferrati. Ha uèdo poi l'asse di sopra, & qñlla di sotto, che non si possano separare; & le due altre da i lati si, accioche leuãdole, si possano ueder come stãno i sciami, & anco p cauarli i faui; le quali siano però fermate alle altre due dette cò quattro chiauette di ferro uncinatè p ciascuna, ò più tosto cò chiodi fatti à uita, & cò la testa quadra; accioche girãdoli con le tanaglie, siano cauati & rimessi, secondo che si vuol cauare l'asse, ò riponerla quãdo sono

Non vendemmiati i faui, i quali tō giuditio vāno leuati col coltello, ò tagliati à trauerſo; cominciando da quelli che ſono neri, ò che ſono roſi dalle rigiuole, ò uermi, ſecondo che vengono danneggiati, e maſſimamēte nō eſſendo ſtati nettati alla primavera. Onde eſſendo i uafi in piedi, & leuato il coperchio di cima ſi leuano anco da quel capo; poiche le Api cominciano inui à 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 medefimo coperchio quadro cauato dall'altro capo; eſſendoui però rimetteſſa l'aſſe dinanzi, faccēdola ſtare al modo ſolito col buco appreſſo alla bocca di ſotto. Vero è; che mi piacerebbono dui coperchi; l'uno deſſe di ſopra al primo capo del uaſo, che giace in piede; & l'altro fuſſe al ſecōdo capo di ſotto; poiche nō occorrerebbe 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 à uite, e ſi riuolgerebbe poi queſta parte uolta in fondo, & quell'altra che ſi troua piena da baſſo, farebbe riuoltata in cima. Et à queſto modo ſi potrebbe cōtinuare di anno in anno, come fuſſe caſtrato lo ſciame, & ſempre con minor' impaccio. ſenza che queſti alueari ſi potrebbero anco tenere più toſto in piano, che in piedi al modo detto; poiche nō ſolo terrebbono mēco luogo, & nō ui farebbe pericolo che fuſſero gittati p terra da gli animali; ma ancora nō accaderebbe far loro altro, che chiuder' il buco dell'aſſe lunga, doue entrano, & eſcono le Api, & farne un'altro ſimile p ciaſcuno coperchio; tenendo poi chiuſo quel ſolo che fuſſe uerſo tramontana. Ma non è da tacere la forma de' uafi che tēgono i Toſcani, laquale nō pur le Api nō ſono offeſe da gli animali, che facilmete entrano ne gli altri alueari: ma ancora nō patiſcono p cagion del freddo grāde, & mēco p il Sole al tēpo del gran caldo. I quali alueari ſono come una caſſetta quadra d'aſi, nō più lunga di oncie uinti, me larga più di otto, & altrettanto alta, hauēdo il coperchio che ſopra uanza l'aſſe dinanzi in coltello, come farebbono due dita, il qual coperchio per lungo non tocca detta aſſe dinanzi, per tanto ſpatio, che le Api da l'un capo all'altro ui entrino, & eſcano à loro cōmodo. Laqual parte fanno ſtare uerſo all'auiſtro, ò al ſirocco, & è ſenza altri buchi. Serrano poi inſieme queſte quattro aſi con le due teſte, con tai modi, che comodamente le poſſono leuare, & uindemiare i faui ad ogni lor piacere.

V. M. C. Dapoi che queſti uafi ſono da lodare, uoprei ſapete ancora, a che fine alcuni vogliono i ſuoi di bai, & di tre pezzi.

G. I. O. B. A. T. Io non lodo molto queſti uafi, & maſſimamente quelli di tre pezzi, per non poterſi ben ferrare inſieme, ancorche ſi adoperano le chiauette fatte à un'ui di ferro, & non meno perche ſi tengono con la

bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno, costoro che uogliono cauare i faui à i dui pezzi, leuano il coperchio che sta à tramontana, & l'accostano alla bocca aperta, & dappoi perfumano le Api da quella parte ch'è stata aperta con uno straccio di tela impiastrato di sterco uacchino 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 quando è morbida la fabrica: & poi lo congiungono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano; & le Api medesime ritornano à lauorare al modo solito. Ma à gli alueari di tre pezzi, li cauano similmente il coperchio al uaso di dietro, & lo riportano à quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccolgono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fusero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno uno & mezo.

Non meno io ho da dirui un'altro modo commodo per andemiare qualunque alueario quadro, ò tondo pur che habbiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di Api. Leuato adunque prima il coperchio, si lega ben intorno alla sua bocca quella d'un sacco, & poi perfumato di sotto le Api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale legato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace: & dappoi ritornato il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del uaso, & le dette Api ritornano dentro, per apparecchiarsi la uittuaria necessaria sin'alla primavera.

Modo migliore di tutti gli altri per cauare i faui.

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, uoglioui dire per cauare i frutti alle Api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fine di Giugno ò al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni alueario quadro di Api non nouelle, (il quale sia però ricco di faui) uno altro simile, ma xoto, & ben'herbiciato di buõe herbe, & che ha nel coperchio un buco tanto grande tondo, quanto ui si cacciarebbe una mano, accio che le Api, possano entrare, come han compiuta la fabrica di sopra, & fare de gli altri faui di sotto, sin che passino almeno la meta del uaso: e da poi, al principio di Settèbre, si leua qllo di sopra che è pieno: e chiuso il buco di cima del uaso di sotto cõ una scotella, ò piatto di terra ben incollati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto uaso leuato.

Poi si fa ancora questa bella inuentione al Febraro seguente alle Api sciamate nel tempo del Maggio, ò del detto Giugno auanti: percioche non solamente, hauendo copia di fiori, empiscono il uaso di sopra, & passano poi à lauorare in questo altro sottoposto: ma ancora, assai uolte, le loro Api nouelle ui si stiano al tempo che si partono dalle madri,

di, senza sciamar' altroue, & esser raccolte con qualche disturbo, come si uede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottoporre alcun uaso alle Api uecchie nel mese di Giugno, ò di Luglio. si fa questo officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune uolte da questo tempo con un secondo uaso, benchè sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre un sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le Api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento 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 à i patroni che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esse loro; poiche non tanto non si disturbano nel p̄fumale, accioche si ritirino in un mucchio molo serrato, ò che fuggano altroue, ma ancora nõ si molestano, come si fa p' l'ordinario nel cauare le parte de i faui, col tagliarli p' mezo, ò p' lūgo; sforzādoli poi anco à raccoñiarli, & accrescerli, ouero disperzādosi alcune uolte si partono, e uanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscano i Guardiani alla pratica di quanto gli succede; perche facilmente potrebbe uescir questo più all' uno, che all' altro, e prouedar' alla cagione, che uietà tale utilità, poiche l'huomo non debbe mai cessare à scrutinare l'una, ò l'altra cosa che sia migliore; & nel uero da qui dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

VINC. Poscia che restò satisfatto di questi discorsi, ui prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi uogliono che le Api siano castrate la prima uolta di Giugno, & poi la seconda d' Ottobre; nondimeno questo nõ si può fare in Lombardia, come si fa in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo à cauare i faui dalla fin di Giugno, sin p' tutto Luglio ouer' Agosto, e che ne leuiamo dai sciami morbidi, nõ più di dui terzi con un coltello sottile ben tagliente, lungo, & alquento stretto. Et essendo lo sciamme mezano di faui, nõ se ne caui niente più della metà; & quando fusse di m̄aco somma, nõ si passi q̄l che porta la discretione. Vero è, che io lodo maggiormente il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poiche si caua tutta la fabrica:

Il tempo del cauare i faui

VINC. Mi piacciono molto q̄sti uostri ricordi à confusione di tante gente che amazzano q̄ste Virginelle, come h̄ano dui anni, ò più, p' cauare una sol uolta tutto il frutto loro; nõ uolēdosi cōrētare à leuarne ogni anno una parte, & anco tutto; come hauete detto. Che se le tenessero almeno uiue sei anni, da un solo sciamme ne discenderebbono (à farne solamente uno per sciamme) non meno di sessanta quattro

*È sempio con
tra di quelli
che amazzano
le Api.*

Ignorantia certamente molto grande, danneggiandosi tanto; e poi usando questa crudelissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per uerità douerebbono pensare, se essi passassero per un bosco, doue da gli Assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i panni fin' alla camisia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora ui uogliamo amazzare, non risponde rebbono, che ui gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi non hauete utilità alcuna; ma lasciandoci uiui, forse che un'altra uolta potreste spogliarci similmente con maggior nostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar lor la morte alle misere Api, poiche non è da dubitare ch'esse palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbero fare i detti spogliati, quando fossero lasciati andare. Chè sia benedetta la città di Ascoli, laquale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi uno soame, mentre può mantenerli buono.

GIO. BAT. Voi non solo hauete detto due bellissimi esempi à tanti ciechi, che non s'ingegnano di far questa così utile, & così loduole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api; ma ui sono ancora una infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, per non conoscer gli speciali doni dati loro dal grande Dio, uengono soffocati dalla molta d'apocaggine loro.

VINC. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauarle; cere, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far' il Guardiano nel raccogliere le Api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

GIO. BAT. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrentia loro; così bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per uscir le nouelle dall'atre la mattina fin' alle uinti hore, & non sciamar più tardi, accioche s'elle uscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della poluere, ò dell'acqua adosso, & le accòpagni con ciembali, ò con altri instrumenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo à battere, ò sonare pianamente; perche quanto il sono è più grande, tanto più s'inalzano; & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimèto dell'uscir simili Api, si conosce per tre giorni auanti, ponèdo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alutario, poiche si sente di dietro un gran tumulto, come se le tròbe sonassero al lenar d'un'essercito di genti, & questo fanno massimamente quando sono per combattere con le straniere. Per il che, come il Guardiano uede la mattina che uogliono uscire per guerreggiar tra loro, le spruzzino subito con uin melato, ò con latte fresco, ouer con altri licori buoni, accioche con quelle cose dolci, mitighino la ira loro, & ri concii

Cio che debbe fare il guardiano al tempo che le Api sciamano.

Ricordo per pacificare le Api, & per racogliere le quando sciamano.

ricongiungano i Rè. Ma sciamando il nouo Rè, conduce le Api all'arbore frondoso, ragunandole insieme à modo d'un roccio, ò penzolo di grappoli di uua ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il Guardiano preparato vn'alueario stropicciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere; & dappoi spruzzato di buon uino, l'appresenti loro con tal modo, ch'elle ui entrino commodamente. E uero che può tagliare il ramo doue sono attaccato, & ponerlo pian piano con gli animali medesimi bene spruzzati con buon uino, appresso alla bocca dell'alueario, il quale posto sopra un'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamente tanto, che le Api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è noto, porti l'alueario con quelle dentro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le Api entrassero in qualche arbore cauo, ò fessò, egli metta l'alueario bene stropicciato con herbe odorifere alla bocca del forame, acciò che inuitate da quei buoni odori, entrino con satisfatione loro. Et quando si appoggiassero à qualche cosa non conuenueuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'una pertica un cistello, ouer un cagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi, fatti di uimini, spruzzato di buon uino, ò d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciamato, ch'egli ui entrerà, & poi si ponerà à canto dell'alueario. Auuertèdo però il Guardiano, che quando sono sciamate, & che per più giorni piouesse, non manchi à dar loro del mele sia che potessero procacciarsi il lor uiuere, & far de' faui, altramente màcarebbono, come più uolte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api ben polito, & netto d'ogni bruttezza, & non hauer magiato alcun fortume, ò d'altro cattiuo odore; anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia uscir p'fetto fiato. Perciò che con queste cose, si farà talmète amare, ch'elle si lascieràno maneggiar da lui al modo che uorrà, senza offendorlo mai. Vero è, che alle uolte sono in qualche humore p'fuggire, ò p'uoier còbattere fra loro, p'la cagion d'un cattiuo Rè contra d'un altro buono. Et però il buò Guardiano debbe esser presto à cercar il saluatico cò la mano onta di mele (poiche è facil cosa trouarlo, p'esser hirsuto fosco, & horrido) & amazzarlo; & lasciare solamente il buono. Il quale si conosce benissimo, p'esser maggior di corpo, piu lúgo di gābe, & cò più curve penne di quel che sono le Api. Oltra ch'egli è piu netto, piu bello, piu risplendente, & piu morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le Api sono in tal maniera uaghe di lui, che sono pròtissime ad esporre la uita, per difenderlo da qualunque nemico lo uollesse offendere. Senza che li fanno quella seruitù, che non ui è lingua che la potesse esplicare.

Debbe poi il Guardiano, cominciando alla primavera, ueder gli alueari due, ò tre uolte sin'al Nouembre (stando che nel uerno non còuiene

T 4 aprirli)

Come si pacificano le Api, quando sono per combattere fra loro.

aprirli) & q̄sto sia fatto la mattina (essendo buon'aere nettado tra i faui con una penna calda; poichè in quei luoghi nõ uii si può toccar cõ manõ

Appresso debbe egli cauar i faui al fin di Giugno sin per tutto Agosto, & sempre nel plenilunio per esser all'hora anco più pieni; perche quanto più si tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le Api non potrebbero crescer il mele, il quale è il cibo per sostentarle nel ueruo, quãdo non sono soccorse da i ministri cõ altri cibi di minore spesa.

VINC. A punto io era per domandarui, come si possono sustentare le Api, quando non trouano cibi à loro conueneuoli.

*Diversi cibi
per pascer le
Api.*

GIO. BAT. Alcuni huomini, per pascer q̄sti animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquãto calda, nella quale essendo dieci libre, ue ne pōgono vna di mele, & poi la dãno loro di giorno in giorno accomodata ne i canali innanzi à gli alueari, secondo che la uan leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, ò di segala, ouero di castagne, le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate uolentieri dalle Api, & ne riceuono nodrimento.

Altri, per risparmiare il mele, & la farina, danno loro à poco à poco della melina, la quale uien fatta dall'acqua, che si adopra nel lauar i sacchi, & i vasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel più, & meno alla rata) & come sono cotti, li fanno in tante schiacciette, ò fugacciette, & le mettono innanzi à gli alueari sopra alle asse; & di queste le Api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle, accioche non decipino i loro meli; pigliano dell'uaua passa ben matura, & à peso tanti fichi de' migliori, & pongono queste due cose nel uino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco; & come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accomodano appresso à gli alueari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano una quãtità di moniache seche pestate benissimo con un'oncia di mele, p libra; & poi p ogni libra di q̄sta mistura, ne pōgono quattordici, ò quindici di acqua à bollire; la quale, com'è calata una libra, ò poco più, la cõseruano in una olla, ò altro vaso di terra, p darla poi à poco à poco alle Api ne i canali, secondo che la leccano.

Altri poi, per più breuità, non solamente pestano dell'uaua passa ben matura con buon uino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle Api ne i canali; ma ancora danno à loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VINC. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palefi à molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animalletti, & conseruarebbono il mele, che li uien mangiato, innanzi che muoiano.

G I O.

GIO. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle Api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena si lieta uita nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, non solo fa tuttodi notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di Api, ma ancora li pone nelle canellette di canna, ò di sambuco, ò di ferro, ouer di piombo, & le accomoda talmente che le Api non si annegano mai nel bere l'acqua, ò uino, ò latte, ouer nel pascer si d'altro licore conueniente à loro; & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle uintire hore; poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il falo.

Volendo poi questo nobil' intelletto aumentar il poco numero delle Api uecchie nel uaso uecchio, dice che l'rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le Api nouelle uscite di fetura, non sciamino, per quello anno; perche, non hauendo Duce, è forza, ch'elle stiano all'obedientia del Rè uecchio, & in compagnia delle madri loro, sin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

VINC. Quai modi si debbon' offeruare nel comprar' i sciami?

GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si pigliino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di Api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani: percioche, quanto più sono pigliati di lontano, tanto più 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, ò con ripari di buon uino, ò con altre cose, come si usano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che il Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

VINC. Come si può maneggiar le Api da tutte le hore del giorno, & non esser' offeso niente da loro.

GIO. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiar le Api la mattina, & la sera; poiche tare uolte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, ò per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida; nondimeno, per assicurarsi, pigli una maschera con due luci acconcie à 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' un capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sottile, che

*Quai sciami
si debbon cõ
prare, & co
me si debbon
portare, &
accomodare.*

*Come si posso
no maneggia
re le Api, sen
za essere of
fesi da esse.*

circon

circondasse tutta la faccia, con un'altro attaccato al detto dalla fronte sin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; frai quali ferri, fusse fatta una rete di rame sottile, & co' i buchi piccioli; perche con questo reticino, l'huomo non sarebbe non pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi & che non potesse parlare.

VINC. Desidero che mi ragionate ancora de gli officii maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

*Gli officii,
che fanno le
Api.*

GIO. BAT. Tanta è la ruerca che elle portano al loro Rè, che non pur eseguiscono quanto à loro è commesso, ma ancorati uono nella loro habitatione à modo d'un monasterio di *Sante Monache*, hauendo tutte vna medesima uolontà, una uera conformità, & una stabilitissima unita. Diuidèdo fra loro gli essercitii à quel modo che fanno i ualenti huomini nelle gran fabbriche de' palazzi, ò delle fortezze. Poi che alcune raccolgono da' fiori la rugiada & la portano à quelle Api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono à molificar la cera, & la coperano così bene, che facilmente fabricano le loro case. Altre non mancano à separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligenti nel tenere netti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi che uanno fuori, sempre si purgano tutte quando uolano per l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non ui entri alcun animale, che facesse loro noocumento. Altre non solamente stan appresso al Rè, come sergenti, & essecutori della giustitia; castigando le Api otiose, che sono uedute da lui, secondo ch'egli uà intorno à gli officii designati ad esse; ma, à suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & non mancano à diuorari meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite à 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'una sopra l'altra; facendo un certo loro morimorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se'l Guardiano non è aueduto à le uarglie di sotto, morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette Api, ui prego che mi diciate come si conoscono quando sono ammalate, e con quai rimedi si possono sanare.

*Il conoscere
le Api ammalate, & come si sanano.*

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucente nell'oscuro, & uederle anco macilente, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altre Api portino loro il cibo, se condo che costumano fra esse; ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de' gli alueari. Et per tanto,

come

come più tosto il Guardiano è chiaro dè queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il melle nelle cannette fesse per mezo, o più tosto dia loro del uino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primavera, per hauer patito gran fame nel uerno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, o d' altri primi arbori cattui fioriti, il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spazzati di uin buono; ouer dà loro dell' una passa pestata con rugada, & stemprata col uin brusco; & parendoli anco dà loro del rosmarino cotto nell' acqua melata, & com' è fredda, la pone dinanzi à gli alneari ne i uasi ben accomodati.

VENGO. Hauete voi 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 animali?

GIO. BARTI Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d' alcuna corrutione; ma non è da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell' anno si uedrebbe qualche atto simile trà loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concipiscano, poiche se mai sono hauute da gli antichi, & da i moderni per uirgini, & amatrici della uirginità, 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 sepelitte à Santa Croce; percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa ugual' à terra con l' Arca sopra, & poi l' altra nel 1562. alli 29. d' Agosto di anni sedici, ui furono accomodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco à faccia à faccia. Onde serrata quella cassa & racconciata l' Arca dopo tre, o quattro giorni, ui entrarono le Api à poco à 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 frà la detta cassa, & la superficie dell' Arca sin che un fulmine alli 26. di Maggio 1566. l' aperse senza lesione alcuna di tutte le Api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restano scoperte una gran quantità di fanticchissimi di mele così intorno à i detti corpi, come dalla somità della cassa sin' alla superficie dell' Arca, quel Curato uolendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, udità all' incontro la dotta oratione dell' Eccellente Dottore M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi Animali, & delle Donzelle uirgini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne restò satisfattissima. Et però da questo così ammirando caso, non solo siamo certi che le Api so-

Opinioni del concipere le Api.

Caso notado che le Api siano uirgini

no per natura sempre uirgini, & che amano grandemente le persone dotate di questa così eccelsa virtù; ma che uolontieri habitano ancora con la corruzione de' corpi loro, poichel' apprezzano come odore soauissimo.

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo così mariglioso accidente, ui prego parimente che mi diciate gli ordini, che offerua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

Cio che uà fatto di mese in mese per beneficio delle Api.

GIO. BAT. M. Bartolameo come homo prudente in tutte le sue azioni, non solamente sà molto bene quando han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperienza, che egli hà nel gouernar le sue Api, è talmente informato di quanto conuien far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale cominciando nel mese di Gennaro, non fa loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo à quelle che ne han bisogno; & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tēpi che all'hora ui occorrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le Api leggermente con buoni odori, accioche si fuegolino, & si rinforzino; ma ancora apporta ciascuno uaso, & uede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltre che conoscendo, che habbiano mal di flusso, tende à sanarle. Cauando non meno se ui sono aragne, tignuole; ò altri nemici che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondanti di favi; & le Api poche (stando che si freddiscono) si aragnano, & si uermano, netta egli prima i favi, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli così fin che 'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente uiene 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 asci sotto à i uasi, doue cadono i gusci piccioli, dalliquali sono uenute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca à far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano à sciamare. Et uedendo qualche uaso, che habbia piu di dui. R è nouelli, amazza i superflui, eccetto il uecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccogliet i sciami noui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; ma ancora essendo piouso il tempo, egli prouede di cibi buoni alle Api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fa di Maggio, uede anco nel fin del mese se ui sono uasi uecchi c'habbiano sciamato, & che siano pieni de mele, ne caua i dui terzi, & al-

cunc

cune uolte sin' i tre quarti, poiche l' Api hanno tempo affai di riempirli. Senza che ritronando alcuno sciamè nouello, che sia per partirsi dal suo uaso, egli taglia una parte d' un fauo quali maturo da un' altro uaso ricco di faui, & l' accomoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortose ne l' Api, subito ui si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, ò dieci giorni, proibisce che le Api che non hanno sciamato sin' hora, non scianino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso ui è anco uaso alcuno, dalquale si siano partite tutte le Api, ò almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che ui si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono, col cauare una sponda dal uaso, com' è sparito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente, ricauatola, ui uede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche stà bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le Api à nodrire la loro fetura, per esser quelli più grandi, & più ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, uisita i uasi di uno in uno, cominciando à uindemiare quelli, doue le Api scacciano i fuchi poiche ui è il mele maturo; & fa à questo modo.

Aperto prima l' alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le Api, accioche possa meglio ueder' i faui; & poi considera quattro cose. La prima, che uedendo la fabrica empire tutto il uaso, & che i faui sianq maturi (ancor che le Api non siano in quantità) egli ne cauà i dui terzi; ma essendo mediocre, ò 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 uindemia morbida; percioche hauendo elle tempo commodo, riempiranno il uaso innanzi che l' freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, ò almeno più della metà, egli ne cauà non manco di mezi; leuando sempre i più vecchi, ò per lungo, ò per trauerfo, ouer dall' un capo all' altro, secondo che occorre, lasciando per di nuoui fetati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d' Api, & di faui maturi, egli ne cauà sin' i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conferuarli, non cauà cosa alcuna, ò molto poca. Non uolendo imitare molti ignorantij quali, per la troppo auaritia, non pure cauano dalle pouere Api affai; più somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte uolte muoiono di fame nel uerno; ma ancora (ch' è peggio) le amazzino il secondo, ò il terzo anno al più, secondo che più tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d' Agosto, hauendo egli cominciato à castrare i sciami, come ho detto di Luglio, uindemia anco sin' à gli otto, ò dieci di questo quelli che non sono stati cauati, & che hora sono à proposito di leuare;

offer

offeruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli metta 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, ò nel latte, quando le ha ridutte vnite col profumo. Onde, come uedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi prinne del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i uasi piu vicini: di che, essendo uedute humide di questi licori, non le scacciano, ma piu tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri, egli ritorna à spruzzare talmente l'vna, & l'altra parte, che finalmente si reconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempito il vaso di modo, che le Api nõ possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che ui si troua; lascian- do poi in libertà quelle puerelle à procacciarsi qualche altra habitazione, ò morirli nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fa altro à tutti i uasi, eccetto che li uede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca à nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i fred- di non possano nocere alle Api, che tanto gli abortiscono. Prouedendo parimente che le piogge, le neui, e i venti non le nocino, come accade spesse uolte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Dicembre, egli non fa altra cosa à i uasi, nè alle Api, ma solo prouede loro de' cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaio, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre che non hãno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato à sufficiencia, farà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIORG. Io ui aspettato adunque molto uolentieri.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.



PROEMIO SOPRA
 LA SESTA DECIMA GIORNATA
 DELL'AGRICOLTURA,
 DI M. AGOSTINO GALLO,

Nella quale si tratta de' Cauallieri, ò Bachi, ò
 Vermì, che fanno la seta.



PIV, & più uolte fra me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere, sopra la natura de' Vermì, che per tutta Lombardia sono chiamati Cauallieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobilita, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. Et come non hãno gloria & nobilita questi sì piccioli uermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, & nobili nella prospettiva del mondo, tutti coloro, che dell' opera di essi pomposamente s' adornano, & si fanno risplendenti? Per la industria ueramente di questi animalletti, noi uediamo tutto il giorno nobilmente addobbati gli huomini di grauita, 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 à 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 lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessita dell' huomo; così la seta sola per honorarlo, è prodotta in pochi giorni dalla bocca de' Cauallieri in un sol filo; il quale nondimeno è ordito con sì mirabile arte, che non se ne troua pur

vn solo, ò rotto, ò fullato ò disuguale: ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, ò galetta, quando insieme con l'altre è inaspata.

Oltre che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si ueggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza uene, senza scaglie, & senza interiori: si come ancora si ueggono esteriormente priui di corna, di denti, di unghie, di spine, di peli, di occhi, ò di orecchie, & in poco più 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. Ultimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non uedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilita, mentre che infiniti scelerati, uogliono ambitosamente ricoprir le loro dishonestà cō la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, ò dodici giorni, uscendo come di pregione; di Cavalieri si trasformano in paglioni, ò barbelli, come diciamo. Dal ualore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni utili di scorsi fatti dai nostri Gentil'huomini nella villa 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'AGRICOLTURA
AGGIUNTA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta del nodrire i
Cavalieri, che fanno la seta.*



L S S E N D O montato à cavallo M. Vincēzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato una quantità di donne, che portauano da più uille gran copia di gallette, ò bocciuoli di seta per uenderle in Brescia; pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa così utile professione: Onde smontato, & fattosi l'un l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombera nuoua; & postisi prima à seder dirimpeto alla finestra che guarda uerso tramontana, per goderui maggiormente il fresco: Il Maggio, desiderando di dar principio à questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque à noi Bresciani non sia ancora l'uso di tenere tanta somma di Cavalieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si uede che uà crescendo; mi farà carissimo, che uoi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar' il gouerno di questi animalletti.

GIO. BAT. Voi non potete M. Vincenzo domandarui cosa che di maggior contento mi potesse essere; percioche non solamente questa professione è molto conuenevole à tutti gli huomini che stāno in Villa; ma ancora è degnissima, & honoratissima à qual si uoglia nobile, ò gran Signore che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici; poiche questo gentil' esercizio è più proprio à tutte le donne, che à gli huomini.

V La.

La onde, si come voi vedete, che in questa Villa sono gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar i capi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali; così spero, che non uerrà molto tempo, che non si faranno in questo paese minori facende, di quel che fa ciascun di quei che hauete nominato; percioche, essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminadouisi ogni anno i milioni de' mori, de' quali (secondo che crescono sin' a i quattro anni) son poi strapiantati i più belli ne i luoghi, che più sono à proposito; che altro si può sperar, senon che questa industria, sia per andar di anno in anno aumentando? Et ueramente questa così grande utilità, douerebbe esser' accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser esercitata in tempo, che l'Agricoltura non hà cosa importante da tenere occupati i lavoratori suoi; & non uà molto da fare nel nodrire questi animali, fuor che gli ultimi dodici, ò quindici di, quando sono p' affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, uorrei sapere, quando si debbe porre à far nascere questa semenza de' Cavalieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO. BAT. Vi sono alcuni superstiziosi, che ogni anno mettono in ouo queste oua il Venerdì santo, & non considerano che i più delle uolte fallano grandemente; perche, quando la Pasqua uien' inanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tãto questi animalini patiscono fame, p' non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai uolte p' li freddi, che p' l'ordinario occorrono da quei tēpi. Et p' questo non si dourebbe farli nascere innanzi à i quindici, ò uinti giorni d'Aprile; percioche oltre, che non farebbono sottoposti à 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, ò altre sorti di cibi saluaticchi, ò domestici, p' pascere questi male auuēturati, finche i mori haueffero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente, d'apoi che questi ciechi non han giudicio di conoscere questo sì notabil fallo, douerebbono almeno pigliar' essemplio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fròduti. Ma se pur'alcuni desiderano, che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, ò quindici di più tosto dell'ordinario, ui diano dello sterco fresco nella Luna noua di Febraro, e sarà seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo così singular' arbore; e però non è 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

porte in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, ò fra le mamelle delle donne (quando però sono monde dalle loro infirmità) ò in altro luogo à proposito, come diuersamente si tengono al caldo, accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, ò più tosto della Spagnola, ò Calabrese; percioche, si come di queste due forti, la Spagnola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli; così la Calabrese, per produrli più grossi, fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertisca si però che tutte le semenze non passino un'anno, & che siano poste à far nascere, da i quattro fin' à i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno à i quarantacinque, la produrranno, quando si trouera potente; onde i bocciuoli, ò gallette saranno più grosse, più dure, & più si ne di pelo, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. Et per contrario, nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia à non poterla uedere, è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & malc auuenturati. Ma perche pochissime persone pongono i barbelli, ò bigatti à far le oua sopra le carte, p farli poi giufo senza molestarli in modo alcuno: mettono sopra i panni bianchi di lino; onde se gli debbono far giufo, gli bagnano dal rouescio con buon uino bianco; & posti al fuoco sin che sono alquãto caldi, gli fanno cader sopra d'un'altro pãno netto cò una scopetta ò con altro modo, il quale essendo legato di forte, che le oua siano adagiate; lo pongono fra due capezzali di penna alquãto fatti caldi; onde, secondo che nascono i Cavalieri, gli leuano con le fogliette de' mori, & gli ripongono sopra un'asse prima stropicciata con assentio, & con herba buona insieme, ò con altre herbe.

Il tempo migliore del fare nascere cavalieri.

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono per nascere, le pongono in una scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de' buchi spessi, & così larghi, che ui possa passare un grano di melica; onde mettedoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i Cavalieri nascono; passano per li detti buchi, & si attaccano à quelle fogliette, & così di mano in mano gli leuano, & pongono sopra una tauola, facendoli star uniti, mentre che sono piccioli; allargandosi poi, secondo che uan crescendo in grossezza, per quãto si uede il lor bisogno. Visono parimente altri, che prudentemente pongono queste oua nel uino buono tepido, innanzi che si mettan in couo; & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima, leuano quel uaso da un lato à poco à poco, sinche le oue cattive con tutto il uino siano uscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra un'asse à proposito, & le coprono con un panicello sottile, ò con fo-

glio di carta, acciò che non siano trafitti dal suo calore; e come sono asciutti, gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, non pure questa inuentione fa che gli animali escono di tal forza che non temono così il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel uino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimate perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltre che i deboli tardano al nascere, all'andar alle mute, & al far la seta più 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 uin buono più tosto, che nell'acqua tepida, come fann alcuni; perciò che in questo restano deboli, e nascono malamente, ma ho per fermo, che meglio farebbe a metterle nella maluagia, o almeno nella uernaccia uecchia.

GIO. BAT. Questo separar la semenza buona dalla cattiu, ci fa ueder, che da qui dipende la salute nell'alleuare i Cavalieri nasciuti dalla peretta: I quali restano talmente fortificati dal uino, che sono per supportar ogni qual si uoglia sorte di mal tempo, ma ancora per caminar di giorno in giorno uniti tutti a un tempo, alle mute, & sin' al produr le loro gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauesia, cauato dalle legge che fece Ligurgo alle donne, che lauassero i fanciulli partoriti subito nel uin pfecto poi che sarebbono fortificati benissimo, & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua di Cavalieri nel uin buono, non ci son morti più di dua, o di tre per cento.

VINC. Come ui pare, che uogliono esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animalletti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue si habbiano da gouernari tali animali, siano posti in buon' aere, & in sito asciutto; & poi talmente accomodati di finestre, ch'el Sole possa entrarui la mattina, & la sera secondo che picerà a i gouernatori; & se ue ne farà da tramontana, & dall'austro faranno molto a proposito nel gran caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di ferraglie d'assi, di uetriate, o di tela sottile ben biaca, ouero di carta nuoua; accio che quando tira uento, o pioggia, o che'l tempo è molto humido, ouero che fa freddo; si possano tener ben serrate. Perche quando si mancasse di questi provvedimenti; non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età, facilmente morrebbono. In oltre bisognarebbe hauerà ciascuna finestra resa una rete alquanto spessa; acciò che quando fussero aperte le impannate, o spera per sborrar quei luoghi, non u'entrassero passere, rondini, & altri nociui uccelli, che li mangiassero. Nè ui si lasci entrare, ne galli, ne galline; perche di tal maniera si empirebbono

rebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltre di ciò s'auuertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, ò fessure, doue i grilli, le lucerte, i topi, & altri simili animali possono nascondersi, per amazzar poi di notte, ò di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accomodati più tosto sopra un palco, ò 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 lucchielli, ò come diciamo triuelle, altil'uno dall'altro non meno d'un braccio, & lonrano da i muri tanto, che ui si possa andar' attorno habilmente. Sopra q̄sti trauersi, si mettino poi le tauole di asse à proposito, di mano in mano fin doue si può commodamente aggiugnere per nodrir' i Cavalieri. E ben uero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & così le stuoze, sono assai migliori; percioche non solamente sono di menor spesa, & più leggiere da maneggiare, & riporre arrotolate in ogni luogo picciolo, quando più non bisognano; ma ancora q̄sti animali ui stanno più fani, & più comodi che nõ fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cātinelle di legno inchiodate attorno attorno, che siano larghe quattro dita, accioche i Cavalieri non possano cader si facilmente in terra, come assai uolte cadono quando non ue ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni offeruano, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la seconda due & mezo, la terza solamente due, & la quarta non più di uno & mezo. Percioche à questo modo, cadendo i Cavalieri non si potrebbero far' alcun male, come quelli, che leuandosi da una tauola, caderebbono nella più prosfima, ch'è più larga. Ma che tutte siano ben nette, & quando ui si porranno i Cavalieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si compiaceranno molto di quei buoni odori.

V I N. Quante uolte si debbe dar la foglia à i Cavalieri il giorno, & da quali hore?

G I O. B A T. Due uolte, per l'ordinario, ui si dà; cioè alle dodici hore, & alla sera; crescendo poi di tempo in tempo, secondo che gli animali s'in grossano sin' alla quarta muta; che all'hora bisogna darne loro, la mattina, à nona, & la sera, & abundantemente (ancor che ui siano alcuni, che arriuanò alle quattro, & cinque uolte) percioche, essendo uenuti à quella grossezza, che possono uenire; mangiano assai più del solito, per apparecchiarsi à concipir la seta, & poi per affrettarsi à partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni da poi, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. Et per uerità sono ben'auenturati quei Cavalieri, che sono gouernati da persone

ben pratiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbandonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d' hora in hora, & massimamente quanto piu si ritrouano grossi; ma ancora vsano ogni diligenza per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre con molta discrezione: percioche quanto piu sono toccati, tanto piu patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quando li mutano, ò nettano, pigliano di mano in mano quei foli che sono sopra le foglie; & à quel modo li portano cosi sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. Et però non è marauiglia se ne pericola no alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di ueste dura.

VINC. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe offeruare nel dare la foglia de i mori à i cavalieri, & nel raccogliarla, & anco nel seruarla che non si riscaldi, ò 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, quanta si conofce che ne mangiano: Dapoi si offerua il tempo che si ha da cominciare à pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscano. Ma quanto al raccogliere le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate ò per rugiada, ò per nebbia, ò per conto della pioggia: anzi si debbono piu tosto raccogliere, quando sono asciutte dal Sole; separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattive, & da i fruti loro; poi che da queste due cose, patiscono non poco quelli così teneri animali.

Raccolte dunque le buone foglie, & in gran somma à questo modo, si conferuano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo à terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et aueriscali sempre di non dar mai la foglia à gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, ò quindici hore: ma meglio sarebbe à darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera: perche quanto piu si ritroua verde, tanto piu è atta à fargli infermare.

VINC. Dapoi che m'hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare, quando le foglie uengono bagnate dalle piogge, che qualche uolta durano vn giorno, & dui, & piu ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egliè gran dolore à coloro che veggono questi casi strani; non sapendo, nè potèdo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben pratiche di queste cose così contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo

luogo fresco, si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'hauerne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auanti: Et oltre che non mancano ogni giorno di uoltarla, & mouer la vna, & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche non si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia piogge, sono solleciti à raddoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità; & fanno massimamente questo, quando i Cavalieri mangiano assai dopo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti; così non si curano d'hauerne in abbondantia quando i Cavalieri dormono, & si mutano: percioche allhora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son ancora satisfatto à pieno, se non mi dite come si debba fare, quando le piogge soprauengono all'improuiso, & che non essendoni foglia raccolta, è forza raccogliera così bagnata; & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti & moki ancora, secondo che non cessa di piouere.

GIO. BAT. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schermire con essi loro. Et però innanzi che comincino à raccogliere le foglie, scuotono quanto piu possono gli arbori, ò almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra: & come le hanno raccolte, & portate à casa piu tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano suspese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati, ò stuoie, ò coltri, ò sopra altre cose à proposito, doue tirizienta il vento: non mancando di riuoltarle spesso volte, fin che si possano dare à i Cavalieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano à cibarli, co i panni netti & caldi d'vna in vna: ò piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano, le compartono di mano in mano ad essi, fin che le altre si uanno asciugando; & à questo modo ristaurano i Cavalieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora ui sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le uolano, sbalzandole piu volte 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, ò de gli altri, che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione anderebbono tagliati, e li leuano, e portano à casa; onde hauédoli primamète bẽ crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona, fin che'l tempo si accomoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

GIO. BAT. Non si può fallare à pigliar sempre la foglia di quei mori, che si rirrouano ne i colli posti al Sole, ò ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche, quanto piu questi arbori sono prossimi alle acque, ò che siano posti ne i terreni grassi, tanto piu producono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i Cauahieri, 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, ò ne i siti paludosi, ò nelle possessioni, ò campi fertili; cò cio sia che quelle foglie sono la destruttione de' Cauahieri, & assai volte la total rouina de' poveri contadini, che le hanno à pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori uecchi è piu sana à i Cauahieri, che non è quella di giouani.

- Poi, non solamente si pigliano 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 auanzerebbono tutte le altre sorti nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra che manterebbono molto robusti i Cauahieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; ma bisognarebbe darli questa, & le altre sorti così quando si comincia à pascerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia se quelli patiscono, & muoiono assai uolte. Et perciò si douerebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri à canello, & alla primauera, come apieno uidi si il quinto giorno.

VINC. Che opinione hauete voi circa al tener netti i Cauahieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, ò tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non ui fanno altro fin che non hanno passato le tre, & quattro mute.

GRO. BAT. Ho sempre ueduto lodare il tenerli netti, & massimamente dopo la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poi che questi animaliti compiaccono piu tosto di giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rende sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure spesse uolte perfumano d'incenso, di lardo di porco, & anco di saliccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tengono i Cauahieri, perche si allegnano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo ui entri, ò altre cose che ren-

dan

dano fetore. Ben'è vero, che son' in errore coloro, che dicono, che l'aglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano; anzi che se ne compiaciono, quando massimamente i ministri cominciano à mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VINC. Lodate uoi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni pochi fanno sempre così?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è piu à proposito per nettarli d'ogn'altro: percioche, leuando di foglio in foglio, doue sono i Cavalieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimeschi, 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 uolte dormono questi Cavalieri, & quanti giorni stanno addormentati; & se si debbono leuare gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali non si mutano senon col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro uolte, il qual dormire dura piu & meno, secondo che'l caldo punta, ò nò; & che la foglia sia buona, ò morbida, ò altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella terza, & quarta uolta, & che alcuni loro eguali non dormono così; come hâno mangiato vna uolta, ò due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero à dormire (poi che alle uolte stanno i dieci, & i quindici giorni così) creparebbono tutti, in nanzi che giungessero à sei, ouer' otto pasti: Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia, quanta che possano uisere parcamente; fin che cominciano à 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 fossero poste le oua nel vino (come ho detto) ò in altro buon licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & anderebbono à fare la seta tutti di compagnia.

VINC. Desidero parimente, che mi diciate, quâdo i Cavalieri sono in esser p partorir la seta, e nò meno il modo che si tiene, p còdurli à farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciano dapoi tre giorni à mangiare ogn' hora piu, fin che si veggono tralucere tutto'l corpo, & mostrare assai uolte dalla bocca il filo di seta, c'hanno nel ventre; & quando sono per partorir la bianca, hâno il capo come d'argento; & essendo p farla gialla, l'hanno à modo d'oro; & più, essendo p partorir la verde, ò ranciata, l'hâno di quell'istesso colore. Onde, ritrouâdosi benissimo farolli, si drizzano à cercar qualche cosa à lor pposito, p attaccaruisi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta; ferrâdoli ciascuno nel suo bocciuolo, ò galetta

è galletta, che à poco à poco formano in dui giorni, ò poco di piu. Et però allhora non bisogna esser lenti ad apparecchiare intorno alle tauole, delle scope, delle ginestre, delle felci, de i farmenti di uite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamente si costumano: ma che tutte siano sempre ben secche: perche altramente quando venisse pioggia, si rinuerebbono, & danneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auertito di non abbandonarli mai allhora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori: percioche, tanto è il gran desiderio che in loro viene di allogarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbiano à soffocare: Et però nõ tanto bisogna aiutarli, che nõ cadano in terra, e cadendo nõ si mächì di riporli in qualche luogo à proposito (quando però nõ siano talmète offesi, che bisognasse piu tosto gittarli altroue) quãto è necessario vsar diligẽtia nel fare, che stiano spesi: atteso che si vede p pratica, che quãto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quãtità di doppioni: Laqual cosa rēde p certo dãno assai: & massimamète quãdo ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vedono malamète; come ui sono molti mercãti talmète astuti, che nõ li pagano puto più della metà di ql che fanno le gallette, benche ne uengano finalmente di utilità, come se non fossero doppioni.

VINC. Quante hore, ò giorni tiene il Cavaliero per finire la galletta, & dopo ch'egli l'ha cominciata?

GIO. BAT. Alcuni ui sono che la fanno in due notti, & un giorno; altri in dui, & altri in qualche poco più di tempo, & questo auuiene per rispetto, che uno sia più debole, ò più potente dell'altro, ò che sia per far la galletta più picciola, ò più grossa; ouer per cagion del freddo, ò del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lauorare tutti; così come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

VINC. Quanti giorni stanno à uscire della galletta, dopo che essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente non ui è animale che esca più tosto di dieci giorni, ne che stia più di uinti. Et questo occorre, perche quanto più ritardano à uenir fuori, è p cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale nõ possono così forare, come fanno le picciole, & molli.

VINC. Quali gallette si debbon pigliare, per tener perfetta semenza?

GIO. BAT. De' quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, & non così i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanto al pigliar le semplici, ò le doppie, molti ui sono, che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che ui è più utilità, nõ ualendo di pretio le doppie la metà di quello, che uagliano le semplici;

& anco

& anco' essendoui dentro il maschio, & la femina; laquale perche si troua piena di oua, come sono usciti la mattina, subito si accompagna col maschio; & stata solamente due, fin tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi uouole) con un'altra, & non più, per altro tanto tempo: La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino; ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, ò in altri luoghi accommodati: perche non solo si possono metter' in luoghi sicuri, per panno 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 coltello, senza romperli in modo alcuno.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle? accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir' a quella quantità che io hauesse designato.

GIO. BAT. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cento oua; onde non pure facilmente si può discorrere quanto 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 però quando se ne teuesse, come farebbono quattro cento, bastarebbe che ui 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 più, perche chi facesse altrimenti farebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che ui stessero adosso; Oltra che a questo modo non si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenebbero tanti maschi, quante fussero le femine.

Dopo che saranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non si tardi di metter tutte le altre al Sole per farui morir' i Cavalieri, che saranno dentro; & quando tar' a morire per ragione de' nuuoli, siano poste tali gallette larghe in un sacco, e si faccia no stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'una hora, & vn'altra dappoi nel sacco; & a questo modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può; & quando non ui fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, ò almeno siano conette benissimo; cauando parimente i doppioni, dalle semplici, accioche si faccia più bella seta. Ma sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere; per cioche, chi non fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il dann che ne segue; come la pratica cel fa uendere in quelle, che la tirano talmente con ragione che la si uende piu del quarto prezzo, & anco molte uolte più del terzo: Senza che ue ne sono di quelle che

che la tirano alla Bolognese per fare di ueli sottilissimi, la quale rende maggior utilità di tutte le altre sete.

VINC. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene à sciegliere una sorte di Cavalieri, piu tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri à far le gallette della miglior semenza, io ui prego che mi diciate s'egliè cosa ragioneuole da tenerne conto, ò no.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che tutte le persone giudiciose, nõ solamente scolgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de' maschi, & le pongo in un sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quãto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo à i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono come ciglia; percioche le femine le hanno più sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

VINC. Perche sin'hora non mi hauete detto quelle che più importano per sanar i Cavalieri ammalati; mi farete cosa grata à narrarmi quei rimedii, che sapete, per liberarli dalle infirmità, che li cõducono à morte.

GIO. BAT. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accomodati (come ui ho detto) & nõ mai humidi, ò sporchi di lordenze, ouero posti sotto à i tetti de' semplici coppi; percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i uenti, & da i freddi; & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, che facilmete penetra; così in quelli pauimenti, è quasi impossibile, che possano durare se non poco tẽpo,

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tenere netti questi Cavalieri, & nel darli la loro pastura, ò l'aere dell'austro, della tramontana, & delle altre parti, secondo che bisognano; dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il più delle uolte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner in quei uasi dell'incenso, del lardo di porco, ò più tosto de i falciccioni tagliati in sette (poiche di questi odori si compiacciono talmente, che si restaurano in un subito) ma ancora si ricuperano grandemente, spruzzando lor' adosso della maluagia, ò dell'acqua uita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei uasi subito. Onde, si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quando patiscono per souerchio freddo; così poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa, quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala uoglia, per hauer mangiato troppo; si sanano molti col far li stare tre, ò quattro giorni senza ricauer pastura alcuna. Vero è, che essendo

essendouene di colore liuido, giallo, & spiaceuole, ò che piscino un certo humore, che li fa bagnati, & l'asi bisogna subito leuarli da gli altri, & trarli fuor del luogo; & portare i fani la mattina innanzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo, quanto si direbbe un miserere, ò poco più; & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che si nettano all' hora, siano spruzzate di buon' aceto, & d'apoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltre che si può 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 talmentè commode, che essi possano goder' il uenticello, che la mattina frescamente tira.

VINC. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano, & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune uolte non trouo che uoglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa, come ui uorrebbe à nodrirli: mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche uia nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta utilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener Caualieri, & per maggior utilità, che non è l'affittare simili arbori, danno à diuersi contadini tutta la loro foglia: & questi ui pongono solamente la semenza, & le fatiche che uogliono à pascer gli animali, & nodrirli sin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è un' honesto partito per noi patroni, & per essi lauatoratori. Percioche, si come cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affitar' i mori; così essi non possono perdere senon le fatiche de gli ultimi giorni, le quali sono di minor danno assai, che nõ è il pagar la foglia, per uoler guadagnar la metà, & che alle uolte si ruinano, quando i Caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, douerebbe hauer' ogni anno qualche quantità di gallette in casa: percioche potrebbe cauare nõ solo da gli stracci, ò stopella diuersi fornimèti colorati di letto, & molti adobbamenti di casa, & con poca spesa: ma ancora cò gran uataggio potrebbe fornire di più pãni fini di seta p vestire se medesimo, & tutta la famiglia: poiche questa città hà così bella dote di fare si lustre tinte, e specialinète veluti neri, che stãno al pari di quãti siano più belli in Milana, in Genoua, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grademète il signor' Iddio, il quale tra i tanti doni speciali, ch' egli ci hà dati p sua infinita bontà; ci hà anco nuouamente dorato di questo così utile della seta, la quale cresce talmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti à piantare diuersi telari,

telari, per la seta nostra che abonda, & per le acque che crescono loro: si grande beneficio.

VINC. Mi resta domandarvi, quanta foglia possono mangiare i Cavalieri nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deüono produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i Cavalieri nostri, ò di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono sin ducento cinquanta libre; & producono otto, & noue, & alle uolte sin dieci libre di seta; ma se sono de' Calabresi (per esser più grossi) mangiano undici, & dodici pesi di foglia, & fanno anco undici, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper' ancora, quanta seta si deue cauare da uincinquante libre di gallette.

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne cauano un'oncia per libra; ma se sono della semenza Calabrese, si cauano sin'oncie trenta.

VINC. Dopo che restio satisfatto di quante mi ho domandato, sarà bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da uoi.

GIO. BAT. Tante uolte quante ritornarete, uoi farete sempre il ben uenuto.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.



LA DECIMASETTIMA

GIORNATA AGGIUNTA

DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Nella quale si tratta di quanto debbe fare un
diligente Agricoltore di mese in mese, &
secondo i buoni, & cattivi tempi.*



ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogrado nell' hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accomodati; prima l' Auogadro cominciò dire: A uoi M. Vincenzo mi rimetto di quanto ui piace, che hoggi parliamo.

VINC. Dapoi che per sedeci di mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn' eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni, & i buoni, & cattivi tempi di tutto l'anno.

GIO. BAT. Volendo uoi, che discorriamo intorno à questi effetti necessarii, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poi che sarebbe impossibile à racconarne solo la millesima parte.

VINC. Oltre che voi dite il uero, mi rimetto ancor' al giudicio uostro del mese, che ui piace di cominciare.

GIO. BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'è il primo de gli altri mesi; uondimeno, considerando io che innanzi à S. Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: & che in questo

sto paese i massari, ò lauoratori, che si partono da i lor patroni, sono stan-
tati per lauorare i campi à quegli altri, che di nuouo hãno promesso, pe-
rò cominciarò à parlar del mese di Nouembre; il qual'è assai piu conuene-
uole per dar principio à questo ragionamento, che non sono gli altri me-
si; còciofia che tutti i lauoratori cominciano cò moltimodi à coltiuare i
cãpi, & à piantare, & ordinare gli arbori p beneficio dell'anno seguente.

VINC. Ancora piace à me, che parliate prima di questo mese, & poi
de gli altri, fin che hauerete compiuti i dodeci.

*Del mese
di Nouẽ
bre.*

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon Agricoltore comincia à
carrettare le ripe de' campi, che sono restati uoti per cagion dell'esser ma-
gri, ò pche si son ritrouati sporchi; le quali sono fatte alte dall'aratro, quã-
do d'aratura in aratura vien nettato dal bifolco (come p ogni douero si
debbono abbassar' ogni tre, ò quãtrotro anni) e còdur quella terra p tutto il
campo; & specialmente nelle valli (quando ve ne siano) p farlo maggior-
mente uguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto il fondo cò
l'aratro, accioche dal grã gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato,
& spoluerato. Percioche, non è dubbio, che si gioua assai piu per sem-
inare poi il cãpo alla primavera (quando però sia ben ritagliato almeno
due altre uolte con l'aratro) che à romperlo al fin di Gennaro, ò al prin-
cipio di Febraro, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo de' i
fossi di quei campi, per spargerueli inanzi che si arino la terza volta, e sol-
lecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di red-
bolare i fondi di quei uasi con diuersi instrumenti, accioche elle cosi tor-
bide, & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggior-
mente quei campi, così pratati.

Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, ò delle buche, per piantarui
al Febraro, & p Luna nuoua, delle viti, ò d'altre sorti d'arbori; atteso che
à quel tẽpo si ritrouano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono
cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose nel mese d'Agosto, egli
pianta simili arbori piu tosto in questo mese di Nouembre, che al tempo
della primavera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, ò le anime de'
persichj, delle mandole, delle noci, & d'altre sorti simili, accioche quei
gusci immariscano innanzi che i semi nascano alla Primavera.

Appresso, scaha, ò pota i salici, le albere, ò pioppe, & gli altri arbori
nella Luna nuoua, accioche i rami crescano piu facilmete dopo il uerno;
oltra che pianta le belle piante cauate allhora da quegli arbori; perche
prendono meglio, che se fussero piantate dopo Gennaro.

Non solamente taglia poi dal piede gli arbori che sono à proposito
per fabricare, ò per fare altri effetti, & per Luna uecchia; ma taglia anco
dal

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate, per fenderli, quando piove, ò nenica, sotto à i portici. Senza che taglia gli stropelli, ò uinchi, e le stroppe, ò ligacce da i pendoli, & ui lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. Le quai cose lega in fasci, & conserva in luogo che non gelino, per legar le uiti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le uiti de' colli, che non sono offese dalla Tramontana; poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di uua, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et hauendone che siano sottoposte à gelare (non hauendole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dappoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendole prima dato alle magre una palata di poluere, per gamba.

Non manca similmente 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, ò ne i pitarri, al coperto, dopo che hanno hauuto per ò un giorno, ò dui delle prime brine; & li ferra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, ò di colombino ben marcio, & d'altri uccelli; incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si rinuerdiscano; come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli à più modi, & per uenderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammuchiare.

Attende anco à nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segature di corno, di cenere, & d'altre cose come ui dissi nel trattato loro; & ricalza ancora gli artichocchi con la terra, quando non gli habbia concii d'Ottobre, eli lega con le cime riuolte all'ingiu, accioche non gelino, & che per tempo facciano i loro frutti. Senza che ricalza il rusò di terra à 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, p' mangiar le l'une, & l'altre tutto il uerno nell'insalate. Et oltra che fa il simile delle indiue, p' seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dètro bianchi, quando per natura non si ferrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, caua i gniferi, ò carote, & 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 à i ramocelli, & à i rauanelli per mangiarli crudi dopo Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna uecchia; perciocche non durerebbono questi frutti, quando si cauassero essendo nuoua.

VINC. Che semenze si possono piantare in questo mese di Nouembre.

GIO. BAT. Io non so per hora, che si possano piantare, fuori i grani della faua grossa brouentata, & quelli del rouaghotto, ò pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle uolte alla Quaresima; & questi semi bisogna conseruarli da' gli uccelli, & specialmente delle gazze; stando che gli sterpano nel gelmogliare, per la estrema fame, che hanno al tempo della neue. Et si può anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni uan gati, & qualificati alla lor natura, poiche uengono più grosse, che non fanno essendo piantate di Febraro, & rendono un'utile marauiglioso. Ol tra che io lodo quegli Agricoltori, che in questo mese, per Luna nuoua, letamano, & uangano i terreni doue han da seminare al principio di Marzo la cosi utile maggiorana; pcioche ui si attaccano molto meglio queste semenze, che se si rompono con l'aratro, ò cò la uanga dopo Natale. Et chi facesse questo medesimo à molti semi che si spargono di Febraro, & di Marzo, è certo che li farebbe di molto giouamento.

Restau in questo mese di raccogliere i melicacci, ò fagginali, & dà cò durli à casa, per ualersi de' grossi à far le siepi, & de' minuti à coprir l'her be gentili, ouero per porli sotto à gli animali, ò essendo tagliati menuti, per farli mangiar loro, quando non lauorano, & che però non siano stati allo scoperto.

VINC. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle che uan no fatte in quelle di Decembre.

*Del mese
di Decem
bre.*

GIO. BAT. In questo mese, il ualente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliato di dui anni, accioche si spoluerino le terre, & si spongino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, ò al fine di Febraro, uengano 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 & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccogliere le oliue, & nel cauarne più oglio che può, senza che caua dell'altro che fanno le noci, le semenze del lino, delle uiti, delle rape, & delle altre sorti secondo il solito.

Indi, si come egli è diligente à curar i fossi, & altri uasi adacquatori, & nõ; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & farui gli altri benefici, come ui ho anco detto. Oltra che nõ m'aca di tagliare de legna mi diuersi per Luna uecchia, quadrandoli, & accomodando quello esser

esser che bisognano per calamentare, ò per fare altri effetti necessarii.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la campagna è agghiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dalle molte neui, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non ui si può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diuersi uccelli con le reti, delle lepri & d'altri animali co i cani, ò con trappole diuerse, ouero con archibugi, ò con balestre; ma mentre che pioue, ò ne uica grandemente attende à far con l'accomodato torno molte cose di legno; come sono scudele, taglieri, baste, scatole, spine, cannelle, cocconi, & altri instrumenti necessarii. Senza che egli fa de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri instrumenti di legno commodi all'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carrette, & à tutte le altre che sono pertinenti à gli animali, accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiare, ò per coltiuare i campi. Et anco si prouede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghie, di zappe, di uanghe, e d'altri molti instrumenti, come ui uogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi sì breui giorni di Decembre, & di Gennaro al fuoco (per esser ui più otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare à tutta la sua famiglia pacifica della felicità christiana, che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di ueleno; & spinando nuoui uini, per assaggiare la loro bontà? Onde, come amoreuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar' à tutti il grande obligo, che hanno uerso il signor Iddio di benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte à gloria di sua Maestà, ma ancora li fa uedere con quanta felicità, & sicurezza, ciascun' Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur' assai l'entrate 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 hauer' una dolce inuidia à gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa uita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obediante, de gli animali disciplinabili, & de' loro campi ben coltiuati, che se fusse ro grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione, è Regina di uiuer lontani da i trauagli, da gli odii, & da gl' infiniti impedimenti, che nuocono di còtinuo all'huomo Christiano. Et questi ueraméte son degni d'esser inuidiati da tutto il mōdo, poiche nō cessano mai di ringratiar' il grande Dio, de gl' infiniti doni, che tuttodi riceuono; pensando sempre, come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per còmune beneficio di noi mortali.

VINC. Quantunque habbate detto parte della felicità, che gode lo huomo libero dalle uanità di questo mondo; nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaio.

*Del mese
di Gennaio*

GIO. BAT. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaio intorno à i risi, à i lini, à gli oglii, & alle altre cose, che ui ho narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre. Oltre ch'egli comincia dopo S. Antonio à tirar giù da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, ò 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 è diligente nell'apparecchiare i legnami, che uogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti; piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba; ouero essendoui gli arbori, li conchia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime uiti, & à 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, non manca di ributtar talmente, per Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo piu fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il piu uecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, ò sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltre che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarli con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromenti necessarii alla coltiuatione: & anco si prouede di tutti i ferri ben taglianti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le uiti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del fare andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del caretare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, sui parlerò di quelle, che si deono fare di Febbraro.

VINC. Et questo mi piace, che così seguitiate.

*Del mese
di Febbraro.*

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febbraro i letami, & la poluere (quando non l'habbia condotta al Gennaio) sopra i prati, benchè si trouino coperti di neue; ma ancora li conduce sopra

te sopra i campi che sono d'arare la terza uolta per piantarli di faua per luna uecchia, ò come è fatta nuoua seminarli di ueccia, & di uena per pasta de gli animali, al modo che uì d'issi il primo giorno .

Poi egli pota le uiti con ragione, & le accomoda à 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, di 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, & accomoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami, quanto delle aste, ò delle uerghe loro; leuando poi ogni cosa secca, & i uermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno; zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattive, 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 tutte lo sterco loro, ò d'ogn'altra sporchezza; accioche come son'accommodati di midì diuersi, quei polli, & colombi, si cōpiaccino secondo i loro humori .

In questo tempo, medesimamente pesta i risi, essendone da pestare & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouino letamati, ò poluerizati; facendo intorno à queste cose, come hauete inteso .

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si usino à patir più le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fa anco il simile nel seminare il guado, & nel piantare il raso. Senza, che essendo la Luna uecchia, comincia à zappare i frumenti; perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua .

Poi non solamente ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi; ma ancora pianta l'aglio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle uolte la detta herba buona, più tosto che seminarla .

VIN. Hauedo uoi finito di dir le cose importanti di qsto mese, desidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far' in qllo di Marzo .

GIO. BAT. Vna delle più utili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, sin'à quindici; percioche uì è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paesi li seminino nelle colture

Del mese di Marzo

ben'arate, & ben'ingrassate col letame, ò con la cenere; non pure al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco sin'à mezzo Maggio. V'sanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di due anni. Et oltra che egli semina il guado per principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) uanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso utile: & pianta ancor il raso, quando non è stato piantato di Febraro; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, ò al principio di Settembre.

Poi ara la terza uolta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & ui semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la uccia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, la lenticchia, i ceci, i lini, il frumento marzuolo, la segala marzuola, & la scandella; & semina ancor il canape, & i garzi ne gli ultimi giorni ne i terreni bene arati, ò più tosto uangati:

Ancora il uero Agricoltore sollecita à porar le uite non concie, & le accomoda à gli arbori loro, ò ad altri legnami, ouer essendone priue, le accompagna si fattamente coi frusconi, ò con altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di uua, secondo la lor natura. Oltrache quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle, cauà loro da dosso la terra con l'aratro, & da poi le zappa benissimo dall'una gamba all'altra, & ui taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie; leuando non meno tutte le cattue herbe che sono frà l'una, & l'altra gamba: Questo medesimo facendo anco al raso nel leuarli da dosso la terra, che fù posta di gamba in gamba innanzi al uerno, & specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli conduce le curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più che può: poiché rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquareli.

Ara poi la terza uolta quei campi, doue hà diuisato di seminar i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli ha uera ben letamati, & la quarta uolta arati: Senza che accomoda i campi, che uanno seminati di rasi all'Aprile di tutti quegli argini, che ui bisognano per adacquareli.

Parimente in questo mese, il da ben' Agricoltore; non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, & gli offi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di oppii, e di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, ò pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardi, & de gli artichocchi; benchè sia meglio piantar le gambe di questi,

questi, & non de' cardi; poiche fanno i frutti quell'anno medesimo: Leuando la terra à tutti ricalzati auanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, ò superflue: Et nettando similmente gli asparagi già letamati di No- uembre, & uangando dapoi minutamente (ma poco fondati però) accio che maggiormente possano uscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all' Ottobre) la lauanda, il rosmarino, le fraghe, le uue grispine, 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, però ne i siti solamente, come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo, delle lattuche, delle indiue, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili; semina parimente de' cauoli, de capucci, de' porri, & d'altre più forti di uerdure grosse.

Ne tanto egli comincia à zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe utili nate ne i giardini, & ne gli horri; ma zappa ancora tutte le uiti, & l'olue con gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraro. Et oltra che non manca d'ineftar quelle uiti, che li paiano d'inefstare sotto terra (come ui dissi) & anco i pendoli à cannello, & le olue co' cedri, limoni, aranci, & fichi à scudetto; inesta non meno à fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar' i uini quando fioriscono i persichi in questo mese; ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano; si perche rinalcono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce più figliuoli, & che questi molte uolte ne fanno de' gli altri, ne ringratia gràdemente Iddio.

VINC. Perche hauete detto le più importanti cose che uanno fatte nel mese di Marzo: ui prego che mi raccontate anco quelle poche che uanno fatte d'Aprile.

GIO. BAT. Nel principio di questo mese, l'eccellente Agricoltore semina prima i risi sopra l'acqua ben'accomodata d'argini, & dapoi ara, & erpica i capi già arati tre uolte, per seminarui le melicche, ò fasoli, ouer' i migli al tempo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il rusò, la rozza, & la maggiorana) quando però alcune di queste cose non siano stete zappate di Marzo) caua non meno le cattiuè herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande utilità (come dissi il primo di) e le porta à gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura: Senza che fa cnrar le sariole, & gli altri uasi mae- strali, che nõ sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmete.

Del mese di Aprile

In questo mese, non pur'egli semina i ramolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne piu lungo tempo, & gli artichocchi (se tanto li pare) accio che facciano i frutti passato Agosto, ò Settembre: Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni'altra herba, & di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso, si come egli portò à coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranci che sono nelle casse, ò ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere; scoprendo medesimamete tutti gli altri, che al detto tempo coperte cò le asse, & che non si muouono mai: Senza che comouue la terra di gaba in gaba, & leua uia tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui cò la tanagliuola; non lasciádoli andare troppo alti, nè vn sol ramo fuor dell'ordine de gli altri; incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbrucia i prati uecchi per la grande utilità che rendono per sei, & per otto anni: ma semina la così celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & le sette, & anco piu uolte, secondo ch'ella 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 con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquareli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto'l di corrono lenamente sopra i risi, & di adacquare i prati uecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non piu spesso.

Similmente in questi giorni, egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno: Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le ripe de' fossi, accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi, per danneggiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di questo mese (se ui è Luna nuoua) comincia à tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno vn'anno, per darla alquanto secca, ouero verde d'vn giorno, à i buoi, & à i caualli; perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esser uene gran copia.

VINC. Dapoi che non dite piu d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono à fare di Maggio.

Del mese di Marzo. GIO. BAR. Primamente in questo mese, il sollecito Agricoltore, non pure zappa la seconda volta le viti, & ui lascia vna parte di quella terra attorno, accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leua ancora

tora da quelle tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio à gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secòdo che li raccoglie à gli animali. Et piu dico, che egli, in questi giorni, spesse uolte, leua col ronchetto posto in cima di vn'asta, i ramicelli superflui alle falci di dui anni non tagliate, & non rōpe mai le cime, come fanno alcuni ignorantissimi; i quali, per risparmiar' il fieno, ruinano quegli arbori; ò fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quādo ha oliue da inestare, d' inestarle à mezo Maggio benissimo à scudetto.

In oltre, egli non manca à i lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quādo 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 uolte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le ueccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto piu tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie à 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 mancando hauer cura circa all'acqua de' risi, & all'adacquare de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, ò rouaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, & comincia à raccogliere la poluere per le stia de accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano à mucchio, per darla poi innanzi il uerno alle uiti, & à i prati: Senza che ne gli ultimi giorni comincia à cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io ui potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' Cavalieri, & delle Api in buona quantità: ma perche non sono cose che prouengano così dalla terra, come 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. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

GIO. BAT. Comincerò dunque à ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita à cauare i lini maturi, & fattoli ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo ui bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia à tagliare la maggiorana,

Del mese di Giugn

giorana, & seguita secondo che uà maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & dappoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue hà abbruciato i prati, & quei campi che hà letamati, & cinque uolte arati con la presente; ma ara, & semina ancora quelli donde hà cauati i lini; seminando dappoi gli altri, come hà uà tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccogliet in questi primi giorni una buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantarli in parte così freschian perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo che disti, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie del guado, & dappoi, lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fagioli seminati, come più tosto uede il bisogno.

Appresso egli non manca di ueder l'acqua, che di continuo uà lentamente sopra i risi, e di adacquare i prati secondo l'ordinario: raccogliendo et uandio quanta poluere troua, & può, per seruirsene poi al modo solito.

Non mēto in questo mese, tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda à tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci à casa più tosto sotto à i portici, ò altri tetti che allo scoperto. Oltre che uolendo seminar fagioli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De' quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto, che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltre ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli; in esta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi à canello; & specialmente le noci, poiche queste d'altro 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 seguirete di dir il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio GIO. BAR. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade, secondo che maturano, & le conduce à casa legate in coue, e secche; & fa fuor' i grani della paglia quanto più tosto può; perciò che quanto più tarda, tanto manco si conseruano, ò non nascono, benchè siano seminati in accomodato terreno: Senza ch'egli pone la paglia al coperto, quando ue hà carestia, per esser' (come disti) effetto di grande utilità; ò almeno lo 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 à braccio, ò si carriulano, ò che si fanno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leua

Leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminarli: fa foli per graffia, ò i lupini, ò la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le uolga sotto con l'aratro. Rompendo medesimamente gli altri campi, per seminarli all'autunno di biade al modo solito; & anco letamando, arando, & seminando le rape, per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito à cauar le foglie al guado, & à zapparlo subito d'apoi; zappando non meno i migli, & gli altri grani, ò qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della così utile medica; ma ne raccoglie anco buona somma di pabulo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli, per dare simili grani à i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligente nel far andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fa bisogno, & nell'adacquare i migli la medica, & i prati secondo che patiscono sere; oltre ch'egli sega quelli, & quella, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra lenzuoli. Senza che taglia, & raccoglie tutto il canape, che hà fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, & con l'altre cose che ui bisognano, che si possa lauorare, & uendere per fare diuerse cose, come si fa.

Poi oltre, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancora che quelle donne, che non hanno da zappare migli, ò altre cose, comincino à cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: quali, stati in massa, ò in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati, & conduce al coperto, accioche riposti per alcuni di, siano pestati quando li piacerà.

VINC. Poisia che hauete ragionato sin' hora di noue mesi, aspetto che diciate anco delle cose che uanno fatte d'Agosto.

GIO. BAT. In questo tempo, il uero Agricoltore ritaglia i campi minutamente à trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto può, con erpicarli d'apoi benissimo; perche questi sono i ueri modi di coltiuar ben qual si uoglia terreno sano. Oltre che volendo piantar viti di Nouembre egli fa i fossati in questo mese, accioche all' hora si trouino ben cotti, & spouerati.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, laquale nettata prima coi ualli, ò coi criuelli, conserua ne i granari, per seminarla alla primavera, ò per cauarne olio quando li piace. Ponendo poi quei lini

(come

*Del mese
d'Agosto*

(come difsi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua, per ammollirli, frenando ancora i rami del rusco, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni à cauare il guado, & dappoi à zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisognano; zappa anco tutte le uiti, le quali m'ò date benissimo intorno alle radici, le lascia così 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 i risi, i prati nuoui, & la medica; & seminando le spinacie, per mangiarle poi tutto il uerno sin' alla Pasqua, & così seminando i cauoli, & le cipolle; ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligente à spampinare, ò cauare le foglie à quelle uiti che ne han prodotto gran somma, accioche le uue, maggiormente possano maturare, & à prouederli benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per uindemiar le uue, & far' i uini.

Volendo poi seminar la segale per tempo, come si costuma ne i terre ni legieri, egli hauendoli prima letamati, & arati dopo san Bartolomeo, le semina subito; pche più facilmente nascono, & figliolano più quattro quarte seminate à buon' hora, che cinque & sei tardamente. Et oltra che à seminarui dentro la semenza del trifoglio ben' erpicata uiene sempre più bella, poiche nasce più spesso, che à seminarla ne i frumenti, è cosa anco marauigliosa à veder l'utilità, ch'ella apperta nel seminarla sin' à mezzo Settembre più tosto, che à seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

VINC. Poscia che hauete detto questi discorsi così utili; desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

*Del mese
di Settem-
bre.*

GIO. BAT. Nel principio di questo mese, non solo il prudente Agricoltore letama, & ara i campi che sono à proposito per seminarli all' hora di quella biada che gli pare; ma piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l' erpica sin che vede esser l' una, & l' altra parte ben' incorporate nella terra. Inoltre non manca intorno al letama re, all' arare, al seminare, & all' erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più uolte, sin che sono ben' ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccogliere la semenza per seminarla ne i primi giorni di Marzo seguente; & di raccogliere anco per questa uolta, le foglie del guado, per ordinarle al modo solito, sin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, ò nel forno temperato.

Non

Non manca appresso in questi giorni di tagliar' i risi, & farli fuori del le paglie; & fare il simile de' migli, secondo che di mano in mano maturano. Oltre che è molto sollecito nel uendemar le vuc, & nello scieglier le grosse, dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci, per farle bollire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, ò più tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini bianchi di vuc nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, & dolci scòdo che sono per la natura di quei siti, ouer per la industria dell'arte, che egli diuerfamente usa. Non mancando d' inuasellar di forte in forte, & d' hauerne cura sin che sono fatti, ò che più non bollino.

In questo mese similmente attende à segar la medica, & i prati che si ritrouano maturi, per còdurli ben' ordinati sopra i fenili; & à raccogliere anco la poluere, secondo che ha fatto gli altri mesi: Senza che egli semina le cipolle per mangiarle poi à Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti, che si fanno di Ottobre, mi sarà grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

GIO. BAT. Non è dubbio, che la cosa più importante che fa il buono *Del mese d' Ottobre* Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte; si ne i prati di trifoglio, quando non è per seminar ui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace; hauendo per ò letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che hà, ò con la calcina pura, ò accompagnata col letame buono, ò mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, ò col terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fa dell' aratro.

Poi non pure egli attende à fare il restante de' uini, co i moscatelli, & con le vernaccie; ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono ripofati alquanto, comincia à farli spatolare di giorno in giorno sin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le uiti, & dà loro una palata di poluere raccolta di gamba in gamba, ò della bulla di lino, massimamente quando non sono molto morbide; colmandole, dapoi che sono nettate; e piantando al fin del mese tutte quelle, che hà diuifato, da piantare con gli arbori, che li paiono à proposito, per sostegno loro. Et oltre ch'egli sotterra quelle uiti che sono dubbiose di gelare, & pianta de gli arbori frutti feri 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 à casa per farle

farle fuori su l'ara co' i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, ò dalle neui; feruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati uecchi (quando però non sono palcolati da i bestiami) redabolando con piu forti d'instromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli anbori; percioche, quanto piu si fa à questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che volendo darli sopra la poluere semplice, ouer' accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto di almeno, & dappoi ne conduce tutta quella somma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia à raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de' giardini di conserua, & caua le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirlle di fabbia molto bene per lo gelo; ma ordina gli asparagi col netarli dalle herbe, ò pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra ch'egli pianta la salua, & altre herbe che à quel tempo van piantate; ricalza gli artichocchi, & anco i cardì; ma questi piu altamente, accioche venendo bianchi sin' in cima, si possano mangiare tanto quanto son lunghi. Io ui potrei dir' ancora delle altre, ma p hauer detto le piu sostatiali, farà bene che facciamo fine, se tãto ui piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine à i nostri ragionamèti, ma ancora io ui ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et cò uostra buona licèza andarò à cena col nobile M. Gabriel Faita mio fuocero alla sua possessione di Rezato; & dappoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben ui priego che ui lasciate uedere qualche uolta, accioche ci godiamo col contento nostro.

IL FINE DELLA XVII. GIORNATA.



DELLE MOLTE DOTI
DELLA MAGNIFICA, ET
ILLVSTRE CITTA' DI BRESCIA,
& del suo Paese:

P R O E M I O

DI M. AGOSTINO GALLO,
Nobile Bresciano;

AL QUALE SEGVONO POI LE TRE
Giornate delle honeste commodità, & de gli
honorati piaceri, che si cauano
della Villa.



D A P O I che con l'aiuto di Dio ho finito di esplicare i diversi riti dell' Agricoltura, camati dalla pratica, in diciasette Giornate, ho pensato anco di palesar in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar piu tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte doti della mia Patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltiuar cò buona intelligenzia tutt' il paese. Il quale, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le ualli, & le campagne siano assai piu de' campi fertili; tuttauua, per esser' habitato da piu che settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome di fertilissimo. Questo chiaramente si uede, che si come si trae da i monti, & dalle ualli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne, & d' altri frutti; così si cogliono da i colli buoni frummenti, perfetti ogli, ottime beuande; & specialmente da quei di Cellaica, & di Limone; luoghi in uero che fanno le migliori uernacchie di tutta Italia. Et al tra i tanti uini, & grani che produce il piano di Piedimonte, di Franciacorta, & delle terre vicine; nominori sono le ualliti, che prestano le campagne per li molti armenii che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre; & per la gran copia di biade diuerse che vi si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimerne la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, uini & legne; ma abò dano talmente di lini bellissimi che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riviera Salodiana? La quale produce gran quantità di uini,

di vini, di ogli, se ben mediocrementè di biade, e di fieni: Oltra che la parte che riguarda verso Trèviso è ricca di cedri, di limoni, e d'aranci: Cedri poi che avanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Es ben certamente queſto ſi può domandare ſuo ameniſſimo; ſi per lo purgaſſimo aere, e per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la ſaghezza di quei fertili colli, e di quel sì grande, sì profondo, e sì ſuperbo lago Benaco, atorniato da tante belle Ville, e ſuaghi monti, forniti di uari arbori fruttiferi, e in gran parte di pratarie, che per molti meſi pajono inſimmi animali. Proſpettine ueramente attiffime per ſaiſar ogni curioſo ſpirito, per allegrare ogni triſto animo, e per ricreare ogni affatigato intelletto: Senza che il detto lago abunda di buoni peſci, e particolarmente di carpiotti delicatiſſimi, i quali non ſi trouano in altri paeſi: Oltra di ciò non è queſta quella Patria che raccoglie di tutte quelle coſe, che in ſpecialità producono gli altri paeſi d'Italia? Anzi che in alcune coſe è ſuperiore à l'agro: Come ben ſi uede, che ſi come il ſignor Iddio le dona quando le biſogna de framenti, ſegalo, e ferrò, legnami, ogli, panichi, meliche, uene, ſteſe, uini, carni, e peſci (concedendole ancora in parte, lane, ſete, canapi, cere, meli, ogli, e affarati, e guadi) coſi la fa talmente abundare di ferrò, acciali, lini, uer nacche, caſtagne, cedri, limoni, aranci, lumache, e formaggi delicati, che ne compare non poca ſomma à gli altri paeſi. O bona auenturata Patria, poi che non ſolo è dotata di tutte queſte coſe, ma ancora per natura, ama, celebra, e eſalta queſta nobile arte dell' Agricoltura; moſtrando à tutto il Mondo con quali modi ſi poſſono leuare da i ſabuciti monti, da gli incolti colli, dalle deſerte ualli, e dalle foreſte e campagne, i uenenoſi ſterpi, gli aſpri ruſchi, gli acui ſtecchi, gli ſpinoſi uepri, e ridurgli in foli boſchi, in uili vignali, in floridi prati, e in campi abundanti di grano, e di lini. Coſe che per certo ſ'arricchiscono grandemente per eſſer coltivate homai tutta quella parte del ſuo paeſe, che ſi può lauorare, poco meno d'un bel giardino. Ma poi che io ſono entrato nel gran pelago delle ſue lodi, che ha per le doi immenſabili, ricuente dalla Natura, come ſe le foſſe uica figliuola; perche non debbo, io parlarne ancora alcune altre, benchè in tutto non ſi ſpeſſino all' Agricoltura? Come prima ſi può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iſeo, il quale è ricco di buoni peſci, e circondauo parte da' monti ueſti di boſchi, e parte da' colli ben uignati, bene oliuati, e ben forniti di uari frutti: Poi mirando le tante uille, che vi ſono intorno, e le vaghe uedette di monti, e colli che le cingono; e ſimilmente la bella iſoluetta di Paſchiera poſtata nel mezzo; adorna da la forte Rocca del molto illuſtre, e ſirenuo Sig. Girolano Martinengo, nel uero non ſi può negare, ch'egli non ſia e per natura, e per arte belliffimo.

Parimente uè il bel lago d'Idro, il quale ancor che ſi a più toſta de' piccioli, che de' grandi, nondimeno è marauiglioso, ſi per eſſer circondauo per diciotto miglia, da' monti alti, arditi, pendenti, e minaccioſi; como ancora perche è talmente ſituato, che ſi può con uno ſguardo conſiderare la ſua tranquillità, la bellezza, la ſaghezza, e larghezza: Es oltra che produce ſempre peſci delicati, manda ancora fuori il fiume Chieſe, che non pur ſerue à tanti edifici in Val di Sabbio, e ſpecialmente à molte fucine, e forni; ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accomoda la Città; irrigano anche doi non poca parte del ſuo paeſe. Tacerò poi alcune coſe, che io potrei dire del fiume Mella che ſerue à tante fucine, e forni in Val di Stimpia, e à molte uille nell' adacquare i campi, e nel far girare i mulini: Qual'è quel fiume fra i ſuoi, che ſi poſſa agguagliare di grandezza, di bontà, e di utilità al reſgale Ollio? Nome per certo conueniente à lui per la ſecondità che egli preſta à i campi; che lo ricouono il quale, paſſando per mezzo di l'alcantura lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare molte fucine, e forni per conto di ogni ſorte di ferrò; ma facendo ancora il belliffimo lago Sebino, e dopo le tante acque grandi che bagnano abundantemente un grandiffimo numero di poſſeſſioni, come una fortiffima maraglia, circonda il fior del paeſe per molte miglia. Es però conſiderando i gran benefici di queſte tante acque, che deriuano da i ſudenti fiumi, e di quelli altre tratte dal Garzia, dal Molino, dallo Strone, e da più fonti che adacquano il piano; ſi può dire, che non pur ſia felice per queſti, ma ancora non ſia punto ingrata alla correſe Natura, poi che con queſte rare doi, ella eſalta anche l' Agricoltura aſſai più de ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre de eſſere la meglio intendente con tutte le altre in queſta coſi honorata profeſſione.

Chi potrebbe poi narrare il ſeſoro grandiffimo, che ſi troua ne i monti pieni di miniere? dalle quali con grandiffima induſtria ſi caſtano una infinità di ferrò, e acciali; e ancora qualche poco di argento, e oro: di maniera, che poſſiamo dire queſta arte Metallica eſſer ſorella dell' Agricoltura; anſi che

che ella si cava dalle viscere della terra. Questa, oltre che pasce le tante migliaia di greggi sparse per detti monti, & valli, che paiono discese dai lombi di Volcano, fornisce anco molte Città, & Province di ogni sorte di ferri da lavorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti servono alla militia, all' Agricoltura, alle fabbriche, ài nauigi, & à qualunque altro uso humano.

Non è similmente bella dove quella de' monti, donde si cava tutto di infinito pietre bianche al pari de' marmi? Le quali sono per tutte per far ogni sorte di colossi, di statue, di colonne, di porta, di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come à pieno mastro azzurri maestri, che commodamente lavorano per la Città, & per lo paese: E se ne sono dell'altra maravigliose per le diversissime macchine lucide, si trovano ancorò alcuni luoghi de' gli alabastrini, de' porfidi, de' calcidoni, delle agate, & de' diaspri perfettissimi.

Qual è poi quella Città, meglio situata di Brescia? La quale si vede primamente esser posta, como Regina quasi nel mezzo del suo paese? & poi così accomodata, ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Perciò che verso Occidente è presso à Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altro tanto à Cremona. Poi si come verso Oriente è lontana da l'erona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantova; così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente qual è quella Città che spaventa più forte? La quale quantunque sia spiccata da i monti vicini, ha però in se il molto bello, & celebrato colle Chiave, sopra il quale è guisa di trionfante giacque gloriosamente il suo fortissimo & gran Castello, il quale non solamente l'adorna con la sua maravigliosa veduta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Augura ch'ella è fortissima per li larghi, & alti terragli, per le grosse & forti muraglie, per le anpie & profonde fosse, piene di acque riforgenti; & non meno è forte per li grossissimi torrioni, & bastioni, & per le piatte forme & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inspiegnabili: Gli Orzi, Pontesico, Asola, & Anso.

Similmente qual'altra Città è così ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni & profondi pozzi, & accomodata di assaisime fontane correnti che si trovano in molte case di cittadini, ne i conventi de' religiosi, ne gli ospitali più, & per le strade gran de, & picciole & anco per tutte le piazze, & mercati pubblici. E sono certamente rarissimo, poi che adorna tutto la Città nel veder quei cannoni di bronza girar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bui vasi pettili, corrono per gli acquedotti sotterranei per le vie, & per le case: Oltra ch'è accomodata di mediocri fiumi, i quali non tanto servono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai; quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immondizie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno à i sacri Tempj, à i ben fabricati Conventi, à i commodati Ospitali, & à i magnifici Palazzi, & specialmente à quello del commune, il quale è sì grande, sì ricco, sì maraviglioso, & bene accomodato di spaziosa loggia, che si può dire non esserne un altro sì mole in tutta Europa; dico che la città di Brescia è nel numero delle tiramuche d'Italia, & che si può gloriar in Dio di essere stata dello prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redenzion nostra, & che pochissime Città sono pari à lei, che habbiano i tanti corpi martirizzati per la santissima Fede; i trenta Vescovi canonizzati, & che siano così inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poveri, & particolarmente ne i tempi delle carestie.

Poi oltre di questo, gran fondamento fu della sua felicità, quando ritrovandosi tiramuchata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per levarsi dal collo quel sì grauo giogo, volontariamente si donò à i nobri Illustrissimi Signori Venetiani, nell' Anno M CCCCXVI. Dimostrando maggiormente dopo il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di due anni, che pati da quel Duca, fin ch'egli (come disperato di loggiarla mai) abbandonò a impresa Benche poi per sua grandissima disgratia, dal MDIX. fino al XVI. fu tenuta per schiava da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del XII. per lo eccessivo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del buon Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopolata.

O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella duraverferità, & la ritornò à viver con tranquilla pace sotto sì potenti Signori (Signori dico di quella Immortal Republica, che tutto il Mondo honora) iquali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola,

la, che da suddita; ma ancora fin da principio la pose nella medesima professione, che egli desiderò al suo primo Padre, & la fece patrona d'v paese tanto grande, & non da se fertile; accioche mag giornalmente fosse veduta la vera intelligentia che ha nel trarre da gli altri mo si, legne, & minere, da i duri colli, benande, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diverse vendite: Et non meno che fosse cominciato il buon giudicio che ha nel leuare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti: imbrigliandole con palate di legnami grossi, con ferraglie di muri fortissimi, & con altri maravigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colliciscarpellati, per argini grandi bene arborati, & per diversi canali lunghi, & alti. Cose per certo di grandissima ammirazione: percioche fa vedere la gran passanza della sua arte, la quale sforza alcune acque à correre nascosamente coperte di terra; alcune à passare per diversi nasi sotto à più altre, & alcune ancora à caminar in alto per a: queduni sopra alle più grandi. La onde si può dire, che una parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere; conciosia che da continuo giacciono sotto à molti casi della Fortuna; onde essendo vati simili nasi inuoltati, colmati, & puntellati (come più volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priua della più importante cagione delle sue ricchezze. Et però merite uolme se sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudate cose; ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che habendo abbandonato le false grandezze, godono giocandamente in Villa la uera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giuocose delizie, che conuencono à coloro, che mirano sempre con l'occhio interno à quel fine, alqual se siamo creati dal Sommo Factor dell'uniuerso: Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i doti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Re, & i grandissimi imperatori. I quali, come ueri heroi, anzi semidei nobilitati, che niun'altra felicità si può trouare (se pur ne è in questo trauegliato mondo) pari à quella che si promana nel dedicarsi al ben coltivar la terra, la quale come ammenolissima madre, mai non manca nel mostrarci liberalissima à tutti quei ueri figlioli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.



LA DECIMA OTTAVA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Sopra le cose diletteuoli della Villa, & quanto
è meglio habitarui che nella Città.*



L S S E N D O S I partito messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della Villa di Piedimonte, & passando dal Borgo di Poncarale, trouò Messer Giouan Battista Auogadro con amici ch'erano uenuti da ucellare à pernicioni co i sparaniieri; & essendo smontati sulla porta sua per desinare insieme, fù anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo margiato nella capella dell'horto unito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incomincio dicendo.

Poscia che uoi Messer Giouan Battista, con la uostra innata gentilezza, mi hauete in terrotto il uiggio per honorarmi à questa tauola, & che i uostri compagni sono partiti da noi per andare à diporto sotto all'ombre del giardino; spinto dall'amore che ui porto, son forzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la uostra cortesia; percioche non solamente mi hauete dato occasione di ueder questo sito, degno ueramente d'ogni Principe, per esser'accomodato di sontuoso casamento, di uago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera; ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città; i quali (conoscendoui per huomo di ualore) vi biasimano che l'habbate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BATT. Messer Cornelio mio, perche sempre ui ho conosciuto

Y 2 geloso

gelofo dell'honor mio; non posso mancare, che non uì manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar' in questa Villa: Et tanto più potro narrarue, quanto che gli amici cominciano à prosimarfi alla porta del giardino per andar à riposarsi secôdo la lor' usanza. Et però cominciando di co, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso à stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma più tosto, mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Cesarino, il quale abbandono le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua uita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai uiuere al Mondo,

Qual sia stata la uita di M. Gio. Battista, & qual è la presente.

Voi per più tempo hauete ueduto quale sia stata la uita mia; & tutto mi è occorso per le cattive compagnie. La onde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto cot'al generatione, & ritirarmi qui con animo di uiuer più costumatamente che potessi in questo tempo che mi resta: Et tanto più ogn' hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella uita mi era u' inferno còtinuo, così questa mi pare una uera sembianza del paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, come si, pacifici da' quali io sono amato alai più di quel che merito; Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dell'amico, che di colui che si possede.

Essemplio di uera amicitia, & liberality.

Poi facciamo la uita insieme, hora nell'andar à caccia, & ucellare; & hora à ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete ueduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gli altri fanno ogni buon' ufficio per ad dolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente, si come mi è piaciuto udir per quali cagioni uoi ha uete abbandonato la Città, & riduttoui in questa bella Villa, non meno questo del mantener tra uoi la tanta pace, mi gradisce tanto, che mai non lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si osserua questo modo di uiuere, & non il diabolico che oprano le lingue di Sarnasso, non cessando di accender fuoco fra questo, & quello per aumentare ogni hora più le ire, & le controuersie; gloriandosi ne di por come se fussero fatte cose degne di memoria.

Gio. Bat. Ancora ci possiamo contentare de' nostri contadini, i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. Et guai à colui che ha ueste ardimento d'offenderci, ò fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordouamente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.

Cor. Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa Villa

Villa netta di malfattori : Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini à gara favoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia se ui nascono tanti scandali, & specialmente molte fiata tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità (contra di qual si uoglia in secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, così sono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

La pietà che si debbe usare à i buoni contadini poveri & non mai à i furfanti, & gabbadei.

GIO. BAT. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auerfità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro conditione; souenèdoli nondimeno cò la borsa, ò con la robba quando non possono così in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona vettura. Et qste sono nel numero delle vere lemosine, p non esser'ingannati, come sempre auuiene de' tanti furfanti, e gabbadei che tuttodì uan'attorno; dicèdo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però cò mille superstitioni, accioche (con queste uie diaboliche) essi scelerati possano più comodamente triofare nella loro dishonesta uita.

Di quei che tiranneggiano i poveri nelle mille.

COR. O quanto sarebbon'auenturati i poveri di questo paese, & d'altri pur'assai; se per ogni luogo ui fussero gentil'huomini che facessero sì fatte opere di pietà, & non li tiranneggiassero nella robba, nella uita, & nell'honore, come più uolte uien fatto da molti huomini indemoniati.

Le belle doti del Borgo di Poncarale.

GIO. BAT. Che pensate poi di quanta satisfatione mi siano le tante doti di questo sito non più lungo di un miglio & mezzo, & altro tanto latgo; il quale (per luogo piano) forse non hà pari in tutta Lombardia? Primamente si uede ch'egliè di aere assai buono, uicino alla Città cinque miglia, abondante di frumenti, migli, legumi, uini, & 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 uie, che da ogni hora che il Sol risplende ui si può andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente uoi potete andar per contrada alcuna, ò uolgerui à qual parte uolete, che sempre non uediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti: Le quali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di una in una; percioche, qual corre à mezzo dì, quale à sera, quella dimano, & qual di pari uà con ueloce corso: Senza che (fra molte di queste) l'una sotto l'altra, & l'altra sopra à quell'altra per canali con sì bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte così, per fare stupir coloro, che vagamente le rimirano.

CORN. Confesso hauer veduto più paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai hò trouato luogo pari à questo d'acque correnti; cose in uero, che hanno nella diuerlità, nella uaghezza, & nella utilità del marauiglioso.

*La quantità
de gli armeni
che ui mangiano i fieni.*

GIO. BAT. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa Villa, così sono ancora il nostro tesoro; conciosia che irrigano abbondantemente tutte le possessioni. Le quali, oltre che sono fresche nella stagione presente, & nel uerno mezanamente calde, non meno sono ottime à gli armenti che all' hora mangiano i nostri fieni; atteso che (per raccogliene noi in grn copia) alle uolte ui si sono trouate più di cinquecento uacche, & innanzi, senz' il buon numero di pecore. Et oltre che le dette acque ci sono di molta satisfatione per la bellezza, & per l'allegria che còtinuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & utilità nel pescare: Perche fra gli spasti che prestiamo à gli amici che ci uengono à trouare, questo è il più grande; percioche quando uogliamo pescare, in poco d' hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, ò fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al

*Effetti molto
diletteuo i
del pescare.*

mondo il maggior contento, che il ueder venire da ogni lato, huomini & donne, uecchi & giouani, grandi & piccioli (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe, zapponi, badili, uanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che ueggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel uaso) li pongono dietro à i pesci che gaizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che si infangano, alle rane, che saltano, alle bozzie che si nascondono, & à i gambari che s'intombano.

Poi non so huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere, uedendo gl' infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare; perche allora si uede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il uaso; chi corre, & chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, & chi canta; chi piglia, & chi non sà tener la presa; & chi con cridi, & morfe non fann' altro che à questo, & quello dar la baia: Senza che alle molte si è ueduto (uolendo tre, ò quattro, ò più affrettarli l'un più dell'altro per pigliare uno, ò più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, ò fango. Onde, per essere ueduti talmente ingarbugliati, & leuari poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gli altri un tumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di uanghe, & d'altre cose assai; che per uerità io non sò qual ricetta si trouasse pari à questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche uolta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne:

gnè per lamprede, & de' rospi per rane? Tenèdo poi in mano questi così abomineuoli animali, per correr dietro à questo, & quello che ne ha paura, Per le quai cose, non meno allhora si è ueduto gran rumore per lo fugir di molti, per lo pianger de' fanciulli, per lo cridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dicono non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso à quelli, per difendere se stesse, & gli altri trauagliati. Hora che uoi M. Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi ui prego, che ui pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi così piaceuoli spassi.

COR. Non tanto gli apprezzo pur' assai, p' esser cose degne di ricreare ogni gentil'huomo, ogni Signore, ogni Principe, & ogni spirito gẽtile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle uoi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso uederle, come se ui fosti stato presente.

GIO. BAT. Vorrei che foste stato qui la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innanziterza con tre carrette le Illustri Signore, la Sig. Isa bella Martinenga, la Signora Nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Le quali accompagnate da piu gentil'huomini, andauano à desinare à Dello col Magnifico Cavalier Carlo Auèroldo, vero amator dell' Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Ond'è uedendo elle, che noi patroni haueuamo asciugato il vaso della Garzietta, & che ui pescauano gran numero d'huomini, & di donne; si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, à preghiere però delle nostre gentildonne: doue ponendosi à mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare; rideuano di tal sorte, che pareuano haueffero à scoppiare. Et uedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimento, si poterò (con tal prestezza) à cuocere quini sulla ripa nelle padelle diuersi pesci, ch'erano ueduti da quelle Signore con tanta satisfatione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamente li presentarono ad esse con altri uiui concii in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoi che à vostre Signorie non è piaciuto di mangiar con noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'acceptare almen questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascuna di noi, che così amoreuolmente glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringraziamenti, come se haueffero riceuuto ogni gran dono; dissero anco. Veramente che tutti uoi siete degni d'esser inuidiati da ogn'uno, godendoui sì felicemente (come fate) in questa sì rara Villa, che'l Sig. Iludio ui conserui in questo stato sin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinfero i caualli al lor uiaggio.

COR. Si come quelle gentilissime Signore furono auventurate nel ritrouarui in simili trastulli, non men uentura fù la uostra, hauendo sì bella occasione di accarezzarle, & d'honorarle con tali cortesie.

GIO. BAT. Ritornando pur'à gli effetti del pescare, dico che oltre à i detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci, & gambari che noi uogliamo; de quali (quasi sempre) ne mandiamo à gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo così fresco fresco: Et questa è la uera uia del mangiare ogni buon pesce.

COR. Non è dubbio alcuno, che non ui è comparatione in bontà dal pesce morto, à quello che si cuoce uiuo.

Che non mi è comparatione dal pesce fresco all'altro.

GIO. BAT. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui; dico che pigliamo etandio molta satisfatione da i buoni lattecini, che quasi tutto l'hāno habbiamo in copia. Et oltre che siamo patroni de' buoni formaggi, & butiri freschi; più uolte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, lattemeli, & altre somiglianti cose; hora pure come uengono fatte, & hora diuersamente artificiate, per farle più delicate: Senza che habbiamo non solo buona commodità di uittelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pauoni, di di galline indiane, di carne salate, & di perfetti formaggi; ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichocchi.

Che i giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città.

• Che diremo poi della satisfatione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che non fanno à coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui à pena comincia à comparere il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lacerna poco men di un' hora si uede bene.

Che contento è uedere gli effetti diuini dall'Aurora & del Sole.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali non pur gradiscono lo star in Villa, ma amano etiā dio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? O uede uedendo i ueggianti galli auanti il giorno, cominciando ad allegrarli (per hauer' in odio le piume) subito si leuano fuori; ponendosi più uolte nel gran caldo à mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora; mirando similmente la sua diuina chiarezza, che à poco à poco ua crescendo, finche il Sole (mandando prima mente innanzi di se quei primi à guisa di striccie, 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 à tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i diuini chioftri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegar con lin

gua

gua humana: Rendendo infinite grazie al sommo Fattore dell'universo, ilquale (fra gli innumerabili benefici che ci hà donati per sola sua bontà) ci hà proveduto d'una tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarissimo.

Che è poi quando egli si colca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono ueder, & consideraf' i diuerfi effetti, che fa col suo incomprendibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiato di diuersissimi colori, & alle nocte tanto rossi, che pare propriamente che ardan insieme con tutto il Cielo. Le quai cose, pochissimi, ò niuno della Città possono uedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, ò alle mura della Città) si per essere impediti dalle loro case alte, & si anco per non esser tal proprietaria de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa: Et questo auuiene massimamente, perche una gran parte stanno nelle piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanauoli, testori, ferrari, & d'altre arti; benchè leuino per tempo, non possono però à quell'hore uederle; conciosia che stan rinchiusi ne i lor' occupati alberghi. Il perche si uede quanta differentia è tra essi, & i lauatori della Villa, i quali ordinariamente lauorano alto splendor del Sole, & quei della Città nelle oscure botteghe, & tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, & di uigorose ciere; & se (per contrario) quei della Città sono squallidi, macilenti, & di poca lena, & di più breue uita.

COR. Si come mi sono piaciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quanto sia la bella uista (come uoi sapere) del casamento mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminentè colle) si può benissimo uedere simili tesori dell'Aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerar minutamente le uarietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo; risplendendo poi à quisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per uerità io non ui potrei esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiu, & godena lo spirito mio.

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egliè da lodar' il uostro colle, tuttauia mi pare più bell'affai quel di Ciliuerghe, il quale non solamente è accomodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di uigne, di peschiere, & d'altre molte belle cose.

Chi non dourebbe sommamente desiderare di goder quella sì bella prospettiua lontana da' monti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreg

gia

Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de' suoi parroni.

gia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi? Sito ueramente comodo per ueder, & considerar gli effetti dell'Aurora, & del Sole, la bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de' monti, la uaghezza de' colli, l'amenità delle ualli, & la spatiosità delle piaggie, & delle campagne.

COR. *O*ben auenturato monte, poiche non tanto già più centinaia d'anni 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 colturiato.

Altra libertà è quella della Villa nell'uscire, & entrare, che della Città.

GIOR. BAR. Non è ancora gran libertà, & commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar' in qualche luogo, montando à cavallo poco tempo, haueremo fatto (alle uolte) le quindici, & uinti miglia innanzi che niuno possa uscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quãto ci piace, che per q̃sto nõ ci uengono ferrate le porte, come di continuo uien fatto alla nostra Città, passate che sian poco più di uintidue hore.

Alcune seruitù della Città, & libertà della Villa.

Qual'altra libertà, & commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella Città ci conuien' andar ben uestiti, con seruitori, & pieni di milie rispetti; sbarrerretando questo, & quello assai uolte contra il uoler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore; ma dico, che io cauo la berretta mal uolentieri a quegli altri, che sono voti di ualore, & gonfi talmente di superbia, che si tengono offesi da ciascuno, che non gli honora al modo loro: Onde qui ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, & senza saio: uestendoci come più, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse uolte biasimati da molti per non andarè, & uiuer secondo le uolte loro, qui (non essendo inuidiosi, ò menabscite) 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: per cioche assai più si contentano di stare qui in uita positua, col goderli gratiosamente con noi in questa sì pretiosa libertà, che di stare da matrone delegate con tanti rispetti nella Città.

Le cattive usanze delle uere donne.

COR. Certamente che douete hauer loro non poco d'obbligo di questa così lodeuole conformita. Percioche conosco molte, che hanno tãto fumo nel suo camino, che nõ partirebbono mai di star fuori della Città: Et q̃sto auiene, perche uogliono d'ogni hora poter' andare doue piace loro, & con più modi ben uestite, imbellèttate, profumate, & gòfie di mille uanità, accioche maggiormente sian rimirate, & uagheggiate da questo, & quello che le uede. Non pensando mai in altro, che discorrere qua, & la secondo i loro capricci: presentadosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & tornamenti, ò la maggior parte del giorno starli in porta, & alle finestre a guisa di donne

donne pazze, & senza punto di vergogna, le quali sono poi, & faranno sempre scandalo à tutta la Città: Vfanza non antica già; ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co' mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essemplio à tutto'l mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BAT. Volesse pure Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora piu' cotai morbo uà crescendo; mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vfanza: Nè ui farebbe maggior rimedio, per estermiare questa pestifera semenza, che l'effeguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra à tutte le male donne.

Si come alla cattiuu 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; ò più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viuua.

Sententia cōtra le male donne.

COR. Desidero che cessiamo da questo ragionamento (poi che nõ vi si può prouedere) & che uoi seguitiate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

GIO. BAT. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'altrui, come uien fatto alle uolte sotto la loggia della Città, ò nelle botteghe de gli artigiani, & altri luoghi: Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si uoglia huomo, e donna da bene; non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche uedoue, alle dòzelle ben create, & sin' alle spose di Christo claustrate. Ragionando etiã di piu cose odiose da sentire; & massimamente del ualere, ò infondacar biade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Le cattive opere di alcuni della città

Poi qui non sono ambiciosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosì, nè che siano disleali, iracondi, uendicatiui, assassini, & beccari d'huomini; & mē ui sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridano, facchini, & brentatori, che urtino, ruffiane, & meretrici che inuelenano, malefici & incantatori che fascinano, ariole & fitonesse che indouano, mariuoli & tagliaborse che truffano, & manco hippocriti & gabba-dei che abbarrano.

Qui finalmente non si ueggono à strascinar' in prigione debitori, in carcerar per forza malfattori, mandar' in galea truffatori, cauare gli occhi a' stonzatori, tagliar le lingue a' bestemmiatori, bollar le faccie a' mariuoli,

Alcune cose abominabili della Città

riuoli, troncar le mani a' falsi testimoni, mozzar le teste a' micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar & scannar gli assassini. Spettacoli ueramente di non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore; & massimamente quando (alle uole) si mira la piazza fornita à guisa d'una beccaria di carne humana.

COR. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuole da sentire, & che ragionate di quelle che ui fan uiuer qui allegramente.

*Le ragioni
per le quali
si donerebbe
habitare in
Villa.*

GIO. BAT. Chi non dourebbe adunque habitar' in Villa, poiche non tanto ui si trona la buona pace, la uera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soaue riposo; ma ui si gode anco l'aprico aere, le uerdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegriani, la chiarezza delle acque, l'amenità delle ualli, la prospettua de' monti, l'allegria de' colli, la uaghezza de' boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la utilità delle uiti, & la bellezza de' giardini?

• Similmente, chi non dourebbe habitar' in Villa, vedendoui la diligenza de gli Agricoltori, la obedientia de' lor' armenti, in ben' arar & seminar' i campi, il bel crescer & raccogliere i loro futti, l'udir le canzoni delle uillanelle, l'incerate canne de' pastori, le siluestre sampogne de' uaccari, & il dolciſſimo cantar de' diuersi uccelli?

COR. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

*De i spassi,
che si godono
in copagnia.*

GIO. BAT. Hora che ui sono piaciuti questi discorsi, uoglio ragionar ui ancora della medesima libertà che godiamo qui con alcuni ordini, che (quali ogni giorno) offeruiamo; cominciando primamente à presertarci alla Santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'un l'altro) c'inuiamo à caminar' il più delle uolte, uerso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fù fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1484. per hauer' ui sigillata la pace col Duca di Calabria; oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, ueggiamo tuttauia andare, & uenire diuerſe genti dalle Ville, da Brescia, ò da Cremona; con le quali spesso uolte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle faccende che intendono di fare, ò che hãno fatto. Vedèdo anco piu fiare passare de gli amici, de' quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuio per condurli à mangiare allegramente con noi.

*Le belle, doi
di Poncarale.*

• Similmente dall' hora istessa, qualche uolta andiamo à godere la Villa di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di uaghe

ghe prospettive, di folti boschi, di copiosi uignali, di bei giardini, di sonuose stanze, di limpide acque, & di cittadini ben creati, co i quali spesse volte, hor quà, hor là ci godiamo amoreuolmente insieme: Onde, per esser madre della uostra, non posso mancar, che non l'ami, & commendì grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, à guisa d'un'alta torre, uira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei gentil'huomini lo godono sì lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfatione che continuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltre la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto di nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettive de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la uerdezza de' prati, la bellezza de' giardini, & la uaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificencia non può uedere, & manco gustare così compiutamente, come noi facciamo: Oltre ch'ella resta priua del cantare de gli uccelli, che noi udiamo giorno, & notte. Et se pur ui è chi desidera udir cantare uccello alcuno, li conuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar de' nostri con libertà loro, così quei prigionieri sempre cantano sforzatamente; temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se l'cantar de' nostri è più allegro, più sonoro, & più 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 amaramente pianghino la loro durezza; conoscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o à canto alle chiare, fresche & dolci acque, come faceuano. Per il che, possiamo dire, che si come noi habitatori della Villa ci assomigliamo à i nostri nella libertà, & uita lieta; così quelli della Città s'assomigliano a i suoi, per conto della prigionia, & malinconia. Et di qui se uede ch'essi sono assai men prudenti de' detti ucellini; per che potendo, non uogliono uscire della Città; come quei meschini si sgabbierebbono uolentieri se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, la quale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani a lasciar le grandezze andar a uiuere, & morir nelle loro Ville? se nõ che conosceuano chiara mète, che iui si troua il tesoro della libertà accompagnata da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauiò huomo in qsto mondo?

Parimente

La allegria della Villa, & che la città ne resta priua.

Che gli uccelli della Città cantano per timore, & quelli della Villa per amore.

I grandi per sonaggi, che sempre hã so habitato alle Ville.

Parimente ci hà indutto già tanti cęntinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, à starfene alle lor' accomodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle Città: senon ch'eglino ancora conoscono benissimo che l'uiuer' in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si uoglia Città.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Vlachia, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Cavalieri, con tanti altri nobili, à uiuer di continuo alle loro Ville: senon che per esperienza uengono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che nõ sono quelle che trouar si possono nella nostra Città: Laquale, per esser piena di littigi, & di traugli, non è più q̃lla ch'era 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 ueramente se quei uenerandi uecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che uorrebbono pacificamente uiuer nella quiete, io son certissimo che ui darebbono q̃l castigo che le nefande lor' opere meritassero.

Che la città non è quella che solena esser.

COR. Quantunque ogn'hora più mi piaccia il uostro lodar le cose, che si godono sì felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se ui pungessi) mi pare che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fù sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione à tutto il mondo.

GIO. BAT. Se io dicesi ciò che ho detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo cittadino; percioche, senza comparatione, ui sono assai più le persone da bene che non son' i tristi; ma ho detto solamente queste cose, accio che si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Città.

COR. Si come accetto la uostra intentione per buona, così ui prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Giovan Batista disse il tempo.

GIO. BAT. Primamente, per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tēpo presente io mi trouo à q̃ll'hora co' cōpagni, doue cō gli sparauieri ci procacciamo d'andare quà, & là; trauersando piaggie, costere, uignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi; hora in compagnia, & hora separati, per pigliare più perniconi che possiamo. Et à questo modo andiamo stozzando insin ch'è passato terza: Et giunti à casa, assai uolte māgiamo insieme, come stamane hauete ueduto; ragionando mentre si mangia, non solamente di quanto s'è tronato, & preso

& de

& de' gli accidenti cōtrari, ò fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora d'al tre cose piaceuoli, fin che giunge l' hora di ripofarsi, ò di diportarsi secò do che à tutti piace. Et dappoi q̄sto, ordinariamēte ci trouiamo ancor' in- sieme, occupandoci chi à leggere, chi giuocar' à carte, chi à tauoliere, chi à scacchi, & chi si pone à cantare, ò sonare, come uedrete poco dopo che sarà sonato nona: Traffullandoci in queste cose con modestia fino al tar di; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagione pre- sente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora à casa di q̄sto amico, & hora à casa di q̄ll' altro; p ueder delle uaghezze de' lor giardini, de' gli horti, delle peschiere, ò de' fonti accōpagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragioniamo, al fresco cò dolce trattenimēto; come spero anco q̄sta sera di farui ueder simili cose, & cò nostra satisfatione; & son certo che uoi giudicarete non esser m̄a co la ciuità col cādore della politia, & buoua creāza in q̄sta picciola Vil la, quāto si sia nella nostra Città, ò in altro luogo. Che direste poi, quādo alle nocte ci è occorso trouar le nostre gentildonne nella medesima ho- ra, prēder diuersi piaceri al modo loro, andando p la Villa à ueder delle dette vaghezze, cò ragionar' ancora à cāto di qualche peschiera, ò chiaro fonte? Et noi salutatele cò le debite accogliētie, entrar' à parlar cò loro di cose allegre, accōpagnate hora d'alcuni bei q̄siti, & hora da piaceuoli motti, ò da honeste beffe: Senza che ponendoli qualche un di noi à son- nar di liuto ò di uiuola, ò d'altro stromento simile, ueder leuar la mo- glie, & prender il marito per mano, il padre la figliuola, il figliolo la ma- dre, 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 lietamente con ogni honestà, & purità. Che Iddio uoleffe, che 'l general ballare di hoggidi fusse di tal maniera; percioche non ui nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grandissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accom- pagniamo con dolci ragionamenti di una in una alle stanze loro.

*Del sincero
ballare.*

COR. Tanta è la uostra bella gratia, che tenete nel recitarmi questi stu- pendi spassi, che mi sento uscir fuor di me; dubitando più tosto sognar- mi queste cose, che udirle dalla uostra uoce come odo, & credo p uere.

GIO. BAT. Certamēte quāto sin' hora vi ho narrato, e sono p narratui; tutto è, & farà la semplice uerità. Confesso che alle uolte odo uolētieri, qualche honesta beffa, ma però non ne saprei pensare, nō che affermare.

COR. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che à tauo- la non rideste, quādo Messier Giulio Emiglio disse hauer passato in quat- tro salti il Nauiglio per alutar dal cane il suo sparauiero, senza bagnar punto i sui bianchi stiauletti;

GIO.

Gio. Bar. Sappiate ch'egli disse il vero; perciocche per cagion della gran siccchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haucte ben'haucto gran suggesto di ridere, se haueste udito il nostro dolcissimo Ganaccio, quando ei corò il caso marauiglioso, che occorse à lui, & alla consorte nel passar il Chiese.

Corn. Benchè io non habbia mai conosciuto questo gentil'huomo per pretencia; ho però più volte inteso, che non ha parte per narrar cose stupende da ridere. Che quando ui piacesse di dire, come fu questa historia mi farete cosa grata.

*Delle stupende
de cose del
Ganaccio.*

Gio. Bar. Hauendo, la gioueneu di questa terra tolto una coppia di pistari per ballar' à questo San Bernardino, & io parimente hauendo inuizati più gentil'huomini; fra quali scrisi franco à lui, essendo in Carpenedolo, & giunni quasi tutti, lauatisi le mani per poversi à mensa, ecco ch'egli compare, con gran cōtento d'ogn'un di noi: Onde beuto colui, che più tosto corse ad abbracciarlo. Che per uerità, non ui potrei esprimer il gaudio che ne sentissimo: pocioche eravamo certissimi ch'ei sarebbe stato il cōdimento d'ogni nostro spasso. La onde pigliatolo p'lo braccio dextro il ualoroso Conduttiero, il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenete, Messer Gio. Antonio Cauallo, lo posero à capo di tauola: Ne à pena si fù posto à sedere, ch'egli cominciò à dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, ui prego che mi ascoltiatè d'un caso, che stamane m'è occorso nel passar il Chiese. Ma perche dubito che farete molto duri à crederlo, ui supplico cō tutto il cuore, che se mai deste fede à cosa che ui dicesi, mi crediate questo: Et noi aspettando una filistocca secondo il suo costume, ci ponessimo à mirarlo fissamente in faccia: Et egli seguitando disse. Non potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patronè Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai à cavallo con la mia consorte; e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi à far' il uado; & ella seguendomi (non so à che modo cade da cavallo nella più alta parte. Basta che fui tanto presto à smontar nel bel mezzo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & à raccogliere il capello, il uelo, e le pianelle, (che andauano quà, & là) & rimontarmi à cavallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che à pena hebbe finito questa così forbita ciancia, che tanto fù il ridur che uenne in tutti noi, che fusimo sforzati à leuarci dalla uola, & andare, chi in quà, chi in là col corpo à terra. Et mentre che rideuamo si saporitamente, leuandosi anch'egli in piede, si pose à giurar più uolte, che quanto haueua detto era uerissimo. Et noi, quanto più radoppiaua cotai giuramenti, tanto maggiormente scoppiuamo di ridere:

Di ma

Di maniera, che vedendo egli la cosa andare in lungo, e che'l tanto giurare era riputato uano, finalmente come stanco disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nondimeno per esser cola difficilissima da credere, ancora io ritorno à giurare, che non ne credo niente. Et noi udendo questo, pure allhora entrassimo à ridere, dico talmente che'l petto, & le mascelle non solo ci doleuano fieramente, ma etiamdio ci si farebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quando piacque à Dio, ritornassimo à 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 uehementia tuttaua raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta, che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuorauia per ballare, non sò quando ui si fosse posto fine.

COR. Ditemi ui priego, che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, ò pur pèsa egli di farle credere, ò le narra credendosi ch'elle siano uere?

GIO. BAT. Piu uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio; onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua pratica, 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, uacche, pecore, cani, sparauieri, astori, falconi, & saper scacciare spiriti, maleficii, fatturie: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputa co' dotti di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale, Fisicale, Canoniale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei uede che sono conosciute per loro arte, palleate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano à certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa, esprimendola con tanta uehementia di parole, e di acuti stridi, che non solamente confonde qual si uoglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano à crear 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 giouerà assai piu, che non mi fecerol'anno passato i tanto lodati

dati bagni d'Acquario.

GIO. BAT. Io spero che ue lo farò goder fra dui, ò tre giorni, per essere andato à medicare alcuni uccelli, & caualli à certi gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Ville veramente piaceuolissime) & son certissimo che uoi haurete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito; alquale, fuori che poche uolte, ò non mai, si può creder cosa che dica (per compiacersi molto di questo) è poi da tutti hauuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù. E tanto piu lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni andranno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che si trouano ne' piu gran boschi del Bresciano: Cominciando à cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Virlachiarà, & d'altri di mano in mano à Virola, Pralboino, Gambara, Afola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente d'ogni gran Principe; alla quale si troueranno molti Signori, con vna infinità di Gentil'huomini, & d'altre genti che hauranno il fiore di quanti cani si trouano in questo paese. Che à cercar solamente le fere che sono ne' boschi Marinenghi, non ui vorrà manco di quattro giorni, e forse più.

D'una caccia generale.

Quanto è ricca & illustre la Famiglia Marinenga.

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 l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta milia; è medesimamente la piu copiosa d'huomini strenui, magnanimi, & illustri. Che lasciando quelli che ualorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustris. Signori, & d'altri Principi; adesso piu che mai ve ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi immortali.

GIO. BAT. Veggo che ci conuien far fine à questi ragionamenti per gli amici che cominciano à comparir di mano in mano nella sala grande 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 uedere il loro, virtuoso procedere.

IL FINE DELLA XVIII. GIORNATA.



LA DECIMANONA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

*Sopra diuersi spassi dell'uccellare, della
caccia, & d'altre cose.*

H

AVENDO il seguente giorno desinato M. Giouan Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia à canto la porta del giardino, & uolendo ragionare ancora de' piaceri della Villa, partiti che furono i seruitori, gli parse d'incominciare.

Hora che cosi soli habbiamo finito di mangiare, mi farà caro che uoi M. Cornelio mi diciate ciò, che ui è parso di quanto haueute ueduto 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 sentiti hieri dai uostri compagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste veder per la terra.

Lodo poi l'amena strada del molino, che stamane godesimo con la bellezza ch'ella porge, per esser dritta, lunga, & da ogni lato vaga d'ombra, accompagnata da quel soauo mormorio; che continuamente fa l'acqua della Mora nel far correre uelocemente sei rote, che seruono al Molino, alla rafica, & alla macinatora. Oltre che lodo parimente ancora tutto questo territorio, per essere dotato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato; Il bel Borgo di Poncarale.

*Lode del fiso
del Borgo*

GIO. BAT. Hauendoui da dir piu cose, è bene, che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto à quell'alta quercia, doue goderemo la grotti cella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi cosi andando, di questo pergolato, ui pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

Z 2 COR.

COR. Vi giuro, che io non so doue ne sia un'altro simile di lunghezza di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO. BAT. Similmente che ui pare di questo horticcello, che l'accompagna tutto à mezo di con sì bella prospettiva?

COR. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete ufato nell'accomodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & di aranci; & non meno i bei uasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilico, di garofani, di uiole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i uiali ben flegati?

GIO. BAT. Poscia che così 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 trappassa questo pergolato, la loggia, il cortile, & uede quanti passano di rimpetto alla porta per la uia.

COR. Certamente che questa è una mirabil prospettiva.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa uedetta, & uoltiamoci in su andando dietro à questa peschiera così 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 etiamdio la moltitudine de' pesci che si riposano con sì bell'ordine sotto la ombra di quella ben fronduta siepe.

COR. Pare che questi pesci si siano posti così per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO. BAT. Voi non u'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui 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.

GIO. BAT. La uerità è, che ui habbiamo un carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Il quale chiamiamo per delfino, & egli così intende, & uiene; percioche, si come per natura ogni delfino si compiace molto di star appresso à gli huomini, così questo matto pesce si gode di star doue ode, ò uede della gente; & massimamente fa qsto, quãdo uerso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuoco: Perche, mentre dura l'eccessiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et ueramente io pagarei una bella cosa, ché uoi foste stato qui hoggi otto giorni, quando dopo cena ci uennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentil'huomini: Le quali entrando nel barchetto,

che

Le stupende cose d'un marauiglioso pesce

che vedete, à pena furò dentro, che subito comparse lor dinanzi questo sì glorioso pazzo; cominciando à guizzare, & saltare più uolte intorno al barchetto, dico tan'alto come se fusse stato un ualente curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo queste gentilissime madonne riso non poco per questa sì bella festa, la Magnifica madonna Lodouica Gauarda li gittò un mezo pane legato con lo spago: Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se l'tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato un cagnolletto. Et per uerità non potrei dir' il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo così giocosso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguivano per cagion del pane, ch'egli tutt' hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che eravamo su la ripa, seguimmo di mano in mano questi stupendi spassi, andauamo di uidere col cospo à terra. Finalmente essendo durato questo gioco per un pezzo, il ualente pesce diede una tale tirata, che strepo perforzò lo spago di meno à quella honoratissima Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo andando su, & giù per vn' altro pezzo, & sempre con grandissima còpagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguito da tutti ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, di ridere, & di battere le mani, nõ di meno mai il ualeroso pesce non si sgombrò; anzi (così andando) senne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere commodato di fare un bel salto, per intorbarli nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per le quai cose mai altro non vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale, che ragionare, & ridere di questa così marauigliosa festa.

COR. Per certo mai non intesi, che un pesce si dimesticasse tanto, & meno facesse così stupende cose. Che nel uero, se altri che uoi me l'hauesse detto, io dubiterei che non fossero sogni del uostro galante Gauaccio. Ma per quel che ueggo, siamo, così ragionando, giunti a questa uaga grotticella, laquale comincio a vedere con quanta arte è stata da uoi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine; le quali non solamente ci prestano gran satisfatione nel considerarle di una in una, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

GIO. BAT. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sedia moi adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le còtentezze che l'huomo può hauere in qsto mòdo, una delle maggiori è il conferire con gli amici le cose peruenute all'hore, delle quali mentre che egli uiue, 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 uita che di tempo in tempo faccio qui, accioche giudichiate poi, se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, ò no. Adú que, sì come hieri ui dissi che pigliamo ogni giorno piu perniconi con gli sparauieri, ui dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breue per li pigli, & meliche che le faranno à guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri, ci trastulleremo col can di rete. Et auenga che questo esercizio sia faticoso, nondimeno è di grande spassu, & di certa utilità, per ritornare à casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la piu parte de' nostri cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, ò altri ucelli; tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica à quegli ucellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo; perche traendole la rete addosso, ui restano anco prese tutte in vn colpo solo.

*Dell'uccella
re col can di
rete.*

Il **COR. SIBONNI** hieri ui dissi ch'io ueniva dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Gambara: dico non meno, che fra gli spassi mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piacque ultimamente molto l'uccellar d'vn suo eccellentissimo cane fatto venir della Marta: il qual entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & notando intorno intorno, si restringeua ogn' hora piu di mano in mano, fin che ogni à poco à poco haueua ridotto nel mezo tutte le quaglie, che ui si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamente tre volte la rete il suo uadente ucellatore, ne pigliò trenta sette; nè piu uolse ucellare per essere hora di cena. Là onde, venendo noi à casa, quel cane non fece mai altro che saltare, & festeggiare con diuersi modi di uoleggiare, & di abbaiare con uoci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua così; quando egli uedeva esser fatto buona presa; & per contrario, come se ne pigliauano poche, ò niune, non tanto non festeggiuaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico.
Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in vn luogo tutta quella sorte d' ucelli, che egli haueua trouati; faceua distintamente certi segni, per li quali s'intendeva s'erano quaglie, ò pernici, ouer fagiani.

*Le stupende
cose d'un can
di rete.*

Il **GIO. BAR.** Si come à tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle piu antiche, & delle piu nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri: così non è marauiglia, se fra quelli ui è ancora questo nobilissimo spirito: Il quale non solamente è dotato di buone lettere in piu facultà, ma ancor di prudèza, di bontà, e di liberalità. Oltra che stàdo al suo bel Pralboino,

conti-

*Lode della casa
di Gambara
sca, e del Conte
Gio. Francesco.*

continuamente si diletta della musica, dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdotto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassii, che conuengono ad un tanto Personaggio. Si che non è mar. niglia s'egli hà un così stupendo cane di rota; conciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari uccelli è sempre ben fornito; & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri; non mancando mai di studiar le sue determinate hore; componendo, correggendo qualche buon libro, come hal presente hà ridotto à buon porto, & non senza gran fatica, quello di Piero Crescentio il quale era talmente scorretto, che non ui era huomo, che potesse cauare costrutt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abhorrito l'habitar nella Città, & gli honori che ui haurebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo ed nosciuto esser' ombra; & vanità che rodono tuttauia gli animi gentili; per contrario à sempre apprezzato la liberta della Villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura; godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & uirtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassii dell'uccellare che mi dilettauo, dico che io pigliar de' quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar' amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti. Effetto ueramente contrario à quello che usano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi; còciosia che non mai con uoci amoroze, ma solamente cò scherzi, con gabbi, ò con griffe, ò con becchi conducono questi, & altri uccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso, uedendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza uoce à cantar' i lor'amori, & esserli risposto soauemente da una eccellente quaglia? La quale, tantosto ch'è uedita da uno, da dui, ò da più, gli sforza à caminare uerso di lei, & delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprananzano le biade, ne' prati, ne' lini doue si pongono: Che alle uolte, à pena sono distese, che quei meschini ui sono giuti; onde trouadole p modo di siepe, & pur desidero si di passarle p andar' appresso lei, si ficcano, & s'infrascano talmènte dietro, che conoscendosi esser diuenui prigionii (ben che ella affretti il cantare) i pauerini più non le rispondono. Io ui prometto che ne ho ueduti alcuni che si poneuano à uolere passar la rete, ma come la toccauano (temendo à guisa di ladri) si ritrauano a dietro: Nondimeno, uedendo poi la quaglia accelerar' il chiamarli à se, finalmente entrauano con impeto nella sacca della rete non men d'un braccio uerso la cantatrice. Et benchè questi uccelli sino all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare à modo de capponi.

*Del pigliare
i quagliotti
con la carmella.*

*Quanto sono
pregiati li
quagliotti in
Venetia.*

Voi sapete poi, che questi goffi vcelli sono apprezzati in Venetia alla Primavera; si per vdirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarli à gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soaue sonno. Che il vero io ho ueduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, ò quattro mà maùh; & sette quaccherà, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, ò dieci, pagarli sin dui, e tre scudi.

*Del comba-
tere i quagli
otti in Napoli*

COR. Marauiglia è qlla che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che piu psoné tengono quagliotti p' combattere; le quali vāno per la Città inuitandosi nelle case, ò ne' gran palazzi de' Signori; dandoui primamente alquāte beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo deila tauola longa, doue hāno da cobattere. Et posti che sono vn p' capo (tacēdo però quanti uis trouano, pehe' altramente mai nō cō batterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si annono à caminar velocemēte l'vn cōtra l'altro. Et tātosto che son giunti al miglio, cominciano à scaramucciar talmēte, che essendo de' valenti, nō solamēte si cauano piu pēne, ma del sangue affai, ināzi che finiscano la battaglia; laquale ordinariamēte dura, fin chel'vn fugga vinto dall'altro. La onde, nō pure il patrono del vincitore guadagna la scommessa picciola, ò grāde; ma oltre l'allegrezza, e l'honor che ne cōsegue, volēdolo vēdere, trouarà i dieci, i quindici, i venti, e piu scudi; e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

*Di una burla
fatta al buon
Gauaccio.*

GIO. BAT. Voglioui narrare ancora io la eccellentia d'alcuni vcellatori che pigliano questi vcelli col quagliarolo di osso, & à gara di ogni valente quaglia, come pochi dì sono occorse al mio Pedretto. Che hauēdo il nostro gentil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cantarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue à canto di vna folta oniciata; onde cominciando à sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando à cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente piu la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose à pedonare verso del sonatore, & così fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osasse comparir tra noi.

COR. Non solamente io mi marauiglio della eccellentia di questo vostro vcellatore, ma più mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno gentilhuomo, non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BAT. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilohumini, che

che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi uccelli, contrafacendo la uoce della quaglia benissimo con la bocca loro; nondimeno ho pensato di dirui vn nuouo modo, che fa vn nostro cittadino nella Villa di Chieri; il qual piglia quante quaglie si trouano in ogni cāpo di miglio in vna volta con vn quagliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto piu marauigliosa, quanto che con la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di vno in vno: & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine, quanto i maschi: ma ancora se fossero cento insieme (& piu assai) non scampa quagliotto, ò quaglia.

*Del pigliare
gran quantità
di quaglie col
quagliotto.*

COR. Mi farà carissimo se mi direte la via che si tiene à pigliar questi uccelli, & da che tempo si può far questa cosa.

GIO. BAT. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è quando cominciano à mettersi insieme nel mese di Agosto, per andar di notte in Africa, mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della primauera; come la natura loro ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & gran freddi. Hauēdo adunque vn quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, ò tre hore auanti giorno nelmezo d'vn campo di miglio; perche cantando bene, non solamente veniranno appresso lui quante quaglie ui faranno; ma anco tutte quelle altre, che l'udiranno ne i prati, ò ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno, come nõ ui sarà rugiada, siaui accomodata da vn capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliere di manò in manò dall'altro capo sino alla detta rete: & a questo modo si pigliarāno quante quaglie, & quagliotti vi sarà venuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO. BAT. Ordinariamente quegli uccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto, & in quindici, ò 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 forti sono solamente, che alla primauera si trouano in queste parti.

COR. Dunque a questo modo venirebbono a far due uolte figliuoli in questi paesi?

GIO. BAT. Non solamente (per l'ordinario) fanno due uolte; & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto; ò che hanno scosso: ma ancora ui sono non pochi uccellatori, che vogliono, che le medesime couino due altre fiare, mentre che dimorano nell'Africa; perciocche si vede, che quantunque siano pigliate a milioni con diuersi modi nel passare il mare due uolte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) nondimeno ne ritornano alla primauera infinite schiere.

COR.

COR. Quanti oui può fare ogni uolta una quaglia?

GIO. BAT. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento uccelli; percioche vedendo che ordinarimente ogni quaglia fa la prima uolta non meno di sedici oui (computando l'una con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all' Agosto per ciascuna; aggiugnendosi anco che la madre non fa manco la seconda uolta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin cento dieci.

COR. Che modo si offerua nel tener al buio questi quagliotti?

GIO. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in una cassa che sia priua di aere innanzi che comincino à cãtare; & accioche possano beccar' il miglio che hanno nelle gabbiole, ui si mette nella cassa aperta la luccerna per un' hora la mattina (essendo però ben chiuse le fenestre, e ogni altra cosa che potesse render aere, e per un'altra la sera: Tenendone tre, ò quattro à qsto modo, à fine che se uno, ò dui nõ cãtassero bene, ne fusse almen' uno che nõ mãcasse. Ma quãto più farãno che cãtino al modo detto, tãto si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli. Et à qsto modo si caccerà più uolte al giorno in dui, & tre, & piu cãpi, secõdo il numero de' quagliotti, che faranno à proposito. * Auertendo però quando si leuano questi uccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono ma bisogna p tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano. *

*Del pigliare
le quaglie cõ
la strusa.*

Vogliuoi raccontar' ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (p essere delle più grãdi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie caualle sono atte p mãtenerli à sì gran fatica (& specialimente quãdo la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano à tirarla per li prati, & per le stoppie dopo ch'è spatio il sole; non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, per esser quelle proprie per uccellare con sì fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche uolte ueniano à casa senza le uimi, quaranta, & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltre le grasse che mando à gli amici, ò che mangiamo più uolte à tauola.

*Del pigliare
le quaglie cõ
la piombina.*

COR. Mi piace più l'uccellare con questa rete, che con la piombina; percioche si uccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

GIO. BAT. Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi hà discretione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi & folti; è assai manco il danno, che'l piacere, & utile che si preude. Non è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partiamo di casa con seruitori, & più contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano; portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in una contrada, & hora in un'altra per cacciare

ne i

ne i mīgli, ò panichi? Et mentre ch'ella si accomoda da vn capo, à cacciate dall'altro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & con seguentemente il sentire di continuo da più persone separate, & nō molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole à guisa di stitocche. Cantando per modo di bagordo, accioche udendo esse quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti; uadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pongono à far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto, s'infacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando si hà cacciato in più campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame, si pone sotto à qualche ombra à mangiar, & bere saporitamente? Che per certo non so huomo così malinconico, & debòle di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di uino, beuendo à gara più uolte, con grandissima satisfation loro.

COR. Quantunque questi dui essercitii siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono diletteuoli, & utili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli li apprezzano.

GIO. BAT. Sappiate poi, che innanzi à mezo Agosto, cominceremo, à ucellare con gli sparauieri continuando sin'à San Martino. Il quale spasso è de' maggiori che possa apprezzar' il gēt' il huomo. Perche in tutto questo tēpo (pur che nō pioua, ò soffia uento) sempre ci trouiamo insieme cō più sparauieri buoni, & valēti cani all'hora di uespro, ò di nona antico secondo i tēpi, hora in q̄ste contrade ucellado, & hora in q̄ll'altre; stādo insieme più che possiamo, auēga che molte fiata ci trouiamo separati, & alle uolte assai lontani l'uno dall'altro; si per lo portar d'un sparauiero la presa altrove, come ancora perche gittadone un dietro ad una ualente quaglia, & nō potendola pigliare, si porrà sopra un' arbore; stādoui poi qualche uolta una, & più hore innanzi ch'egli uoglia cōsentire al lugo chiamare col pasto in mano; ò quando nō uol uenire, che ci cōuiene sedere, ò dormire fin che li uien fame. Ma peggio è quando ha preso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma uola sopra un' alto albore per pascersi à sua uoglia; Onde se lo uogliamo innāzi che si pasca, ci cōuiene subito rapicare di ramo in ramo, & più uolte cō pericolo della uita; senza che assai fiata, come ce gli auiciniamo, fugge sopra d'un' altro, & alle uolte di lontano. Cosa in uero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibusi, non che trarli de' fassi. Oltra che posso dire, come più fiata siamo sinohrai per torre uno sparauiero in pugno, che farà fermato in terra dopo il getto senza presa, & per capriccio solamente, fuggirà

Dell'uccellare con sparauieri & de' loro casi.

fuggira all'arbore, ò di lontano: Ouero, essendo posto in terra cò la quaglia in piedi, & correndoli il cane adosso per abboccarlo, la lascerà, & se ne uolera altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur'uno, ò dui sparauieri ci foreranno per cagion dell'eccessiuo caldo, ò del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in più contrade, saranno: Et pur che li trouiamo innanzi sera, ci pare hauere fatto affai. Ma alle uolte non ci uale correr lor dietro lungamente, che ci conuiene lasciarli, & uenire a casa co i caualli stanchi, & noi stroppiati insieme: Onde se uogliamo rihauerli, ci bisogna leuar p' tépo il dì seguète, & cercarli fin che vediamo il fine. Come occorse l'anno passato la uigilia della natiuita di nostra Donna à noi del Borgo, & di Pöcarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparauieri la mattina seguète, ciascuno ritrouò il suo, eccetto il buon Gauaccio; onde p' esser maggior uolatore de gli altri, credesimo, ch'egli fusse uolato sin' al mondo nuouo.

COR. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è un de' maggiori, che possa hauer' il gètilhuomo; nõ dimeno sin' hora hauete narrato solamète stèti, e traugli che patite uoi strozzeri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrettanto patiste si uolentiera per l'amor di Dio.

GIO. BAT. Ditemi ui prego, hauete uoi ueduto in questo mondo còtentezza alcuna senza affanno, ò tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fasinati cortigiani, gli auidi mercanti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tuttodì si espongono alle tante miserie della loro uita; & nondimeno cio che patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir' i suoi disegni; i quali, per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il più delle uolte li uan falliti. Voglio inferire, che se ben questa professione non è delle sante, però è delle più gentili, & delle più honeste che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben uero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li conuerrà rendere strettissimo conto al tribunale del grande Iddio. Ho uoluto dir questo, perciò che ci sono molti di così poca conscientia, che per pigliar' una quaglia ueduto uolar' in un miglio grande, maturo, & foltissimo, non haueran no rispetto entrarli co i caualli, & danneggiarlo talmente, che forse non satisfarebbono con un paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso, & soggetto di affai patientia, di spesa grande, & di poca utilità; & anco che faresimo beati, se altrettanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarèbbono i loro piaceri, per donare à questo.

Chi potrebbe mai credere, ò conoscere qual contento sia lo hauere

un

un bello sparauiero, il quale sia ualente nel uolare, gagliardò nel pigliare, pratico nel racocciare, piaceuole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer'un cane, che sia bello, obediēte, di perfetta osma, & non spauenti mai l'uccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'hauer'un bel cauallo, il quale uada bene, & che sia animoso à i larghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauerfar campi, lame, cespugli, fiumi, & alte ripe, & non meno che sia ammaestra to nel fermarsi fin che'l patrone hà ritolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede, & poi rimòtato in sella. Quelli che ueramente hanno queste tre cose, nò è quaglia che non trouino, & trouata che nò piglino.

*Come debbe
esser ualente
lo sparauiero*

Poi non è gran contento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia, & pigliarla talhor poco da lunge, ò appresso; hauendo fatto però, per fuggire più scambietti, & giriuoltri? I quali atti, oltre che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni ualente uccello. Senza ch'egli è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar'una quaglia ualentissima, laquale per un pezzo si fa uolar dietro lo sparauiero con quanta possanza hà, innanzi che la pigli, & pigliatala si pone in terra; fermandosi fin che'l patrone uà per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati: hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

GIÒ. BAT. Dopo questo honorato essercitio, cominceremo à far correre le lepri sin'al Carnouale. Che per certo, non ui è poi il maggior piacere di questo, & masimamente quando trouiamo delle più antanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i più ualenti cani.

*Della caccia
delle lepri.*

COR. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, & più libero, & di minore spesa assai, che non è l'uccellare con lo sparauiero, astore, & falcone. Et questo dico, percioche da dieci anni in là, il più del tempo, io son' andato per monti, per colli, per piaggie, per selue, & per ualli, hora con uarioli, & sagliusi, & hora con archibugi, ò con balestre. Voi sapete che in Piedemonte non si caccia con leurieri se nò ma lamēte. Et benche sia più faticosa la caccia de' monti che questa delle càpagne, tuttauia quel sentir risonar le uoci di quei cani nelle ualli, ò d'intorno alle colline, ò montagne, quando han ritrouato di mattina per tēdo la lepre, cauriolo, ò ceruo, ò altro animale; è certamente tanto dolce armonia, che non so qual musica sia più naturale, nè più soaua. Oltre che fermandosi nascosamente doue la lepre è leuata, è soggetto diletteuole nel uederla cacciare dai cani per le uie aspre, per sentieri erti, & per calli stretti, sù, & giù, ò attorno à i monti, ò colli, & ritornare più, & più uolte, & sempre nell'istesso luogo; pensandosi pur di saluarli.

*Lode della
caccia de i
sagliusi.*

Ma

Ma uedendò la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'udire le loro uoci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stanchezza si lasci prendere, ò s'infachi nelle reti tese.

Il gran uolere d'alcuni cacciatori de' monti, colli, & ualli.

Che diremo poi di quei ualentissimi cacciatori, i quali per uoler pigliare cerui, caurioli, stambucchi, daine, uolpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti, per dericolosi monti, per rouinati poggi, per inhabitabili caverne, per oscure spelonche, per concaue tombe, per alberghi di romiti; & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, & anco quando trouassero qual si uoglia gigante potentissimo?

GIO. BAT. Non è dubbio che ne i monti, & colli, & ualli, & boschi si ueggono cose assai di gran còtento, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di uoci còcordanti; nientedimeno à me gradisce più la nostra per esser sempre di minor fatica, di meno pericolo, e che ci presta più cose di maggior uaghezza; per cioche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio che maggiormente importa. E ben uero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi che ui mangiano assai uolte i cani.

COR. Poiche uoi commendate la uostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che uoi altri tenete quando siete per andarui.

Le cose che occorrono nel la caccia del piano.

GIO. BAT. Primamente si comincia à sonare il nostro gran corno in piazza, inuitando tutti infino quei di Poncarale; non cessando fin che nõ sono giunti tutti quelli che uogliono uenire di mano in mano con cani, leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se uoi sentiste l'urire, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, uoi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gante armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artiglierie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son i cittadini, seruitori, & contadini che uenir ui uogliono all' hora di brigata c' inuiamo con tutti i cani, hora da una uia, & hora da un'altra. Ma però, il più delle uolte, ci drizziamo uerso le campagne, di Montirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et all' hora è bel uedere quell' ordinanza nell' andare à rastello co i cani à lasso, & con altri che corrono quà, & là, sin che hanno scoperto qualche lepore. La onde, tantosto che è ueduta, si lascia parte de' leurieri, & quinci ci uede il bel correre per la campagna. Che se per auentura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correrà più miglia innanzi che da quelli sia morta, ò presa. Et da qui si conofce quai cani siano stati più ueloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non è poi

è poi spaffo grande, quando occorre, che correndo più cani dietro prima ad una, & che se ne lieua un'altra, & dappoi un'altra, & più; & che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pongono a seguirle tutte, & non abbandonarle mai, infino che le hanno prese, & ammazzate? Oltra ch'è bel uedere, quando una lepree ha corzo un pezzo, & che uedendosi prossimar i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, ò di saluarsi; onde, correndo quelli furiosamente, di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran uantaggio. Vero è, che queste vezzose lepree, benche si seruono di questo bel tratto, nondimeno, alle uolte sono morte da i cani, che le seguauano più adietro; & anco spesse fiato da quei primi più ualenti; da i quali, dopo il lungo traggiuersare, & scaramucciare dall'una, & l'altra parte finalmente sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conoscono di tal natura, che se cacciafero ogni giorno dalla mattina sino alla sera; mai non si stancarebbono. Et piu dico d'alcuni al:ri, che non solamente hanno gran pratica di conoscer doue è stata la lepree di fresco, & seguire di mano in mano le sue pedate: infino che l'hanno trouata a caualliero; ma più che hanno così acuto occhio, che la scopriranno di lontano, uedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'ungia d'un dito, ouero un pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

De gli eccellenti cacciatori della campagna.

COR. Hora che uoi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete uoi che tutte le lepree siano femine, & maschi, come generalmente è tenuto.

GIO. BAT. Per quello che più uolte ho udito dire da' ualenti cacciatori, dicono, che ui sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto più sono uecchi, tanto più puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. È ben uero, che ui sono delle femine che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

Della natura diuersa delle lepree.

COR. Mi piace che mi habbiate fatto chiaro della singular natura di questi animali.

GIO. BAT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'uccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spaffo puerile; non dimeno è di tanta dolcezza, che spesse uolte sforza i Principi à prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Dell' uccellare con la ciuetta.

Chi non prenderebbe gran piacere, uedendo un così difforme uccello posto sopra la ferletta in luogo di allegre uerdure, di uagli fiori, di belli arbuscelli, & di soaue aere? Il quale, per essere ombroso, è fresco ancora

ancora

ancora, ameno, & diletteuole da godere con allegria la mattina per tempo fin' à terza; & specialmente quando si troua pieno di uari uccelletti che cantano, & garulano con diuerse uoci. Letitia ueramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può aguagliar' à quello quando si ueggono i tanti diuersi ucellini, lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar' i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per uoler mirare, & considerare vn così stupendo uccelletto non mai ueduto da loro; poiche non compare fin che eglino sono riposati la sera sopra i ramuscelli, ò ne gli accommodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che ueder quelli ucellini uolare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta? La quale continuamente ciuettando con difformi atti, li tiene à bada, saltando hora su la ferletta, & hora saltando giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi; hora facendosi lunga, & hora facendosi curta; & hora uolgendosi uerso quelli & hora uerso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura & de' tanti diuersi effetti, ch'el la fa lor uedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuetteschi, si pongono con la loro simplicità sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno à lei. Onde i pouerini sentendo imbrattarsi i piedi nel uischio, & uolendoli leuar fuori, & non potendo subito si pongono à tirare hor questo hor quello altro: Ma uedendo che quanto più si sforzano per liberarne uno, tanto più ui ficcano l'altro; & gli sfortunati giungendo mal' à male (pensando pur di aiutarli) ui mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancora quelle, non solamente restano in tutto prigioni, ma assai uolte, ne anche possono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al uischio.

COR. Ho ancora io conosciuto qsto modo di ucellare, ma tutto al contrario di quello che dite uoi: Percioche tanta era la compassione che haueua à quei purissimi ucellini, che finalmete mi risolli d'abbandonarlo.

Che gli ucellini presi sono escepiti à noi.

Chi non dourebbe attristarsi, uedendo questi semplicissimi animaletti così allacciati & presi con inganno à loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata à noi medesimi, come ben uediamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai d'ingannarci cò infinite trappole della carne, & del modo; onde inuischiate che siamo trabocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

Del pigliare i tordi col zuffolo à più modi.

GIO. BAT. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno à più altre cose, che tuttodì uediamo, conosciamo, & prattichiamo; ma perche siamo qui per seguire i discorsi cominciati; è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte

l'Ottobre.

l'Ottofre. Spasso ueramente utile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, nè di uccelli da uolare, e ci dona uccelletti, che di sanità sono migliori de gli altri .

Non è gran piacere, uedendo un bell'arbore, com'è il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezzo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'una corona tonda, & larga circa dieci braccia; essendoui posto sopra quattro, ò cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima, ò legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di uischio d'acqua, & concie con tal modo nelle tacche, ò tagli, che come à pena sono tocche da quelli uccelli, cadano attaccati à quelle giù per le foglie della corona, gridando sempre fin che son in terra? Ma ni uole ancor'una rete alta, & lunga uinticinque, ò trenta cauezzi, tirata per dritto à canto di quegli arbuscelli, & arbore; al quale sia sotto una ciuetta sopra la festa con tre, ò quattro tordi nelle gabbie intorno à lei; i quali cantino ogni uolta ch'ella si moue; per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che uolano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, ò dare nella rete, che balordamente ueggono .

Cor. Per un giorno uidi questo giuoco da i nobili dui fratelli Porcellighi à Roncadelle, il quale non ha pari in questo paese: Percioche uisono dui belli, & grandi arbori (cioè una quercia, & una noce) lontani l'un dall'altro cauezzi uinticinque, accompagnati col filo d'una lunga onizzata 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 caueruoli, & sotto due ciuette con più tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò à sonare talmeme il zuffolo, che per tre hore & più, mai non cessò; andando hor quà, hor là con uariare le uoci affomigliando hor'à i tordi, & hor'à i merli .

Ch'è poi à ueder più persone ad occuparsi in così delitiosi spassi, come faceuamo noi; conciossiache, chi attendeua à tirar la filagna dell'una ciuetta, & chi à tirar quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi li leuano fuori morti. Chi seguicaua i ranti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascondeuano negli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da i piedi, ò d'altro luogo del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua una cosa, & chi ne faceua un'altra; correndo massimamente dietro à quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadendo così inuischiati, hora da un lato, & hora dall'altro; hora sopra le spalle, & hora sopra le testa, hora in un luogo, & hora in un'altro. Di ma

niera che, chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & i diuersissimi i
mi effetti de' tordi, & uccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari
à questa, per sanare qual si uoglia humore. Basta che questo gentil'huo-
mo ne pigliò cento sessantadui. Et marauigliandomi di tanta presaglia,
mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento uintisei.

GIO. BAT. Ancora frà gli altri modi, che si usano per pigliare questi
uccelli, in uero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano
roccolo: I quali, accomodandosi in sito eleuato conciano un capannet-
to di frasche tanto grande, quanto ui possa nascondersi l'uccellatore; ha-
uendo però un buco in cima, accioche possa gittar fuori: (quando li pa-
re) un lodro di penne, legato con un braccio di spago in cima d'un ba-
soncello. Al quale capannetto nõ pongono appresso arbor uerde, eccet-
to che da ponente una folta onizzata, o altri arbuscelli; tirandoli à canto
una rete, & uerso al capannetto, & ponendoui lontano più rami secchi,
& alti non più d'un'huomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono
una ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che l' sonatore è accom-
modato dentro, tutto à un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirandò
la filagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati, accioche si
abbasino quei, che uolano per l'aere: I quali, posti che sono sopra quei
rami secchi per meglio mirare, la ciuetta, porgendo fuor il lodro con
prestezza, & crollandolo con impeto (stimandolo si ha un' uccello di rap-
na) subito uolano uerso gli arbuscelli uerdi, pensando sempre di saluar-
si in qlli, e cadono nella rete. Et come sono leuati fuori morti, l'uccella-
tore ritorna à far il medesimo fin ch' egli ne fa morire di mattina in qua-
ntità. Giuoco in uero da lodare, p' farsi senza uischio, & con poche p'one.

COR. Benche questi dui modi siano per poco tempo di gran trauo-
lo, & da far morire tordi affaisimi; nondimeno è meglio pigliarli con
le reticelle, cacciandoli pian piano per le siepi, & per le uigne; o più to-
sto con le reti lunghe quando passano per le coltere; per cioche all' hora
sono più grassi, & più delicati che non sono quegli altri, che si pigliano
col zuffolo; i quali uengono di lontano per pascersi in questo paese di
uue, di oliue, di genebri, & di hedere; ma che ritornano innanzi Pasqua
in quei medesimi luoghi; doue si pascono mentre che dura il grã caldo.

GIO. BAT. Dopo questi spassi, per molti giorni, pigliamo anchora del
le cerlole, & tortorelle alle càpagne cò le pareti, e uccelli che frà di qllè
giuocano legati. Giuoco certamete diletteuole, senza fatica, senza spesa,
& di qualche utilità, che si può far solo; stando nel capannetto a còso p'
tirar la corda, accioche le dette reti coprano in un subito tutte quelle
cerlole, e tortorelle che ui sotto uolate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio, pigliamo con le reti grandi detti

E. C. I. A.

le ani-

*Del pigliare
le cerlole cò
le pareti.*

te anitre, arcie, gauarelle, & altri uccelli acquatici, & in quantità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi; percioche si fa questo piu di notte, che di giorno.

*Del pigliar
diversi uccelli
nel grã freddo.*

COR. Mai non mi piacquero questi essercitii, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, ò Prencipi.

GTOR. BAT. Se'l non fosse per entrar' in qualche lunga disputa, io ui mostrarei, ch'egliè cosa da gentil'huomo, da Signore, & da ogni Prencipe à non far uita molle, nè delicata; nè ui addurrei se non grandi personaggi, & grandissimi Prencipi, che sono stati, & che son' ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi à i maggior discomodi del l'uccellare, & della caccia, che trouar si possano: Ma perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa, però faremo fin' à questo.

Per vno di gradi spassi che trouar si possa intorno all'uccellare, non uè il maggiore che vedere il marauiglioso Dugo, posto sopra vn'alta ferla intornata di stazzoni à guisa di steccato, forniti di bacchette inuisciate lunghe vn palmo, & mezo l'vna. Et medesimamente postoui vna altra ferla simile all'incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intornata parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei salti pendii, & difformosissimi atti naturali; per li quali vna infinità d'uccelli vengono di lontano per uederlo così mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi uccelli, che li volano attorno; gridando fortemente tutti (se non le lor voci) per l'aere, & tal' hora in tanta quantità, che paiono vn gran nuolo che copra il Sole: I quali, calandosi alle volte tutti in vno istesso tẽpo, l'assaliscono p' spauerarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgometa in parte alcuna, ma si pone audacemete à giostrar cò loro; saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facendosi dongo il doppio, & hora abbassandosi col petto à i piedi. Hora uolgendosi verso di quelli, & hora girandosi còtra di quegli altri. Senza che alle volte si lieua animosamente à gran uolo, & sbarragliandoli tutti, passa p' forza p' mezo loro, & uola sopra all'altra ferla. Et egliino tutti insieme seguitandolo cò gridi grandissimi, che per uerità nõ sò se si possa veder mai il maggiore stuolo, ò battaglia di questa; & massimamente quando si accordano à guerreggiare con seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi; & nondimeno si uede che mai non li fanno male alcuno; anzi, conostedo egli che hãno à capo, th'egli scherzi; & giuochi nel farli delle burle con difformità, non cessa di tenerli in festa. Et tanto durano cotali baruffe, e gabbì, che finalmente come stãchi, si pògono di mano in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormete i suoi mostruosi effetti. Et all' hora comincia la lor tragedia; còciosia che

*De l'uccello
col Dugo, e
sue maraviglie.*

*De i uarij ef
fetti de gli uc
cegli inuifchi
di.*

si uede cadere hor questo, hor quello in terra; il che uolendo può uolare, ò fuggire, & non potendo, per essere intricati nelle bacchette uisciate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi uà rotando, pensando pur di scampare la morte. Ma i poveri sgratiati sono seguitati da gli ucellatori, percotendo questo, & quello con bacchette, & bastoni. Là onde, quanto piu ne battono, & stroppiano, tanto piu ne vanno cadendo; di maniera, che alle uolte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douendo correr dietro à tutti, non può regli ucellatori fadano da douero, ma si stancano etiam di tal sorte, colouerchio ride re appresso, che si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Ilperche, è poi forza che gli ammazzino di mano in mano, dando loro con le bacchette, & bastoni sulla testa, ò scauezzandoui le gambe: perche altrimenti nõ si lascierebbono pigliate per lo difendersi, col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano à tanti Scochi pirati ferocissimi che non stimano la lor vita; i quali s'indrizzano à fuggire per monti, rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustris. Signori sono con grandissimo impeto pseguitati, & assai uolte presi, & posti al grauisimo giogo della catena.

*De la buona
mercãia del
Ganaccio.*

Sappiate, che quando io ucellai col Dugo di mio cognato Vgghero à quest' Ottobre passato, ne pigliai uno à Carpenedolo d' un gran sacchà. Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro d' benissimo Ganaccio, sonato primamente il corno per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne uoleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all' incontro tanti oui freschi. Là onde beate quelle donne, che piu tosto corteano à partarne in quantità, per barattargli in questi sì fatti ucegli, i quali secondo la grossezza, & bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli estimaua à quattro, à dieci, & uenti oui l'uno: Et le dette buone donne, li pigliano pure à quel prezzo istesso, andandosene poi allegramente a casa. Io u'giuro che questo astutissimo gentiluomo seppe talmente lodare questa sua mercantia, che nõ solamente tutti noi scoppiuamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli ucelli in tanta somma di oui, che a pena si poterono accomodare in dui sportoni. Et noi uedèdo questa tal monitione, disputando ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mandarli a i puerissimi luoghi della Misericordia, & delle Conuertite. E così la mattina seguente se ne mandò vn sportone per luogo.

COR. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi, che conuersano tutto'l giorno co i medici, che non pigliassero altra medicina che questa: percioche, non tanto li crepparebbono quanti humori hauessero, ma guarirebbono senza detrimento della borsa, & della loro uita.

Chi

Chi di quella così malinconico che non rideffe, di cubrè, uedendo questo sì monstroso ucellaccia à scaramucciare con tanta diuersità d'uccelli, sol per farsi delle burle, & non mai alcuno. Et chi è etiandio colui, che non smascellasse di ridere, uedendo un così disforme ucellone à uincere tanti ucelli senza mai toccarli, & farli cader in terra, come prigioni, ò morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero, mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come un sagacissimo mercante à saper così ben lodare, & così ben barattar i tanti non buoni ucelli, come se fossero stati quaglie, ò pernici, ouer fagiabi? Che ben si potrebbe parreggiarlo à frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispenfar i falsi carboni, per quelli di San Lorenzo.

Gio. BART. Si come ui ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo ucellon non poco grande, & difformosissimo, così uoglioui narrare del lo smerlino, ucelletto picciolo, & polito: Il quale è tanto più apprezzato, quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quârunque le astutissime lodole, quasi nõ mai siano pigliate d'altro ucellone, nõ però le uale il loro schermirse cõ prestissimi riuoltimi cõtra di q̃sto; cõciosia che col uolare uelocissimo, le giunge in un subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il più delle uolte seguita la lodola tanto altamente in aere, che non ui è occhio humano che la possa uedere; ne mai l'abbandona, fin che nõ le ha tolta la uita. Ma quãdo si abbatte in una cerloda, nõ solamete q̃sta lo cõduce assai più alto, ma discendendo al basso, se l'fa uolar dietro p più miglia. Et questo è il maggior contrario che han questi così animosi ucelli; percioche queste cerlode (nel discendere) non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le lodole; ma fuggendo di lontano, assai uolte per lo troppo seguirle, si p̃dono, ò non si trouano se nõ malamente; p̃ hauer troppo cuore nel seguirare q̃ste cerlode, e lodole cõ qual si uoglia pericolo, ò morte. Veramente, che pochi mesi sono, che l'mio seguitò una lodola in casa d'un pouer huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo uolata, per saluarsi in un bancale (che a caso si trouo aperto) sotto a certi strazzi; & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, uedendo ri da una finestra, che faceuamo correr i caualli a tutta briglia per seguirlo, uenne subito di fuori gridando per chiamarci à questo marauiglioso caso. Oltre che egli ne seguitò un'altra l'anno passato, la quale (pensando pur di scampare la morte) uolò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli uolando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fusimo stati auisati subito da una uillanella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hanendolo tirato sufo co i due ucelli

*De le stupen
de cose de lo
Smerlino.*

in mano, egli diede la lodola à quella giouanetta, meza morta di paura & lo smerlino à me, il quale tutto rabbuffato, mostraua con piu segni di essere arrabiato, per non hauerla morta.

COR. Considerando gli estremi effetti di questo uccelletto, lo possiamo assomigliare à i pazzi, à i furiosi, & à i disperati, per non stimar forte alcuna di pericolo, ò di morte.

GIO. BAT. Anzi che lo possiamo assomigliare à gli strenni combattitori, i quali per far prigioni, ò amazzare li nemici, non si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle cerualode, e lodole, le quali, per fuggire la terribilità di questo suo nemico, cadono molte fiato (come intèderete) in grãdisimo pericolo della morte.

Non fu cosa molto marauigliosa da vdir quella, che vide questo Genaro M. Gio. Paolo Coradello su la campagna di Castenedolo, incòtrandosi in vn mercante di lino à cauallo? il quale fermãdosi gli aprì vna borsa grande di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco inãzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn' horiuolo p sapere che hora fusse, la meschinella non potendosi saluare da vno smerlino, che gagliardamente la seguittaua per la spatiosa campagna; approssimandosi à me, tutto ad vn tẽpo mi volò sotto, & si ficcò nella borsa, che in quel subito ferrai, come uedete. La quale, benchè potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare à quel così grande spauento di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa à discrezione di quell'huomo, che cadere vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all' Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quando era gouernator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur' assai? Che facendo uolare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo à gran volo, s'incontrò in vn villano, ch'era à canallo di basto, & in giuppone; onde per saluarli la pauerina da quei nemici, che gli erano uicini, si ficcò fra il basto, & il bragheto, che'l villano non se ne accorse, il quale si fermò per uedere quei Signori correre fortemente co i cauali, e per li detti vcelli, che li girauano attorno, per hauer ueduto che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Governatore la uide ascosa ben sotto: Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero vn'altra volta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto uillano. Et

egli

Vn bel tratto sullo che occorse al Sig. Valerio Orsino.

egli ripigliandola etian dio vn'altra fiata, la gittò medefimamente in aere; & ella non meno abbassandosi, riuolò allo istefso luogo. Là onde vedendo questo il Mag. Collaterale, si mosse à compassione, & chiedend la primamente in donò à quel cortese Signore, la caudò, & la portò à casa per ponerla in gabbia, come fece.

COR. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridotto di piu virtuosi della Città, che ordinariamente si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Teodosio Bergondio, doue allhora ne erano non pochi. Et piu disse che quella lodola non cessa uà di cantare, come non potesse satiarsi di ringratiarlo, per la uita che ella riconosceua haue per lui. Et per tanto possiamo credere ciò che ha uete detto; percioche, non solamente s'è ueduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la uita in vna caldaia di acqua bollente, & nell'ardente fuòco; ma alle volte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldisimi, & iui abbruciarli subito. Là onde possiamo por fine à gli incredibili effetti di questi uccelli, col prouerbio che dice, Sparauiero da Gentilhuomo, Astorre da pouer huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

Del gentilissimo treppo del Bergondio.

Casi strani della lodola, & smerlino.

Prouerbio.

GRO. B. A. T. Fra lo uccellare che io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posò in gabbia p mutarlo, secondo il solito; ilquale nõ solamente non cederebbe à qual si uoglia altro circa dello esser bello, domestico, ualéce, ma (come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pnice; di maniera, che p quattro mesi, posso dire non conoscere il maggior trastullo di questo.

Dello uccellare col terzuolo.

Non è gran piacere quando si uede leuare vna valente pernice, & egli sempre seguitarla, volando ambedui à mezo aere, e dirittaméte come se fossero due faette cacciate da i potéti arcieri, & non abbandonarla mai, in fino che nõ l'ha conquistata, e morta? Oltre che fa bel vedere vn'aira di pernici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in vn medesimo uolo, & segnarle giustamente in vn luogo vnito; ne quelle molte fiata leuarsi p la grandissima paura, che hanno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da i cani? Ma sono auenturate quelle, che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, laquale ne piglia senza farle male; & sempre ò smontato, ò à cavallo uiene da me, & me le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Essent fingolari d'una cagna.

COR. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano così paurose come le cerlude, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il còtrario de i cani, che amazzano quanto piu presto possono gli uccelli, & alle uolte gl'inghiottiscono mezi uiui.

GIO. B. A. T. Vi giuro che piu volte, vedendosi sopra questo suo ne-

*La natura de
le pernici u-
morose.*

mico, & non osando leuarli, io ne ho pigliato con le mani sotto ai caual-
li, ai buoi, ai carri, ai legnami, & ad altre cose. Che se ui douessi dir gli
effetti che fanno p saluarli da qsto uccello, e particolarmente quado si na-
scondono nelle carreggiate, nelle rouete, & nelle case sotto a i letti, alle
casse, alle botte, & sin sotto alle donne, son certo che ui farei stupire.

*De lo uccel-
lare con lo
schioppo; &
balestra.*

Io non son per parlau di uccellare con l'astore alle anitre, auenga
che ammazzino anco le pernici, & altri uccelli; percioche non mi piac-
que mai questa professione, per li grandi pericoli che occorrono nel
passar tante acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmente quando egli
porta la presa da una ripa all'altra, & più lontana ancora; piacendomi più
affai l'amazzarle con lo schioppo, & con la balestra; cosa a me di gran tra-
stullo, & di molta sanita.

*De lo uccel-
lar con falco
ni.*

Medesimamente non aspettate che io ui dica, che uccelli 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 affai,
che conuiene ai Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl' Illustri
Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi del-
la nostra Città. I quali, oltra che sono ricchi, hann' etiandio più caccie re-
seruate. Vero è che sempre mi piacque il ueder uccellar con questi si fa-
mosi uccelli, poiche si uede cose talmente stupende, che hanno più to-
sto del diuino, che dell'humano.

Chi non si compiacerrebbe, uedendo uolare & girare un così superbol
uccello, mentre che di mano in mano ascende tant' alto, ch' egli pare pro-
priamente uicino alle stelle, & che non si può figurar s' egli è uccello, o
altra cosa picciolissima? Et questo fa; accioche nel discendere perpendi-
cularmente, o à piombo, uenga con maggior impeto a ferir l'anitra, o al-
tro simil' uccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non ces-
sano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch' egli ha uol-
to il petto uerso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'ac-
qua. Nè a pena son' alquanto alte da terra che per esser' il falcone d'acua-
ta uista, & di graue peso, ha gia ueduto, e ferito cò gradissimo stracio
l'uccello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo sin' alle ceruella con la so-
lo unghia, innanzi che niun li ha ueduto del colpo, e del nuouo alzarli
uerso il cielo.

Et questo grande spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, ma
il maggior tempo è qllo del uerno; & particolarmente nel freddo maggio-
re; percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli uccelli grossi
acquatici si annidano in qualche fumaticello, o uena risorgente, ouer in
qualche guazzo, doue si trouano in maggior turba, & più grassi. La on-
de, plo tato piacer che si piglia da qsti rari uccelli, ho ueduto più uolte

Signori

Signori grandi, nò che priuati gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; nò potèdo entrar nell'acqua à cauallo p le ripe alte, nè aspettare tal'ufficio da' seruitori, ò strozzieri, smòtare, & saltare subito in ogni acqua p far leuar le anitre, ò altri uccelli. Come ben fece nelle feste di q̄sto Natale prosimo passato il nostro Cavaliero Faustino Auogadro in presenza del Còte Lucretio, & Còte Nicolo di Gábara, del Conte Giouan. Paolo Cauriolo, del Mag. Cavalier Vicézo Callino, e del Mag. Cavalier Stefano Maria Vgone. Il qual'essendo nell'aere un de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga sin'al petto, p far leuar'alcune anitre che non voleuano mouersi p l'estrema paura del detto uccello, c'haueuano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia nò cessuano di farne uolte de gli ali altre (p hauerne buò numero) e venir qui da me p mutarsi di drappi, & asciugarli al buò fuoco come fece.

*Quel che fù
no i Signori
ne ha uccellar
co i falconi.*

COR. Per qual cagione si pose in questo sì gran pericolo?

GIO. BAT. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli uccelli, che subito (cosa p certo marauigliosa da udire, ma più da uedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra, ò altro uccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non diritto; percioche egli ferisce sempre alla sfuggiata, non toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt' hora uolando) di nuouo se inalza all'aere.

*Il proceder
del falcone
ne lo ammazzar lo angel
lo.*

COR. Vorrei saper in qual' hora si fa meglio uolare questo uccello, & s'è difficile à rihauerlo.

GIO. BAT. Primamente si fa uolar la mattina per le tempo, & quando fa maggior freddo. Poi del rihauerlo, non vi è tanta difficultà, com'è de gli altri uccelli; anzi se può esser disciplina in uccell'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 uolar ai giorno questi uccelli?

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; ò quando per fallo non feriscono darli una gallina, ò altro pollo. E però, chi uole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, ò sei, e più; ò quando se ne tiene pochi, ritrouandosi con gli altri insieme con buon numero, per farli uolare l'un dopo l'altro à gara; perche si ha maggior piacere, & si uede ancor quali son' i più ualenti.

COR. Come combattono i falconi, & aironi insieme?

GIO. BAT. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & altre, pigliano sempre uccelli inferiori à loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar uccelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace còbatter ferocisfi

Il fiero combattere del falcone con l'argirone suo nemiciſſimo.

ferocisſimamente con l'aerone ſuo nemiciſſimo. Però non è piacer maggiore tra li raccontati, che ueder queſti dui rabbioſiſſimi nemici, quando ſi abbattono inſieme: percioche non toſto l'un'hà ueduto l'altro, che à guiſa di dui animoſi guerrieri, & ſfidari cavalieri, ciaſcuno ſi prepara per darelà morte all'altro. Si uedono all'hora ambidui à gara alzarſi à uolo, per far più forte ſcontro nel calare adoſſo al ſuo contrario. Qui uedendo il ſagace falcone, che ſe l'aerone hauette tempo, & luogo di caderli adoſſo, non potrebbe ſoſtener l'impeto ſuo (per eſſer quello aſſai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) ſ'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di uiſta. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone, ſi riſolue di ricorrere all'ultima ſua diſefa, uolgendoli col corpo uerſo il Cielo, diſtendendo le ale, & quiui con l'unghie unite, col becco acutiſſimo, ſtaſi ad aſpettar la uelociſſima ſua caduta. Ma egli, per contrario, uedendo il gran danno che ui potrebbe ſuccedere, ſi pone à girare intorno per tentar maggiorméte l'aſſalto nel capo. Et mentre che queſti nemici ſtanno à queſto modo, quelli tutti che li mirano, ſtanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma ſtatuette di marmo. Ma ſe per ſorte ſ'auinchiano l'un l'altro, all'hora ſi ſente l'aere rimbombar di ſtridi che prouengono d'allegria de i circò ſtanti, la qual'è maggiore, quãdo per un pezzo còbattono in terra, & che ſinalmente reſta uincitore il falcone, ò quando all'hora è ſoccorſo da un'altro gittatoui, & còbattendo ambidui cò l'aerone, reſta al fine atroceméte uinto, & morto. Et però nõ è marauiglia ſe fra i moderni Signori del mōdo, q̄l Sereniſſimo, di felice memoria, Franceſco ſecōdo Rè di Francia prendeuà ſi gran piacere nel ueder còbattere i ualoroſi falconi con queſti ſi feroci uccelli. Vero è, che ſi come quegli allegnano le gèti quãdo uincono, coſi le attriſtano quãdo ſono uinti da ſi ruſtici animali.

Chi non ſi ramaricarebbe, uedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inſiccarſi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirſene uittorioſamente altroue? Non poſſo tacer quello, che mi diſſe un giorno il Signor Pietro Martinengo Conduittiero meritiſſimo circa le ſtupède coſe, ch'egli più uolte uide eſſendo gio uanetto, al tempo che ucellaua con più falconi il Signor Battiſta ſuo padre, felice memoria, il quale mori ualoroſo Conduittiero in ſeruitio de i noſtri Illuſtriſſimi Signori. Et queſto è, ch'egli bauèua un coſi bene ammaeſtrato cane, che quaſi ogni uolta che un falcone, ò dui combatte uano con l'aerone correua ſubito à ſpezzarli co i denti il capo, & non moleſtare mai falcon'alcuno.

COR. Hora aſpetto che ſeguitiate à narrarmi intorno al diſpenſare il reſto del tempo, come hauete promeſſo.

Gio.

GIO. BAT. Hàuendo uoi udito gli spasfi, che prendiamo di tempo in tempo sin'al Carnouale; resta che ui dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia forte alcuna di carne, non ucelliamo, nè cacciamo; ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni amaestramenti; caualcando qualche uolta alle perdonanze, & anco andando à trouar gli amici, nelle Ville più uicine, per goderci lietamente con loro ne gli spasfi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla palla picciola, alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & à i cioni: Non cessando sera, & mattina di far' essercitio; caminando, & uariando sempre quelle uie, & contrade che più ci piacciono. Mi resta solamente che io ui dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la uita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, per le biade alte, & per esser le lepri pregne, ò che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frafello.

I trastulli della Quaresima.

COR. Dapoi che io ho udito benissimo à che modo uoi dispensate il tempo, uedrei uolentieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'un'huomo che ben dispensa il tempo, non è uirtù che di lui non si creda; così di colui che l'occupa male, non è uiltà che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir questo à confusione di coloro, che tanto ui biasimano; che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti, & ne gli essercitii honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria à imparare il uiuer del mondo, ma solaméte come mal creati, pensano al crapulare, & al lussuriare tuttodi, perciò ui biasimano. Il perche non è marauiglia se non hann' imparato mai altro, che à presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fossero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna bona cosa, ma si bē di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliaia di huomini morti, ò di qualche Città saccheggiata in Fiandra, ò spianata in Piccardia, ò rubbara in Piedemonte, ouero che la horrenissima armata Turchesca sia giūta in Italia, p vendemiare ogni uolta le dieci, ò quindici milia anime uenturate, per uenderle poi in Leuante al lo incanto, come se fossero tante bestie. Che p uerità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la cētesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce à q̄lle tãto dolorate, e meschine anime.

Detto notando.

La uita de gli otiosi della Città.

GIO. BAT. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno prigioni

prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non pentendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

COR. Benche sia da lodar la uita che uoi fate in questa Villa, nondime no dubito che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento dello spirito, per non udir le prediche, come faceuare in Brescia.

*Le lodi del
Curato del
Borgo.*

GIO. BAT. Per questo spero di non parirne danno alcuno; atteso che habbiam un tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai non manca le Dominiche, & altre feste comandate, à dichiararci il Vangelo, con tutti gli ammaestramenti necessarii. Et oltra che coniuer suo costumato, & col uisitar molte fiata i poveri infermi, & tribulati con parole sante, con la borsa, & altre cose; hà talmente disposto questi huomini, & donne, che pochi ui sono, che non uiuano più christianamente del passato. Non mancando à insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se ui douessi dire le cose le quali egli ci dice con carità, & massimamente à lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & le altre diauolarie insegnate da i pertidi Spolietini, & Ceretani; non so quando ui facesse fine.

*Di un mal
Curato, &
di un caso
sporchissimo.*

COR. Certamente, che se io paragono questa Villa à molte altre che conosco, posso dire, che si come ella hà la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del paradiso; così quelle hann' il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo un Prete di tanta ignorantia uestito, & di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Non posso fare che fra le sue male opere, non ui dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, & a i Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto un'huomo di tanta pouertà, che la moglie non hauea pure un soldo per farlo sepellire; questo lupo mai nõ uolse leuarlo, finche la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe li mosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo còsuetos.

*Essempio di
un mal Cu-
rato castigato.*

GIO. BAT. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Côte di Virtù, ad un Parocchiano pur in quella Città, per nõ voler sepellir un'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 parli

fin

fin che non ui uide dentro 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'vn tanto prudente Prencipe.

Tirannia di alcuni cittadini.

Questa mal'auenturata Villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini; i quali fanno tutto di tante ribaldarie, che hormai non vi può uiuer'huomo, ò donna da bene; perciocche quanto veggono, ò pensano di uolere; tanto uogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarie: nõ obstante c'hanno takmente corrotto quei villani, che pochi ui sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et per ò non è marauiglia s'io stò à mesi che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fosse vna particella della pace che ueggo tra toi, ui giuro che subito mi leuari fuori della Città per godermiui sempre al modo uostro.

GIO. BAR. Veramente ch'io ho gran compassione à tutte quelle Ville che sono oppresse da questi pestiferi capelletti; i quali mentre che cruciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri vitii, sono continuamente roduti, & tormentati: oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille uolte l'hora maladetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere à lettere di oro scritta. Maladetto sia quell'huomo, della cui uita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Hora perche il Sole, declinando all'Occaso, ci fa uedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo siro alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia à salutarci sì dolcemente facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & uaghi fiori di questo prato.

Sententia cò tra di ogni cattiuo huomo.

COR. Andiamo pur ragionando di quanto ui piace, che tutto mi fara sempre gratisimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.



LA VENTESIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nel commendarla, & quanto è bene esercitata da' Bresciani.



DESINATO chebbero il di seguente, M. Gio. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano venuti 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 habbate inteso uoi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero à venire in questa Villa; nondimetto uogliu appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; il quale, hauendo abbandonato Brescìa del M. D. XLVII. con gli honori, & vrili che ui godeua, per fruir qui le doti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come piu volte gli haueua promesso) accioche facessemo la uita insieme. Ma per mia gran disgratia, hauendo à pena il buon gentil'huomo gustato la felicità; piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra uita felicissima.

*Lettera
di M. Lo-
dovico
Moro dot-
tore.*

Magnifico M. Giouà Battista carissimo: Perche piu uolte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & uenircene alla Villa; essendo io prima uenuto già piu di, con speranza che di giorno in giorno ueniste ancor uoi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire in questo luogo, & vedendo che'l tempo passa, & che uoi nõ ui risolucte di la.

di lasciare in tanti traugli che tuttavia ti crescono alle spalle, sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in un bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & uenir' a goder la quiete che qui si troua, non solamente uoi restarete prigione loro, ma ui tormentaranno anco tutto il tempo del uiver 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 uie, & per li cãpi solo, & accõpagnato; uedendo hora uagli horticelli, & hora bei giardini; quando uiui fonti, & quãdo chiari fiumi; tall' hora uer di prati, & tall' hora lieti cãpi; non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest' aere purgatisimo, il sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie uerdeggianti, gli arbori fronduti, & le uiti cariche di diuerse uue.

Qui parimente con gran contento mangio à quell' hora, che più mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell' horticello; & hora nel giardino; hora in qualche prato, & hora à cãto della peschiera, ò d' un riforgête fonte, ouer d' un bel rio, ò d' altra chiara acqua.

Qui poi non ho carico di portar la grauosa toga, nè di essere occupato ne i tanti uffici della Città, ò come giudice di ascoltare tuttodi auocati, procuratori, sollecitatori, ò causidici che m' intrichino il ceruello; & manco mi conuiene studiare gl' ingarbugliati, & lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili; ma in uete di questi studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi; non mancando etian dio di ueder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell' andar' a Messa; godendo il nostro buõ Curato, uisitando gl' infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribolati, consigliando gl' ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando co i uirtuosi, & fuggendo i uitiosi.

O uita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non puõ uer la uera libertà, ma ancor' è netta di contentiosi da rissare, d' inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di primati da corteggiare, di gentili donne da seruire, di cortigiane da presentare, di torneamenti ò giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son' auocati, senz' anima che pelino, nè procuratori senza descrizione che ingarbugolino, nè causidici senza uergogna che abbarrino, nè notari senza fede che falsificano, nè medici senza carità che amazzino.

O uita soaue della Villa, poiche ui si gode la dolce conseruatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar puro delle uillanelle, la ru-

stica

stica sampogna de i pastori, la roza rebecca de i uaccari, la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O uita gioiosa della Villa, poiche ni è gran spasso nel ueder ballar le pecorelle, giuocare i mōtoni, scherzar' i capretti, saltar' i giouenchi, mīghiar' i tori, anitrit' i caualli, & lo strepitoso baiar de' grandi cani mastini.

O uita felice della Villa, poiche con gran piacere ti ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipitare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il uario cantar de gli altri uccelli. Che ueramente furono prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come cose che impediuaano il loro uero bene, per uiuer' alle loro Ville, poueri di tesori labili, ma ricchissimi di candido animo, di sano intelletto, di pura consciencia, & di buona uolontà. Et quantunque essi non 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 più quietamente, più allegramente, & più liberamente le uere delitie nelle Ville, che nelle Città.

Io ui potrei addurre intorno à ciò più essempli 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, deliberò di ritirarsi per uiuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & la uorando 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 adietro homai.

Similmente, doue sono i più chiari essempli di quei tanti Romani? fra i quali non posso tacer quel così stupendo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & ui con animo tranquillo finire la sua uita, come fece. Soleua spesso uolte dire, che l'Imperatore soloamente era degno di cōpassione, & il pouero lauorator della terra d'indiuia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'imperio, il Senato li mandò alcuni ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare homai à Roma, perche haueua deliberato, mentre che egli uiueua, 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.

Parè

Pare à voi, amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai meglio, che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepi di Roma? Et piu disse. Io ho benissimo preuato quanto uale il comandare; & quanto gioua il laurare la terra. Et però ui priego, che mi lasciate in questa mia casa, poi che io bramo piu tosto guadagnar mi il ui uere con le proprie mani, che tenere il peso dell' Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al uero riposo della Villa, vedendo vn sì manifesto essemplio di questo eccelfo Imperatore: non Christiano, ma Pagano: non idiota, ma filosofo: non pouero, ma il maggior Signore, che fusse à quel tempo? Il quale si spiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna Villa, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale; il quale, benchè fusse stato l'ugamete oppresso dalle gradi occupazioni, era però tanto potete, che conosciua in parte, che la uera felicità non si può trouar ne gli honori, ò nelle ricchezze; e gràdezze di qsto modo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedèdo ancora i tanti Christiani, i quali, per fruir maggiormente le doti dell' intelletto, non solamente piu anni vissero alla Villa, ma ancora ui uolsero finire la sua uita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Francesco Petrarca, il quale soleua dire, che solamente poneua à conto di uita quegli anni, che trappassò in còpagnia delle Muse in Valchiusa, & dopo in Arquà uilla ueramente piaceuole del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, ò loggia;

Ma in lor vece vn' abete, vn faggio, vn pino,

Fra l' herba verde, e' l bel monte vicino,

Onde si scende poetando, e poggia,

Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempli, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salucifera l' abbandonare gl' intrichi, i trauagli, & i rumori della Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; ma ancora è di gran commodità à ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell' Agricoltura. Percioche queste virtù sono 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 versi.

Ben si può dir quel cittadin felice,

Chesà schifar delle Città i trauagli.

Spendendo in vaghi studi, & caccie liete

Bb

In

In Villai giorni, e à guisa de gli antichi
 Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti,
 Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi uersi, che sono la istessa uita, che uoi M. Gio. Battista doureste fare; doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete udito; ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville; godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente uoi uedete, che non ui essorto à cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io; non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali, molti col grauè giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per uolere aggiungere à quei gradi istessi, doue più anni son uiuuto, & conuerfato. Et però come uostro uero amico, & cordialissimo fratello, nuouamente ui essorto, vi priego, ui supplico, & ui scongiuro, che per ben uostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nella qual goderete le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati gentil'huomini, che tanto ui desiderano per fare la uita con uoi nell'uccellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella uostra tanto amata Agricoltura. Che ueramente questa sola ui dourebbe spingere à uenire oltra subito; & massimamente dilettauocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai ui potrei ancor'addurre, ma perche ui conosco di bell'intelletto, solamente io ui ricordo, c'habbiate compassione alla uita trauiagliosa, che uoi hauete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo, non tanto ui liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da i uostri mangiaferri; prigionia ueramente crudelissima à tutti gli animi gentili, come siete uoi. Et qui facendo fine à uoi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, a' 23. di Nouembre. M D XLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che hauete ascoltato così benignamente questa lettera, di fidero di uedere tutto quello, che ne sentite.

COR. Chi non lodarbbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

GIO. PAT. Vi giuro, che tanto sto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per uenire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fu condotto in Brescia grauemente amato, & morì

& morì poco dopo, che fù a gli otto di Decembre. La qual mi stordì di tal modo, che non uscì della Città, sin'al Carnouale. Et certamente ha tanta forza questa lettera per svegliar l'huomo à conoscere la uera uia che debbe tenere, che mai non l'ho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non si sia commosso à desiderare simil uita; fraquali, essendo venuto à trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorenzo Massa, il quale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua à Milano per alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamenti amoreuoli secondo sua natura, hauendomi domandato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, uide essere stata questa lettera; onde hauendola letta, quasi lagrimando, disse. Mai non conobbi così bene la pazzia di questo mondo, quant' hora mi fà ueder questa lettera, & la felice uita che uoi menate; laquale mi piace tanto, che spero con l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò à farla da douero. Et se appresso ui dicesi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel uiuer ló tano dalle ambizioni, & dalle false grandezze, so che ui farei stupire. Questo medesimo m'ha raccontato il mio M. Tomaso Porcacchi, hauer più uolte sentito dire al generoso, e infinitamēte cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come nõ meno è pratico ne' reggimenti polici: il quale non picciola uaghezza prende di q̄sta singular professione tutto il tēpo, che egli auāza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i cōfini.

Hora che uoi hauete inteso la cagione, che mi fece stantare in questa Villa, uoglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimēti diletteuoli, che mi tēgono così lieto quì, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tanto innamorato, che mai non mi stanco à pensar di lei, nè à ragionarne con coloro, che l'apprezzano. Et per uenir maggiormente alla intelligentia di essa, comprai l'anno passato buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia, ho sin' hora in casa, che se non sono così eccellenti, come uorrei, sono almeno disposti à obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li comando; cosa che di raro si troua massari al cani, che la uogliono intendere se non al peggio, che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai à tali ignoranti, acciochè 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 buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affitarei, come faccio; percioche son certo, che ne cauarei almen' il doppio.

COR. Non solamente mi piace, che ui diletiate dell' Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa; ma ancora che uoi facciate

*Dell'amore,
Et lodi dell'
Agricoltura.*

*Della natura
de' cattini
massari.*

lauerare à spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non farete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemonte. I quali sono talmente rustici, & inuecchiati nelle loro manigolde usanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli ammonisco, ò riprendo, molte fiate mi pongono in desperatione di lasciarli diuentar più tosto pascoli, che lasciarli lauerare à simili maligni; perciòche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciampoin peggior natione.

*L'uile che si
hà nel lauor-
rar la pro-
pria possessio-
ne.*

GIO. BAT. Mirate poi se io debbo far questo, che solamente l'anno presente, ho ricolto più frumento, che non hà fatto il massaro, che ultimamente è partito, ne gli ultimi tre anni insieme. Onde per essere il primo, non è ancora di quella somma, che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere. Sappiate poi, che io piantai poco meno di tre milia uiti, le quali alleuo ad un certo modo contrario, quasi à tutti gli altri, che ne alleuano; di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che à questo Febraro compiono tre anni solamente, che per uerità, quanti le ueggono così grandi, & cariche di uua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari à pena in sette anni l'hauessero ridute à cotale stato.

COR. Benche io habbia più uolte letto Columella, & altri Autori antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, ò modo di piantare, & alleuare uiti, che facessero uua in capo di tre anni.

*Che Columel-
la lodarebbe
per buoni a-
gricoltori mol-
ti Bresciani*

GIO. BAT. Non si può negare, che Columella non sia stato il più famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se egli ritornasse al mondo, io son certissimo, che lodarebbe le migliaia di Bresciani per gran ualenti in questa professione.

Ditemi, vi prego, doue si troua un paese così grande come questo, il quale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lauatori industriosi, che in lui si trouano?

*Che il Bre-
sciano per na-
tura non è fer-
tile più di se-
dici l'uno.*

COR. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupate da monti, colli, ualli, & laghi; ma ancora quella che è piana, non è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili, che fertili; di maniera che tutta quella parte, che ueramente si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'una di tutto il paese.

GIO. BAT. Auenga che uoi dite il uero; nientedimeno per essere habitato da tante migliaia di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario uiuere, è forza anco che siano molto industriose; come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano; ma etianodio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & ualli che sono di assai maggior numero (per raccogliere à pena il uiuere per tre mesi) lauerano talmente

mente quei fitti, che si possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente uedendo quelle genti à coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte errisimi solamente co i zapponi; portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; faccioche non cadano da quei bricchì, & si fiacchino il collo con tutta la uita loro?

Con quanta arte si coltiuan i fitti difficili del nostro paese

Cor. Si come non è dubbio alcuno, che ne i paesi montuosi nascono più genti, & uiuono più lungo tempo per cagion dell'aere così aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; così è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia uà crescendo le quali sono sforzate à coltiuarlo così bene, come si uede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da uiuere. Et che questo sia uero, cel mostrano piu scritte, & alcuni pochissimi Bresciani, che uiuono ancora, i quali uidero quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale ui rimase così poca gente, che una gran parte del paese uenne à pascoli, à boschi, à lame, & à palude; non esserui chi lo coltiuasse, nè chi tenesse i uasi, i pòti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque nõ lo paludassero. Come da poi di tẽpo in tẽpo, secondo che sono ampliate le genti in numero, hanno ridùto 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 etiãndio un' Agricoltore; poiche si uede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

Di quanta uirtù una sua gran peste del 1477.

Che quando nasce uno Bresciano, nasce anco un agricoltore.

Gio. Bat. Veramente che iõ, non so doue sia un' altro paese così dotato dal Signor' Iddio, come è questo: Il quale non tanto hà il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abbondanti di grani, di beuande, & di frutti; ma ancora hà i monti copiosi di pascoli, di boschi, & di uene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli affaisimi, popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro uicere, uengono à comprare i frumenti, i migli, & i uini dal nostro piano. Et per uerità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità de i danari che uengono 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 altrone. Che se questo paese hauesse un fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che farebbe

Le doti donate da Iddio à noi Bresciani.

I suoi principali beni sono porali, & ci rende il nostro paese

superiore à 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 à quel tempo, ma ancora dell'altro, come ampiamente si può uedere.

COR. Voi dite una cosa, che mi è dura da credere percioche ho sem-
pre stimato, che quel paese sia il fiore di quãti ci trouano sotto il Cielo.

*che l' Brescia
no raccoglie
piu cose, che
non facea la
terra di pro-
missione.*

GIO. BAT. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo ui trouarebbe frumento, orzo, uino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abbondantia; così questo è dotato di simili cose, ma ne hà di più, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur' à quel tempo era singulare di fertilità, è da pensare che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grandissima industria del ben coltiuare, come uien fatto al nostro.

*che entrano
cauano i no-
stri Signori
dai breschiani.
In molti testi-
moni della fa-
ma de' Bre-
sciani.*

COR. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bonrà di Dio, poiche ci fà abondar di tanti eccellenti lauoratori, che fan parer questo paese così raro al mondo. Et però non è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno non meno di duemiducento trenta milia. Paese poi famoso per più cagioni, à tutto il mondo: Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stato appresso de i primi Signori Christiani.

GIO. BAT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratici, à quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come ualerosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono à i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora à sommi Pontifici, à Carlo Imperatore, al Re di Francia, à quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, à quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

*Lode della
nostra patria
circa all'A-
gricoltura.
Quãto è bene-
detta, & san-
ta l'Agricol-
tura.*

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama; si parlarci alle arme, & alle lettere, come pche nõ meno esalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani antichità.

GIO. BAT. Mi piace, che uoi chiamiate l'Agricoltura per benedetta; atteso ch'ella ueramente è la più santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più utile à tutti di qual si uoglia arte; percioche è quella, che dà il uiuere à tutt' il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non stà in otio; conciosia che non e hora del giorno, che non ui sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde, è da credere che'l Signore Iddio disegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre paradiso. Come sempre si è ueduto, che gli antichi pa-
triarchi

triarchi, & santi padri che habitano ne gli eremi, hebbero il lauro della terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltta, che se noi leggerete il Testamento uecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio, per honorar maggiormente l'Agricoltura, non tanto più uolte si è affomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiata ha nominato diuersamente, uilla, terra, possessioni, campi, uigne, olueti, horti, giardini, prati, monti, colli, ualli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, uangare, zappare, segare, mieterè, battere, palare, criuellare, letamare, piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto aratri, uomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, uanghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarii à questa così Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio à quelle benedette anime, à cui egli predicaua, ò ragionaua.

che i santi padri si dettarono della Agricoltura, & quanto Dio l'ha honorata

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuosa, & honoreuole, possiamo specchiarci nella uita di Manio Curio Dentato, di Quinto Cincinato, di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benchè fossero ricchissimi, & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le delitie di questa non mai à bastanza lodata Agricoltura, la quale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti à coloro, che la amano da douero, quanto più usano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia uero, leggete Magone, Varrone, Celfo, Tremelio, Virgilio, Columella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamente chiariscono tutto il mondo, che non si può trouare sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo, nè più certo, nè più stabile, nè più diletteuole, ò più degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel, che è col mezzo di questa diuina arte, la quale scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauiagliano, sudano, stétano, & alle uolte crepano per far si ricchi con modi illiciti, & periculosissimi al corpo, & più all'anima. Non curandosi di arricchirsi più tosto con questa piaceuolissima, & honoreuolissima Agricoltura, per la quale ne uien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto si è diletteuosa & honoreuola sempre da gli antichi l'Agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercanti, che trauiagliosamente uanno d'ogni tempo per terra, per mare, per monti, & per boschi con infiniti pericoli della uita, & facultà; bramosi di guadagnare i uinti ò trenta per cento: per la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si donano à quest'altra, la quale non solamente uende i uinti, & tratta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

Che meglio i mercanti a dar all'Agricoltura.

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali, per l'auidità di un

Della infelicità de' soldati.

paga; o per la speranza di guadagnare, con far prigioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) uanno ad ogni guerra ingiusta; ponendo il corpo à 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 è incerto, il licito, & pericoloso.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore, non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiu, & non mai de i buoni) per più anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi; percioche à questo non ui pensano mai, ma solamente per hauere un qualche beneficio, o più tosto à loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimoni di poveri. Che se questi ciechi di spirito attendessero à questa diletteuolissima Agricoltura, non penerebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia non pericolo anco dell'eterno fuoco.

COR. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inefcano in questi beni; attesoche per più centinara d'anni si dauano per forza à quei soli, che santa mente gli amministrano.

De' fascinati alchimisti.

GIO. BAT. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non so se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità 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 più tosto ogni uolta che si pongono à congelare, o fissare Mercurio, o fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i lor linguaggi, sempre sempre perdono i trenta, i quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa, hora à i recipienti, hora alle boccie, hora à i crogiuoli, & hora al troppo lento, o all'ecesiuo fuoco. Et quantunque tuttodi neggano questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai mai non cessano, & manco si sgomentano; anzi ogn'hora più si ostinano di perseverare sempre in questa così gran frenesia; tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farli i più ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi marauiglio se molti ricchi, o gran Signori si pongono à spendere, & à spendere per prouare se questa scioccheria fusse mai cosa buona; ma ben mi stupisco di barbieri, calzolari, farti, & altri plebei, i quali ui spendono non solamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermone, di Gebero, di Arnaldo, di Ruimondo, & d'altri Autori dottissimi,

visimi, che longamente hanno parlato sotto figure diverse di questa così gran follia, per dar pasto à questi innumerabili chimeristi. I quali tanto che hanno assaggiato una sol propositione di questi filosofi naturali; nõ pensano, nè fanno mai altro, che fantasticare quello, che doueran fare, quando con le loro proiicioni, faranno tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico, che il pouero lor ceruello, alle nocte uola tanto alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, Finnicibit Sofino, & il grandissimo Cane con gli altri Signori di tutto il mondo. E ben uero, che come finalmente questi miseri infensati si ueggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono à fare de' sofistici, ò tofare le monete, ò farne di false. La onde non è poi marauiglia se sono castigati 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 à Dio, & à tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce à niuno, & gioua à tutti.

COR. O quante uolte io mi son posto con gagliardi fondamenti à uoler rimouer alcuni miei amici da queste uane openioni; ma uedendoli non men incurabili di quell'altra setta, che uà ogni giouedi in streghocia (come si dice) al monte Tonale, i quali muoiono in quel così effecrabile errore, non so poi finalmente, che fare, se non piangerli come morti.

GIO. BAT. Poisia che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, uoglio ritornare à narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

*De' contenti
che riede l'
Agricoltura.*

COR. Mi piace, che uoi parliate di questo, & che lasciare tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BAT. Primamente dico, che mi compiacchio molto, quando veggo un ben'arare, un buonseminare, un uero nascere, & un bello crescere di stagione, fin' al perfetto fine.

Non è un gran trastullo quando io miro un' eccellente Agricoltore, il quale habbia prima ben nettato, bencarrettato, & ben'ordinato un campo, & che poi si pone ad ararlo più uolte per lungo, & per trauerso con buoi ben'ammacstrati, facendo non pure sempre le arature dritte, spesse & ben fondate (fuori quando si semina, perche all' hora basta coprire i grani con tre, ò quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi uedere il mio Castaldo, quando hà sotto di se piu lauoratori per piantare uiti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opii, onizzi, falici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, ò che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltre che prendo grande

spasso

spasso, quando egli fa drizzare uie, quadrare campi, scauezzare, torreature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare; ouero quando fa cauare, ò curare fossi, sariole, dugali, & altri uasi. Et qual maggior contento posso hauere, che uedere à mietere biade & farle battere? tagliare migli & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare? cauare legumi & farli ritolare? segare prati & farli infenilare? scabare arbori & farli infaschinare? uendemiare uue & farle bene scegliere? & raccogliere frutti & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i uini, facendoli bianchi, uermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'autunno non poca somma che conseruo uerdi la maggior parte dell'anno. Et oltre che ne raccogliò de cotogni in copia, de quali si fa in casa delle cotognate, gieli, & altre cose, hò anco tal quantita di api, che mi danno tanto uuele, che posso condire più frutti, & venderne a decima di scudi. Che se fusse uiuo mio auo, il quale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che ho ben imparato quel suo ricordo, che più uolte soleua dire. Egli è non poca infamia à ciascuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro cosa che egli può hauer nel suo podere, & però posso dire con uerita che oltre la liberra, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & le molte commodità che godo qui dolcemente, ho ancora questo di più, che io spendo assai meno della metà, di quello che faceua in Brécia.

Le commodità, che si hanno da i giardini & dalle api.

Detto medesimo.

La satisfattione, che si ha delle cose uaghe, & amene della uilla.

Non è poi di molta contentezza il mirare un così uago prato, com'è questo? Il quale si troua in perfectione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura; sopra de i quali uediamo pascerse una infinità di api, di grilli, di faiottini, di barbelletti, & d'altri simili animali simplicissimi.

Ancora, qual'è quel così eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, & soauità di questo purgatissimo aere? Il quale, non pure c'illustra l'intelletto, & ci refrigera l'animo; ma ristora gli organo 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 accompagnata quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione? le quali cose gustiamo soauemente con una infinita di uccelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali uoci; dimostrando ci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamente soauissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto

telletto alla consideratione della inesplorable bontà del grand'Iddio, la quale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa sì frale uita, come caparra de gl'incomprendibili premii, di quell'altra perpetua.

Hòra che uoi Messer Cornelio, mi haüete così amoreuolmente ascoltato, ditemi ui prego, hò io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i trauagli, che io hò haüti nella nostra città? son certissimo, che l'amore, che mi portate, non mi consiglierà mai questo.

COR. O quanto mi fate ueder la uia di uiuer felice, se però si può uiuer felice in questo sì fatto mondo. Confesso, che pur'hora ho inteso quel bel discorso, ò graue sententia del diuin Platone, quando disse, Essendo la uita rusticale maestra, & come un' essemplio della diligenza, della giustitia, & della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa più utile, più dolce, più diletteuole, ò più sana, che uenirsene alla Villa, doue l'huomo stà lontano da gli odii, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità & dalle ambitioni, fumo, ombre, & favori falsi di questo mondo; stando che sono sempre piene d'affanni di rammarichi, & di tormenti infiniti. E per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro uersi, che uidi l'anno passato passando per una Villera, in ualle Pullicella del Veronese sopra una portetta d'un citadino, doue compresi, ch'egli fusse di quei pochi, che fanno uiuere in questo mondo; i quali, se ben mi ricordo, credo che dicano così.

— Felice il citadino, che stasi in Villa,

Sol per ben coltiuare i propri campi,

Con quella purità de i padri antichi.

— Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

GIO. BAR. Dapoi che questi uersi sono il proprio intento mio, ui prometto anco, che in breue saranno posti doue haüete detto.

COR. Se uoi farete questo tanto più farann'uno specchio à molti nobili di leguire la uita, che tenete. Che Iddio uolesse che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma dattur' il mondo; percioche non ui sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfattianzi si goderebbe la pretiosa libertà, con le comodità di poter' ogn'uno andare, stare, fare, & uiueré à suo modo senza sospeto, che alcuno de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle; facendosi beffe tattauia per essere dissimili alla uita loro. Che quanto più considero queste cose tanto certej; io uò fuor di me, poi che siamo tanto pazzi, che per uno che si ponga à uiuere in questa così lieta, così pacifica, & così honorata uia, che non ue ne siano à migliaia.

GIO. BAR. Sempre fù così generalmente dell'huomo; come ben disse il diuin Petrarca. Rueggio il meglio, & al peggior m'appigli io.

AVISE

Versi del citadino, che ha biam uilla.

AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

Della economica della Villa.



ORN. Mi resta solamente di chiederui una cosa di non poca importantia innanzi che mi parra da uoi; però ui prego, che mi diciate i modi, che deve tener il cittadino, che medesimamente è per habitar' in Villa, nelle cose dell'economica per poter honorare gli amici, che allo improuiso sono per uenir alla sua casa; percioche ueggo, che state prouisto così bene d'ogni cosa; cominciando prima à mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spongoso, & si saporito, come è il uostro.

Come si può far bel pane.

GIO. BAT. Si come è bene à battere il frumento, che ua seminato quanto più tosto si puote, per essere più atto à nascere; così quello è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle coue. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattiuo sementi d'erbe, & specialmente loglio, quacciola, giottoni, & ueccia; la quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mal non cresce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega così caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere; & dappoi si spruzza leggermente d'acqua con una scoperia, & 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 buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poueri, che ueggon' alla porta. Vlando anco, ogni diligenza nel darli l'acqua temperata; Et uolendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia, & gitta le uesciche, & dappoi sia tagliata in pastoni, & menata ancora un poco innanzi che si parra in panni; i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

COR. Non lodate uoi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo si, à cui piace, salando però solamente quell'acqua che ui uole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà più sano, & diuenirà più gonfio.

Che si tenga no buoni uini

Poi stà bene l'hauer' in casa d'ogni tempo buoni uini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, piccanti, saporiti, dolci, & anco delle uernacchie nuoue perfette, & delle uecchie rincapellate.

Altre cose al sai, che habbi no in casa.

Ancora è bene à star fornito di zucchero, di mele, di oglio, di sale & di buon'aceto; percioche con queste cinque cose, può commodarne molte, che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano.

tuon

non meno buon'agretto, uin cotto, sapore di buona uua, il quale sia alquanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetic, garofani, cannella, gengero, uua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, ò di pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

GIO. BAT. Si pigliano peri di spina spicati per Luna uecchia non molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono interi, & netti d'ogni difetto, ne i uasi con tanto aceto, che soprabondi; & coperti benissimo si tengono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, & mondati di scorza, & di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, ò uin cotto che basti, & si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo; & dappoi si pōgono con la medesima cōserua, ma salati, & conci cō garofani pesti, ò altre buone spetiarie. Et q̄l medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, ò d'altra sorte dura. Et come q̄sta è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno p dui mesi.

Per far buona composta da ogni tempo.

Similimente lodo à conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli coi gran non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno cōdire col mele, ò zucchero de i cedri, scorze di melloni, colli di zucche, peri malsatelli, noci nō mature cō scorza, psiche, cocomeri, genocchielli, festuchi di lattuche, radici di bugolossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la usanza della famiglie. Hauēdo etian dio buona marinata, succo, e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, & alla Genouese.

Cose assai, che si possono condire:

COR. Come si fa questa cotognata Genouese?

GIO. BAT. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si copre talmente che'l calore piano li cuoca benissimo; & dapo così caldi, leuata la scorza, si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucche ro buono dileguato; mettendo ogni cosa in una cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con un baltone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia à distaccarsi dalla cazza; & da poi si pone nelle scatole all'acre così scoperta, ma che'l Sole, ò rugiada nō ui giūgano; lasciādola così fin che sarà salda, bēche uenirà ogni hora più dura.

A far cotognata alla Genouese.

Vn'altro modo migliore si fa ancora co i medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono à bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette una & meza di zucchero bello, & si fa bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamente fin ch'ella

ch'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, ò spetie, ò cannella, ò altre spetiarie secondo che più piace. Et sedacciato del zucchero sopra d'una tauola, si fa di mano in mano in fugacette con un cerchio di scatola, & si pongono al Sole, & si risvolgono spesse volte, fin che restano ben 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 può hauer carne fra la settimana. Et però stà bene, che il cittadino si formisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche uenendo all'improviso de gli amici à casa, possa honorarli, con quella, & con capponi, pollastri, pipioncelli, persutti, lengue, tentine, salciccioni, & altre cose simili, ch'è gli hauera in casa. Ma perche è difficile il conseruar le carni non salate al tempo del caldo, però à conseruarle per quattro, ò cinque giorni, si cuocono mezanamente, & si pongono in quantità di farina, & poi non occorre à farle altro quando si uogliono mangiare, che leuarle, & finirle di cuocere.

Per conseruare ogni carne la Fiate.

COR. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con difficoltà se le caua quell'odore, & sapore.

GIO. BAT. Anzi che questo modo, mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti, ben netti, & mezi cotti, & salati alquanto, con gittarui sopra tanto aceto bianco, che soprabondi. Et come si uogliono mangiare, si pongono per un pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni saporì, & spetierie; ò s'infaisano, & si friggono con lardo, & petrosेमоло nella padella. Et à questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, e altri uccelli, & massimamente quando sono buon mercato, ò che se ne hà atte uolte abundantia, ouero che non se mangiano, come occorre alla Quarantesima.

COR. Non si potrebbe per altri modi conseruare à quei tempi, per quattro, ò cinque giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per conseruare la carne cotta.

GIO. BAT. Per chiarirui, di questo, dico che per l'ordinario, comprò il sabbato un petto di uitello, & una lonza con un pezzo di fegato, & non fallo à pigliare un coscietto di dodici, & più libre. Il quale, tagliato la Domenica di sera sottilmente in pezzi, com'è una mano, ui si pone sopra del petrosेमоло, ò rosmarino, ò citronella, ò mēta, pesti con lardo, e con aglio: ma meglio è l'uua passa, quando ui sono spetie, & sale, e poi si uolgono in ritoletti di uno in uno in forma d'un'ouo; & cuciti cò filo, si mettono nella padella sopra il fuoco, & con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. Et cotte che sono, non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i pratti di terra in luogo fresco fino al giouedi, & qualche uolta fino alla Domenica.

Vero

Vero è, che durano anco meglio se sono cotte inzizzate con lo spedo, per cuocerli meglio, & asciutte.

COR. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non ui è forte alcuna di carne cotta?

GIO. BAT. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigere anco col lardo piu salami; come sono lingue tagliate fortimente, testine di manze, carne di porco verze lada, persutti, scalcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti con aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tavola della composta di peri, di meloni, oliue, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'vua, ò d'oui. Ma essendo uerno, metterui non meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passa.

Modi per honorare gli amici allo improuiso.

Per far sapere delicato di omi freschi.

COR. Vorrei sapere, come fate quel sapore che dice, e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete piu che ogni altro cibo.

GIO. BAT. Si batte prima talmente con vn cucchiano quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano vna cosa medesima, & poi si pongano nella pignata, ò lauezuolo sopra le bragie con tanti cucchiar di aceto bianco dentro, quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono piu dolci, e máco. Vero è, che l'vua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia à bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo; non cessando fin che cominciano à pigliar corpo, & all' hora subito si leuano dal fuoco, & si pongono nei piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) & delle specie fine, ò cânella. Vero è, che à farlo perfetto, & specialmente per gli ammalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nutrimento, e piu delicati delle chiare; lequali, per esse frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, raffetta lo stomaco, & gli è di buon nutrimento; ma ancora à i sani è piu diletteuole fatto d'vn giorno, ò di dui, che non è à mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, così non essendo à sufficiencia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

COR. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; perche si possono conciare à piu modi, secondo le usanze delle case.

GIO. BAT. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & cannella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cotti, & acconciarli al modo detto. Cuocendoli parimente nella padella in frittate

A quanti modi si possono cuocere gli oui freschi.

frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone, & altre herbicine simili, ouero con l'aglio, ò con le cipolle: Ma meglio è con l'vua passa, perche restano piu delicate. Ben'è uero, che sono anco tanto migliori, quanto piu si conciano con specie fine, cannella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnare con succo di saluia, ò di menta, ò d'altre herbe saporite, per restar uerdi, & buone: & massimamente 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, & sbatterli bene insieme, fin che paiono vna medesima cosa. Et posti cosi ne i piatti coperti co i tondi sopra le bornici, ò bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, & di cannella. Et uolendosi conciare gli oui duri, & mondi, si fanno bollire nella padella con Foglio, & come diuengono rossi, si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltre che si conciano cosi duri, & mondi à pestarli benissimo, & poi accompagnarli con vua passa, zucchero, specie, ò cannella, & ponerli nelli piatti, & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente cosi duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i roffoli; cosi cotti, & si pestano con maggiorana, ò petrosेमolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero: con mettere de chiare nella padella col butiro, & col uacuo di sopra, come se fossero tanti scatolini, & s'empiono di quei roffoli 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 seruanò nel cociare gli oui, ma bastano questi, per essere i piu facili, & piu breui di molti altri.

COR. Benche si possa cuocere de gli oui à piu modi in tutti i giorni, però uorrei che mi diceste dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

*Altre cose
per honorare
gli amici.*

GIO. BAT. Non solamente si possono fare piu sorti di torte, di offelle, e di rasioli, ma ancora friggere delle frittelle à piu modi, & del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta molto delicata.

COR. Come si concia ella cosi delicata?

GIO. BAT. Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati; & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano dalla padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito. Et stati coperti per vn' poco, restano talmète saporiti, che dileguano in bocca, come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichocchi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti uerdi, & cotti, come abondante

dantamente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si può mangiare pesci freschi; ma anco vn viuaiio di lumache, come è il mio, il quale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in vn luogo per tenerui de' conigli; de' quali (per essere specie abundantissima) me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se ui habbia satisfatto, per non hauer detto se non le cose che si aspettano al uiuere honesto de' pari nostri; hauendo taciuto quelle, che conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' golosi, che non pensano mai in altro, che in trouare nuoui cibi arteficiati.

Co R. Non solamente uoi hauete detto di piu di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ancora ui resto obligatissimo dell'hauermi ampiamente fatto conoscere quanta differenza è dal uiuere nella Villa, à quello che si fa nella Città. Cosa che fra pochi di spero di mettere in pratica: dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che non fanno attaccarsi se non al suo peggio. Et con vostra buona gratia andarò à montare à cavallo per andare à cena col Magnifico Cavalier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina, p non esser molto lontano dal mio.

GIO. BAT. Per hauer piu uolte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa vna parte dell'anno: non essendoui discomodo, ui priego che così in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

Co R. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è così grato al detto Caualiere, poi che la Natura l'ha posto in colle molto ameno, & accòpagnato d'alcuni monti uaghi, i quali sono copiosi di boschi, di castagne, & d'altri belli arbori; ne' quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, cauriuoli, cinghiali, orsi, lupi, & uolpi; pigliandoui ancor a' suoi tempi diuersi ucelli con le reti, balestre, archibusi, & suochi. Poi nõ solamente, ella ha posto questo sì bel luogo nel cétro d'al cune belle uille habitate da molti nobili, e vicino alla nostra Città cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di frutti preciosi, e d'vue perfette, che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che ui fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, lequali passano à canto della sua torre, e dell'altre habitationi accòmodate per lui, e per li suoi lauoratori, irrigàdo vna buona parte di prati molto floridi, i quali son'adornati copiosaméte de' migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauédoli incalmati cò le proprie mani, per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben'intendente di

Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, & fertili, & con belle fabbriche) comè fa questa così diletteuole.

GIO. BAT. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Cavaliere, & li direte, che tosto sarà tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare à far riuerenza all'Eccellentiss. Signor Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Principe; ma ancora hauerò gran contento à vedere i suoi disegni cominciati intorno à i gran giardini, che tuttrauia uà ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima Fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la uedono fabricata con mirabil'arte.

COR. Io satisfarò 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, & à i diletti
della Villa.*

AL MAGNIFICO, ET MOLTO
ECCELLENTE ORATORE



Rallegherate attioni, che uoi Signor mio offeruandiss. bauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode che hora fate, ritirandoni tuttauia dalle grandezze doue siete asceso, per riposarui in Villa, se fruir le delitie dell' Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è ma-

rauiglia se conuersate ogni hora piu uolentieri con quelli, che l' apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolisima lettera, i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, M. Giouà Battista Auogadro, M. Vincenzo Maggio, & M. Cornelio Ducco in materia dell' Agricoltura, & dell' habitare in Villa. Onde, per vbidirui, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, nè senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene; ò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'uccellare; ò à quelle che sono di utile, com'è la robba, e i danari; ouero alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, e la scienza. In questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in Villa, la vtilità che redono i capi, e la fama che s'acquista nel ben coltivarli. Ma se piu oltre riguardaremo cō purgato occhio questi piaceri, vedremo che sono accōpagnati da maggior vtile, che tal' hora nō si pensa. Perche vea vtilità è quella, che porta honesto contēto all' animo nostro; & massime quādo ci leua l' intelletto à contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamēte. Venendo adunqua prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate del

la *Villa*; dico che non solamente uoi uederete qual sia stata la uita di Messer Giouan Battista mentre è dimorato in *Brescia*, & quale è quella, che hora si gode in *Villa* con la cōuersatione de gli amici nella liberta, nella quiete, nella spassi, & nelle commodità, che ui si trouano; ma ancora conoscerete chiaramente che le *Ville* sono il uero albergo de gli animi gentili, & quieti; & le *Città* una prigione de gli huomini rissosi, & ambiziosi. Et ueramente ciascuno doue rebbe innamorarsi della *Villa*, uedendo questo gentil huomo nato di così nobil famiglia (la quale più che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito, & auerzo à cattiuè compagnie della *Città*, abbandonar' ogni cosa con deliberatione di uiuere sempre in *Villa* eletta si come terrestre paradiso. Che in uero, non so chi non douesse hauerli una dolce inuidia, uedendoli dispensare così ben' il tempo ne gli honesti piaceri in cōpagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell' *Agricoltura*, nella quale talmentosi occupa nel far lauorare la possessione del *Borgo*, che la fa parere un bel giardino. Che s'egli non è il più eccellente de gli altri *Bresciani*, che uersano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappiano di lui. Et questo lo uederete nelle sette Giornate, che ampiamete trattano della medesima arte, dalle quali illustro giudicio, come bē intendete di lei, conoscerà che egli hà detto cose assai, che non si trouano in alcun uolume.

Voi tra le altre, ritrouarete la nostra inuentione dell' utilissimo uiuaio di uiti, dal quale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che à piantarle, & alleuarle al modo nostro, si caricano di uua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la uia che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli à migliaia, ma come seminate ancora la tanto da uoi celebrata *Medica*, & quello che offeruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poi che dopo sì lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è uenuta sotto alla nostra protezione. Et però sommamente desidero, che i nostri ben creati figliuoli forniscano i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente perseuerare nel vostro bel suburbano: peroche son certo, che non ui satiateste di far nuoue proue, per arricchire ogn' hora più la vostra amata *Agricoltura*; doue per giunta, goderete ancora la vostra carissima *Accademia*, la quale già diciotto anni è stata parturita da uoi innanzi d'ogn'altra della *Patria*; onde per esser' ancora la più solemne, hà prodotto più numero de begli spiriti con gran contento di noi, & di tutti gli altri honorati gentil' huomini l'hanno favorita.

Che felicità sarà poi la vostra quādo fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamete dottorati nel vostro famosissimo Collegio, e che uoi habitarete nelle delitie della uera liberta, et quiete della *Villa*? Filosofando con le doti dello animo uostro nobilissimo, hora nell' *Agricoltura*, et hora nel cōsiderare i tanti benefici

benefici che mi hà fatto, & fà tuttauia il grand' Iddio, fra i quali mi hà fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde nõ è marauiglia se siete così amato da i poveri, reuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i uirtuosi.

Essendo adunque uoi, patron mio uiuuto fin' hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer più uolte trascorso la Italia, l' Alemagna, la Fian dra, et la Francia per cose di . . . di . . . di . . . et di . . . mi pare honesta cosa, che homai mi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che mi resta à gloria di quel Signore, che con tanto amore ci hà redenti: godendo in pace le uostre facultà con la uostra cordialissima conforte, & co i cari figliuoli fin che uerra quella, che adhora adhora aspetta mo à cavarci da questa frale spoglia, per salire à 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.

Agoſtino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IURECONSULTO

M. MARC ANTONIO PORCELAGA.

Non è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio. offeruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di uiuer felici in questa uita: & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la uia di peruenire à questo fine: perche quanto più è ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ri trouato. Et però mi allegro: perche per uostre lettere ho intesa che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell' Agricoltura, & della Villa che mi mādai: percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati officii, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla Villa, nella quale non si trouano simulationi, nè risse, nè inimicitie, nè bagordi nè torneamenti, nè comedie, nè tragedie, nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, inueſcano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono à qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato uoi, mentre che habitarete ne i uostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete; poiche con le doti del uostro candido animo, potrete specular le belle prospettive de monti, le infinite uaghezze produtte dalla terra, la purificatione dell' aere, il soffiar de uenti, il cader delle pioggie, il lāpeggiar de' fulgori, lo spauerar de ruoni, i colori de gli archi, il nascimēto dell' Aurora, il caminar del Sole, il mutamento della Luna, il girare de pianeti, e la dispositione della stelle. Le quai cose sono scala p contēplare, quel ben' infinito, dal quale siamo stati creati p fruirlo dopo che

Ce 3 saremo

faremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa sì calamitosa ualle.

Non sarete uoi molto felice quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre Ville, & che appresso uederete i carissimi fratelli continonare le loro professioni? Come ben incamina il Magnifico Cavalier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Tesco nell'Economica, il uirtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Messer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di così nobile, & antica famiglia, & fattiui figliuoli d'un così ricco, & Magnifico Cauallere, felice memoria, specchio ueramente di pietà; per essere stato sempre liberalissimo à tutti i poveri.

Poi uenendo uoi alla Villa, non solamente so che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo che hà fatto la uia à i pari uostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, & Messer Giovan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi privilegi della Villa.

Che sarà poi quando si uedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi à fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiuale, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce; e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Heli a Cauriolo. Mi daranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi sì honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente erche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facultà à i lor figlioli. Et io dico, che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel uiuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai uirtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue comodità, per offender dopo la morte de' padri, Iddio & se medesimi nello spendere malamente, o più tosto cōsumarle in pochi dì, com: per molti essempi, più uolte habbiam ueduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che ui sgabbiate presto dalla Città & che uenghiate alla Villa piena di molti spaspi, di uarie comodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute fenon da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' uirtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, et i sãti effetti dilettenoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che ui occurrete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono,

no, & hora sono della uostra si honorata famiglia. Et però non dirò altro; eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero ui siate sbrigato da i uilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della Villa, accioche poi mi facciate degno di goder' i rari doni del uostro animo nobilissimo, secondo che piacerà à Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Del Borgo di Pontarale, alli 8. d'Agosto. 1552.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

Perche furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria; non posso fare, che non mi allegri molto, uedendo io per la uostra lettera, che uoi l'haueate ritrouato, et posto in effetto quei concetti, che spesso uolte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti fatte per racquistare i uostri beni antichi. Che per uerità non uidi mai gentil'huomo così carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato uoi in tutto il fiore della uostra giouanezza. Machi non dourebbe hauer inuidia allo stato uostro, poiche ui uete così lieto, & accommodato in Villa, essaltando la dolce Agricoltura più d'ogn'altro cittadino; come ben si uede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori, uedendo la uostrea bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella ualeua, per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate ueder' al mondo, che la prodigalità romana soli coloro, che malamente spendono le loro facultà, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? Come ben si uede, che per hauer' offeruato questo uoi, haueate anco in quattro anni duplicato le uostre entrate, senza che di tempo in tempo, so che le crescerete più assai.

O quãto hanete fatto bene à leuarui dalla seruitù della Città, e ridarui alla libertà, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio; Villa uera mète gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperoche è posta quasi nel centro della pianura uostrea, & frà mezzo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito; hauèdo etianadio il uago fiume di Mella, il quale non solamente hà sopra di se il così alto, e lungo canale che conduce l'acqua del Molone, la quale serue à più nello adacquare i càpi, & nel far girare i suoi molini; ma ancora è accompagnato di amene ualli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di utili uignuoli, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potèti p mouere ogni eleuato ingegno à cōsiderare gl'infiniti benefici, che c'impartisce cōtinuamente il grand' Iddio senza alcun merito uostro.

Cc 4 Poi


Poisi uede l'abondantia, che questa felice Villa produce di biade, di miglia di feni, & di uini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità 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 colòbi, d'altre cose per lo uiuere, di maniera che si può dire essere più tosto una picciola Città, che bella Villa; & massimamente per essere habitata da migliaia di contadini, & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per uostro caro albergo di spensandoni ben il tempo con gli amici uirtuosi, con leggere buoni libri, e con la uostra cara Agricoltura. La onde ui potete stimar beato, si perche la Fortuna ui hà fatto nascere di Magnifico Cavaliero, & Dottore di così antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati; fra i quali, non è da tacere il Reuerendoissimo Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale; come ancora, perche la Natura ui ha dato un corpo così ben organizzato, che non tanto siete prudente nel negoziar, affabile nel parlare, patiete nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire; quãto che siete ancora costante nelle auersità, e humile nelle prosperità.

Pur adesso iomi aueggio, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamete alla uostra amoreuole lettera, nella quale uoi trappassate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette Giornate dell'Agricoltura, che ho hauute dal uostro 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 mandaruele, perche son sicuro che u'infiammaranno maggiormente à perseuerare nella uia che tenete. Nostro Signor Iddio ue la prosperi sino al fine, accioche siate specchio à tutti i nobili della nostra Città, uedendoui uiuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicitamente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, à uoi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

 On molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriabene, che con l'hauermi fatto ueder una uostra lettera in materia dell'Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente uenuta in luce, & di alcune tradutione fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo

sto Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donate da altri, che da chi insieme con la theorica, hauesse con giunta una lunga esperienza di questa nobilissima, & utilissima arte: Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse hauer una lettera uostra conforme in tutto à questa mia opinione: & mi pregò che hauendoui à scriuere intorno à questo particolare io li facesi gratia d'isporre più chiaramente cid che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; à fin che dandouene notizia, egli potesse con l'honorato uostro mezzo, per uia della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo: Dandomi à conoscere (ilche hà fatto anco molto bene la uostra lettera) che uoi dotto, e pratico siete, hauendo à i studi delle buone lettere aggiunto la esperienza di quest'Arte con la coltiuatione de i fruttuosi nostri poderi; & che da uoi solo si potena aspettare questo uniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare così honesta domanda all'amico; e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scientia, & professione, & ho bisogno d'impararla da più dotti, e pratici di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia: Nò pche io creta, che a noi sia nascosta alcuna di queste cose, che ui sia p dire, ma p sodisfare à chi mo l'ha domandato, e per ragionarne cò mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauèdo frà la Latini (per lasciar à dietro tant' altri Autori Greci, & d'altrenationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, et famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini & uocaboli, che sono proprii della lingua, e ben'intesi da chi ne hà cognitione, desiderarei; che qualche eleuato spirito Italiano con una chiara & ampla traduttione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, uenisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, et uocaboli nostri proprii bene intesi da l'Italia tutta; & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori; oue primieramente i libri si Stampano, si uendonu, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi vari doni à questo felicissimo Stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et uorrei che con questi detti nomi, & uocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & usato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiam usar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruuono à molti propositi d'importantia;

tantia : non lasciando medesimo la dichiaratione de Solstitiū, Equinoctij, delle Stagioni dell'anno, delle Stelle, de i uenti, & in somma di tutto quello, che s'appartiene a questa parte : della quale, come di cosa necessaria ne hāno trattato i sudetti nostri Maestri: Non già che io uolesi, ne parlasse esquisita mente secondo q̄sta scienza, che sarebbe anpartirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare nuoni libri di Astrologia, & di altre facultà: ma ne dicesse quel t̄so, che han detto i sopradetti Autori così chiara mente, che in questa nostra lingua si potesse bene intēdere da chi non hā cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chisi prende ad esprimere : parendomi che il trasportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & uana, che fruttuosa. Et quando parebbe d'q̄sto eleuato ingegno, che q̄sta uia della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincrescenole, ò molto difficile ; potrebbe far di una materia tanto publica, e commune un soggetto priuato, et proprio; togliēdo il meglio da i migliori et mettendo quello, che cōmunemente fusse detto, & approuato da tutti p uere regole. Facēdo anco conoscere qualche loro diuersità et per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una, et dell'altra parte: Et in somma facendo una elegante, et giudiciosa scelta da più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriuerne cōpiutamente. Et perche tutte le cose del mondo uariano, et uariano ancor i Cieli, sarebbe gratisima, utilissima, & importantissima cosa che questo moderno Autore haueŋdo fatto conoscere le cose, et i precetti de gli antichi, ni aggiungesse la usanza de i nostri tēpi, la differenza de gli antichi co i nostri; e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, et delle nationi, et specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debba esser rinchiuso questo trattato suo (potēdo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) cōciosia che nō m̄chimo à Spagnuoli, à Francesi, et ad altri oltramōtani: chi nelle loro lingue ne hā copiosamēte trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e st̄pare in Venetia il Tramezzino nō hā molto tēpo si è chiaramēte ueduto. Et sopra tutto io s̄imo per una delle più importāti cose, che si possa desiderare da q̄sto nostro Autore, ch'egli faccia nota, chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperiētia ppria; alla quale ogn'uno trede più facilmēte, et si acqueta senz'altro. Il qual testimonio della isperiēza nō si è ancor ueduto da nessuno de moderni dimestrato, e fatto palese al mōdo.

Hora io credo, che se uerrà in luce un libro di Agricoltura cō tutti questi auertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di un bello, et utilissimo uolume: e che la st̄pa dell'Arriubene potrà andar' altresì gloriosa di q̄sto, come quella dell'honorato Giolito uà tanto altiera della non mai à bastanza lodata Rētorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti, Et se uoi M. Agostino, che t̄so sapete, e ualete in questa professione del culto de capi farete degno il mondo

il mondo di così rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato à poter nuere, come questi à saper ben parlare, & forse maggiore per esser cosa più necessaria, & più cara la vita 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 Città si appartenena à punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa sì solenne arte; essendo ella hoggi di la più fertile, & meglio cultiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia cōtratta per così honora to mezo con uoi; ui offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, che un amico di così picciolo affare, come io mi trono, può promettere di animo, di uolontà & di forze à chi ueramente ama & offerua. Poi perche l'adoperarui così di subito in questo bisogno mio dia à uoi effempio di comandarmi nella occasione uostre, & sia un fondamento della nostra amistà, ui prego che uogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di uigne in pra:i; il che so esser nel Bresciano molto usitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato uoglio seruirmi in questi giorni (se da uoi sarò così consigliato) di trarre à coltura de prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per uno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui à 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 farò forse noioso conualermi della uostrea uirtù, & comandatemi, che Dio ui doni gratia di condurre à felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & ui faccio d'ogn'altro uostro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro. 1560.

Giouan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BAIT. DA ROMANO.

DI grandissimo contento, mi è stata la uostrea bella, & dotta lettera; perche, sì come ella mi fa conoscere il uostro ualore; così mi dà occasione di farui uedere, che i miei discorsi (che già otto anni uò adunando) sono molto lontani dalle cose, che uoi ricercate; percioche ho sempre atteso alla pura pratica de' riti utili della Agricoltura; lasciando la Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però 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 celeberrimi han trattato à bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente à gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo à trametterle nella opera mia, perche

perche non reputo tai sottigliezze esser cosi necessarie à gli Agricoltori, come faranno i secreti, che tuttauia uò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga à sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte; perche dubitarei che una gran parte non giouerebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi à quello che vorreste 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, ò state fatte con le mie mani, ò fatte fare à contomio, ò uedute fare ad altri, ouero ch'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 valore 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 à quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li nostri buoi, e caualli, e che io ui soccora con qualche trattato à proposito per pascergli; dico che per adesso ui mando quello del seminar la ueccia et uena insieme, p' profissarsi il tempo: Che seruando l'ordine che dice, non solamente ui darà gran copia di buona pastura à mezzo Maggio senza adacquarela mai; ma ancora manterir' à talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, ui si potrà anco seminar all' hora de' fasoli, ò del miglio nel mese seguente, et à questo modo ha uerete 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 vn' anno à tre caualli. Et benchè queste due sorti di pastura ricercano dell' acqua per adacquarele nel tempo delle secchezze, della quale uoi siete priuo: nondimeno, stando che i nostri capi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino ho per fermo che riusciranno con utilità: & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi à quel che dite, che io ui risponda adesso, & ogni altra uolta, che mi scriuerete, di questo non solamente non mancarò mai, ma ue n' haurò tanto più obbligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiederete de gli altri risi utili. perche si comè son certo, che sempre guadagnerò cose honorate dal uostro elegante stile: cosi spero, che col mio (benche bassò) ui mostrardò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli. 4. di Febraro. 1560.

Agostino Gallo.

AL

AL MAG. ET ECCELL. ORATORE,
M. VINCENZO STELLA.

PER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacomo sia Collaterale; nondimeno io mi allegrarei assai più quando i nostri Illustri Signori lo facessero Censor generale con buona provisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma; perciocchè non solamente egli haurebbe un carico honoratissimo, & degno à punto del suo genio; ma ancora essi haurebbono grandissimo contento uedendo quanto per mezzo del suo ualore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di uini, & d'altri simili ricolti; & quanti centinara di migliara di ducati caquarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe un ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben pratici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaio à tutti quelli, che coltiuano, ò 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 à i mercadanti, che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) che l' primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Qual' utilità maggiore potrebbero hauere quei benisimi Signori quando facessero questo? Poiche non haurebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbero dare à i paesi d'altri Principi. Et oltre 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 potrebbero hauer questi paesi, quando in poco tēpo fussero netti d'huomini ociosi, & che i capi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io uedesse q̄sto; mi parrebbe di ueder la felicissima età di q̄lli nobilissimi Rom. i quali apprezzauan talmente l' Agricoltura, che nõ pur faceuan i Censori, che cōtinuamente priuanã tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente; ma faceuan anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che nõ haueã chi li coltiuasse, sinche ritornauã dalla guerra.

Non sarebbe etian dio gran beneficio uniuersale, quando questi Censori facessero dirizzare, & assettare le strade torte, & male accomodate? Perocche, oltre il bel uedere, abbreuiarebbono il camino à i uiandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante acque,


acque, le quali per non esser dritte, sono cagione d'infinità danni a particolari per lo riparare, & per vntarse l'vn l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni, come per isperienza si vede?

Io potrei dire similmente quādo promedessero a molti ignorati, & a tanti ostinati, che nō vogliono contracābiare i lor cāpi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini; senza che non vogliono accōmodare del transitare, nè de' vasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi vien dāneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamēte 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 della 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 ociosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satana, che disonoran' Id dio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e cōtristano i nostri amorenolissimi Sig. vedēdo tuttodì quāto è poco l'amor, ch'è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Cōpare s'io son trascorso nel dir piu, che nō pēsaua. Il Sig. Id dio vi cōferui sempre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad attener da ql. Sereniss. Prēcipe le cose giuste, che domādate. Et con questo a V. E. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, ali 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

 I come voi M. Compare haueu 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; così mi piace che gli auguriate pin tosto che fosse eletto all'honorato officio della Censoria sopra i campi di terra ferma; percioche, ancor a ch'eglisia di tal prudētia, che riuscirebbe in qualūque honorata impresa; è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io cōferisca co i Magnifici miei Colieghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì grā domanda auanti a questo eccelso Senato, dico nō hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono sempre circospetti intorno alle nouità; per hora nō ci pare di farne motto alcuno; riseruando questa cosa di tāta importanxa a considerarla maggiormēte, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Sereniss. Prēcipe. Fra questo mezo vi uete lietamēte nel vostro bel Borgo, essaltādo la vostra

vostri cara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tutta-
 ma non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero 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 pia-
 ciuta, che vi habbia indutto à desiderare la mia amicitia, mi allegro,
 & di cotesto vostro gentile, e cortese animo, vi ringratio infinita-
 mente: 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 qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura in-
 gannato, vi date à credere che siano. Promettoni bene, che nel coltiuare con
 l'osservanza, con la fede, e con gli uffici, la sincerità dell' amicitia, mi sforzerò
 di procedere di maniera, che non habbiate à giudicarmi del tutto indegno del
 l'amore, che per bontà vostra, & non per merito mio, vi degnate portarmi.
 Quanto all' opera dell' Agricoltura, da vostra parte datami dal R. P. F. Mas-
 simiano Tassoni, dico che la materia mi par' esser disposta, e trattata con dili-
 genza. Et se ben' ella non è in lingua molto isquisitamente Toscana, esprime pe-
 rò i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser
 ascoltata. Là onde, veggo che recando voi col suo mezo al mondo vtile, e pia-
 cere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio
 fine, pregandoui à veder volentieri, questa rozza mia pastorella, la quale in
 mio nome humilmente viene à farui riuerenza, come al gran padre della Vil-
 la, & al maestro dell' Agricoltura.

Di Ferrara, alli 3. di Maggio, 1565.

Vostro buon' amico Alberto Lollo.

AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

Considerando che'l Sig. Iddio mi ha donato gratia, che dopo la occu-
 patione continoua di dodeci anni, & nella età mia di sessantasei, io
 habbia finita, e data fuori l' opera dell' Agricoltura, & de i piaceri
 della Villa, ho da pēsare ancora, che quello che ha fatto il Reuer. Padre Mas-
 simiano nel presentarmi in nome mio quella, che à lui donai (benche non ha-
 uesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: percio-
 che non hauerei mai hauuto ardire à farla comparere innanzi al cospetto vo-
 stro, poi che oltre all' esser voi bene intendente di tal' arte, siete anco molto fa-
 moso di eloquenza, & d' altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil' errore,

non

non hauerei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, accioche in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poi che à lui è piaciuto di far questo bel tratto per la souerchia affettione, ch'egli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi ha uete fatto nello scriuere, & approuare con tanta benignità l'opera mia. La quale, ancor che habbia da portare qualche utilità al mondo secondo la pratica moderna, non però parmi che meriti così facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettono dell' Agricoltura, & non da i pari vostri, i quali sono auerzi solo a' componimenti elegantissimi, come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto'l mondo, si mostra da capo a' 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 ogn' hora piu bella, mai non mi è bastato l' animo di seruirme ne pur d' una sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con l' aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui da douero l' opera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozzezza, che per auentura vi potrebbe piacere piu che di prima. Hora non solamente vi ringratia delle amoreuolissime offerte, che mi fate senz' alcun mio merito, offerendomi allo' ncontro con tutto quel poco valore che in me si troua: ma etiandio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, la quale fin' hora è stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io vn frutto d' vn Lettore della nostra Academia palese, & vn altro della occulta; pregandoui che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanità, che mi ha data la via larghissima.

De' Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio. 1565.

Vostri. Sempre Agostin Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

Q 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 à quella, che mi sono essercitato molti anni (meatre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno à questa professione: & si per veder' espresso leggiadramente in questa vostra bell' opera tutto quello, ch' io andaua desiderando ne gli Autori antichi, e moderni, i quali hanno ben tocca la forza dell' arte, & li precetti vniuersali di essa: ma non sono discesi à i particolari, nè fatto toccar con mano (ilche fate voi) tutte le cose narrate, con l' esperienza propria; laqual' è madre, & per-

setta

fatta maestra di tutte l'arti. Onde, si come à qlli si dene molto p hauer forma
 to così bella figura, a noi solo è debito il colmo di tutti gli honori p hauerla cō-
 dotta à tal pfectione, che nō pare, che se le possi aggujger cosa alcuna. Si che
 mi son rallegrato d'oppiamēte del beneficio, che ne risulta al mōdo, et della fa-
 ma, che ne ridonda in noi; il quale amo già tant'anni al pari di me medesimo,
 et u' sono obligato, quāto puo esser un amico all'altro. Vero è s' haueste fatto
 qualche mētionē in qsto uostro utile, et honorato libro della uita pastorale, ò
 trattādo della dolceza sua; ò insegnādo, quāto è grāde il guadagno, che si ca-
 ua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto qll'orna-
 mento, che potrebbe esser p auentura desiderato da qualche cupido, e curioso
 intelletto. Onde per spronarui à così bel corso, come geloso della uostra gloria,
 e per mostrarui, quanto io habbia gustato, et gusti questa solitaria, et ritirata
 uita (alla quale mi son ridotto, poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbā
 donare la uita dolce Agricoltura, e l'comertio de gli huomini) mi son posto à
 scriuerui qll'o, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per
 qsti monti. Et qll'o c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocōditā
 di qsta uita, et l'utilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa profes-
 sione. V'oi poi da qsto poco, che ne ne dirò (non uolendo esserui tedioso cō la trop-
 pa lunghezza, ne potendo à sufficienza esprimere i ueri piaceri di questa sin-
 cera gente, i quali se possono uedere; Et molto meno qlli, che sentono dentro
 di s'ormedessimi forse maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa profes-
 sion pastorale contiene quella felicità, che u' dico; e s'ella è degna, che uoi ne
 facciate memoria nella uostra lodatissima opera. Et cominciādo dalla dolcez-
 za sua, non u' pare giocondissima cosa il uiuer lontano da tutti gli strepiti, e
 rammarichi di qsto trauagliato, et misero mondo, non sentēdo mai nè di gior-
 no nè di notte, nè di state nè di uerno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo
 niente altro, che quiete consolatione, e riposo nell'animo. Et nel corpo? Il che
 auuiene benissimo al pastore, il quale nel tēpo della state subito che comincia
 ad apparir l'Alba nel oriente, uscendo dalla capannetta, et dal suo dno let-
 to fuori, gode principalmente della soauissima aua mattutina, dell'allegria
 del Cielo, e della uaga bellezza dell'Aurora. Et quini passeggiando, riueden-
 do, et attorniano il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tut-
 to nel rimirarle, e conoscerle salue, et sicure da ogni pericolo delle passate te-
 nebre. Le quali, come sono state munte da lui, ò da i figliuoli, ò famigli, e ras-
 settata poi all' hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la usata
 arma nella feroce destra, et ridotta à guisa di saggio, et ualoroso capitano
 tutta la sua schiera in un bel drappello, si auia passo passo con lei uerso qual
 che lieta campagna, ò ameno colle, doue cgli se tmagini di trouar buono, e sa-
 no cibo per lei. Et quini fatto alto, lascia satolarli delle fresche herbe queste
 mansuete bestiole, guardandole, circondandole, et compiacendasi di uederle.

tutte sane pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, ò limpido fonte à bere, et à trastullarsi: Et se il Sole è homai salito tãt' alto che ferisca co' raggi suoi troppo ardeamente la terra, le riduce all' ombra de gli opachi, et ameni arbori; le cui frondi mosse soauemẽte, à guisa di concerto, dalla fresca aura meridiana l' inuitano à por mano alla sua sampogna; con la quale (facẽdo à gara cõ esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo cõ gli altri p' buono spatio: Et inuaghiato della sua istessa armonia, parẽdoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che no n'ha inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, et ordinate le fila dell' essercito suo, marcia uerso qualche altro lato à pascerlo cõuenientemẽte fino alla sera, la qual soprauenuta si muoue pian piano uerso gli alloggiamenti, li quali presto si accõmodano, facẽdo nel mezo della càpagna lontano dalla gẽte co' suoi ingegni uno steccato p' ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, et per gli altri una casetta coperta di frondi, & di rami d' alberi; dentro la quale, poste prima intorno à i ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun pẽsiero s' adagia, e dorme un quieto, et riposato sonno. Nel uerno poi nō m'cano à pastori altre dolcezze, et consolationi per cioche ritirati doue dalle neui, & da ghiacci siano sicuri i lor animali, niuon in santa pace, et in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, et pẽsieri, che tãto traunglino i miseri mortali; et quiui contenti della loro sorte, dispẽsano parte del tẽpo cõ la loro cara famigliuola, godẽdo appresso il fuoco dolcemẽte de i frutti delle loro mãdre, dalle quali nō m'cano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri; al che si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi tantopiù grati delle delicate, & sontuose niuande de grandi, e de' Principi, quãto sono acquistati co i lor' honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di ueleno in lunga 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 giocõdi, e la notte tall' hora, al suon d' una cetra, ò d' altro rusticano istrumẽto in cõpagnia di molte uaghe pastorelle, et esprimẽdo i lor rozzi amori, passano honestamẽte, e festosamente il tẽpo in suoni, balli, giuochi, et altri piaceuoli trattenimẽti. In tãto cresce la mãdra, e si alleuano in nuoui parti certa speranza, e felice trastullo al prudente, & buõ pastore. Il guadagno del quale (p' uenir à q̃l' altra parte) è poi si honesto, e si grãte, ch'io lo stimo assai più delle sudette cõtentexze, e gioie. Primamẽte noi uedete, che si come l' Agricoltore uiue, e caua utilità de' frutti della terra cosi q̃sti sostẽta la sua uita e guadagna de' parti, e de' frutti de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pẽsiero, ò stimolo di auaritia, e senza scerpole alcuno di cõsciẽza, lõtani da i pericoli del mare, e di tãte ambiziose, & faticose arti, che tengono infrascati, & inuiluppati i ceruelli de gl' infelici buomini del mondo: Et questo guadagno cõparte con tanta prudentia, che ba

sta per

sta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, ò ansietà di hauere a cercare, ò n'è dicar cosa alcuna, e pur che nò li mächì nò si cura di farne alcun auanzo. O guadagni buoni, & honesti degli Agricoltori, e de' Pastori: le quai professioni sono tãto vnite, e cõgiunte insieme, e tãto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa piu bella: in modo, che si possono chiamare cõpagne, e sorelle; percioche, si come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla datutti i tēpi, & ogni luogo, e giona con la sua industria all'arte pastorale; così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose, dallequali dipende il vero nodrimēto, & il proprio latte della terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo è tãto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amorevoli sorelle prodotte in vn tēpo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornan. & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del uestito, e di parte del vitto ancora, due cose tãto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarui de' pastori; percioche ve n'è vn'altro di maggiore importãza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lõtani (come ho detto) da tutti li strepiti, tra uagli, ambitroni, e molestie del mōdo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e cõmodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riuierirlo, & di guarđarsi sempre di offenderlo: & v'dite come, Stà intento il pastore, mentre il gregge suo v'pascendo per li verdi prati, & quini, ò appoggiato al suo bastone, ò affiso in terra contēpla, & considera gl'innumerabili benefici riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è, che non fosse sin da principio ordinato dalla Maestà sua di farlo quel prato, ò quell'herba, onde si nutre il suo armento; ouero vno de' i suoi armenti altresì. Si vede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti: & v'la lodando Iddio, che nò sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Cõsidera, ch'egli amatanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tēpi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i cõtrarj; e così viene in cognitione, che Iddio molto piu pietoso, e benigno pastore di tutti gli altri tiene la istessa cura di lui, del mōdo, e di tutte le cose create, e che senza la prouidēza sua nè esso, nè il gregge, nè tutto ciò che nasce, nò potrebbe, nè saprebbe mätenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bõtà di Dio, e da fare ch'egli l'ami, riuerisca, e tema, cõm'ho detto, e quanto egli può. Giunge la notte, v'tra se pēsando, che à 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 vigilate in ascoltare, e prouedere tutti i pericoli, e cõ 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 nõ 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 tēpi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, cõtento, e felice. La perfetrione della qual vita è bene stata conosciuta, & essercitata cõtinuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c' hanno volontà di sbrigarfi da i lucci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a raccontar con prolißità: Patriarchi, i Profeti, e i tanti santi huomini, che la eleßero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, la qual' è tanto cercata da tutti nelle grãdexze, e pur nõ si truoua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, nõ vedete voi, che tutti i gouernatori della piu degna, e piu nobile parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescou, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Nõ uolse egli nascere in vn Presepio tra Pastori; & à Pastori significare principalmente la gloria sua, quãdo fu fatta lor gratia di vdirè dall' Angiolo quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnarà adunque, ò chi piu tosto non deurà desiderare di esser pastore? poi che pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i cõtenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascere tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita utile, vita santa, vita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mètre la vita mi durerà, & morèdo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamẽto, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che nõ hauea pensato, & promessoui? benchè non ui ho detto la millefima parte di quel, che io cõprendo tuttodi dalle maniere di questi boscarecci huomini; & ch'io odo da lor medesimi della lor felicità; nè tãpoco quel, ch'io prouo, e sento in me stesso di cõtentezza in questa quieta, e ritirata vita; ilche è tãto, e non posso apena immaginarlomi, nõ che esprimerlo interamẽte. Voi perdonatemi della troppa lighezza, laqual' è causata dal grã desiderio, che ho di persuaderui, che uogliate nella vostra honorata opera dell' Agricoltura far menzione (occorrendoui ristãparla) di questa dolce, e salutare vita pastorale, si perche la materia è tãto cõforme; che nõ pare, che si possi trattar dell' una senza l'altra perfettamẽte; onde vi accrescerà maggiore honore: & si ancora, perche inalzando questa con le ali del vostro ingegno (ilche nõ posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuina n'ete, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità quã in terra

esser

esser uane senza l'effercitio, & l'uso di queste due care amate, e dolci sorelle
Stare sano, & tenetemi nel numero di quei, che offeruano le uostre uirtù.

Da q̄sti nostri mōti nō meno che quei dell' Arcadia felici; il 1. d' Ag. 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL
MAG. M. AGOSTINO GALLO.

Plù volte ricordandomi della mala satisfattione che hauete di me, per
che ò per troppo delicatezza, ò per fugir la fatica, io non habbia let
to il uostro bel Libro; ni dico che per queste cagioni non sono restato,
ma si ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non
poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde il grand amore che
ni porto, hà finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta dili-
gentia, & con tanto mio piacere ch'el Signor Iddio mi hà aperto gli occhi, &
fattomi ueder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouarà à i Let-
tori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da noi; anzi che tutte le al-
tre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre.

La uostza intentione, & il uostro fine è stato, & è con la fatica di molti an-
ni di giouare à tutti, & particolarmente à i nostri Bresciani; giouare dico pri-
ma all'animo. Percioche questo nobilissimo effercitio dell' Agricoltura, li farà
abbracciare le uirtù, e lasciare i uitii cagionati dall' ocio: Giouare al corpo
nel cōseruarlo cōl' assiduo effercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi p lo
bisogno suo: Giouare alla robba nell' accrescerla, raccogliēdo maggior quātità
di frutti, e q̄lli cōseruare con buona diligētia, e quiete, è un tanto desiderio: Il
quale merita da quātī sono buoni esser aiutato come anco deue esser la princi-
pale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfet-
tamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, et di quāto bisogna non si
hà buona cognitione: poiche non tutti i rimedii giouano à tutti ugualmente:
anzi che quello che ad uno gioua, assai uolte ad un' altro noce: come si uede,
che la medicina in uno suggeto ad uno cagiona la sanità, & all' altro cagiona
la uirtute: e necessario adunque, chi uole giouare all' amalato, conoscer la ca-
gione della infirmità: perche in questo consiste la eccellētia del Medico, altra-
mente uolendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che
più d'ogn' altra cosa cōramina l'animo, distrugge il corpo, e consuma la robba à
i gentilhuomini Bresciani, è la Ventosità, l'esser troppo gonfii, uani, leggieri,
ambitosi, & in conclusionē pieni di uento. Et questa Ventosità è quella che
cagiona così 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 forestieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per una solen-
nissima uanità, et estrema pazzia. Percioche, oltra che sfaccia dell'anima ogni
uirtù, e bella creāza, carica ancor il corpo di ferro, col farlo andare sempre ar-
ma o, e patire assai altri incommodi: consumādo ogni grossa facultà nel nutri-
re tanti animali, che gli compagnano spendendo poi nell'alti, nelle prigioni,

in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfi, & troppo pieni di V& osità. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio, produce la terra à beneficio de gli huomini, per scacciar la V&nosità, sopra tutti ni sono gli Anesi, per essere perfettissimi a tale infirmità: senza che per ogni altro rispetto, sono molto buoni, & molto diletteuoli. Vorrei adunque che nel principio del nostro Libro haueste trattato di questo frutto così gentile, & così necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli à raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad usarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano, se gli Anesi non gli aiutano. Et ueramente questo era soggetto per una Giornata intiera, poiche non poteuete ricordar cosa ne più utile, ne più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di qlli, il più delle uolte nuoceranno. Et accioche non restiate suspejò, che questo nò sia uero: uoglio discender al particolare, e farui conoscere, che tutto è uerissimo.

Nel nostro Libro, uoi ui siete affaticato nel persuadere à i gentilhuomini Bresciani, che lascino la Città, & uadino ad habitar la Villa: se uoi intendete che ui uadino così gonfi, & pieni di uento come hora si trouano, non li potete dare il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che ui habitano. Percioche, doue nella Città 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 uedete uoi che nel Territorio, ò quasi in ogni Villa, ni è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito uengono alle arme tra loro. Et però si uede, che senza Anesi si sta male alla Città, ma peggio alla Villa. Voi hauete fatto una bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascere maggior quantità 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 uiti non siano rodute dalle fongogne: Ma che gioua all'huomo uano, & gonfio l'hauer tanti rimedii contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra qsti animalacci, che tutto di egli tien' appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li cōsumano 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 p quattro anni. Che ui sia poi gran copia di questi brani, che diuorano le entrate, e li stabili a i lor patroni, che si gloriano tanto di qsti mangiaferri, tutta la Città lo uede di dì in dì. E però bisogna prouedere à qste cose grosse tarme, e zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e harbelloni; ma ancor si gloriano senza modo, quādo si ueggono in gāba due baghe di tātā grosserza, che à pena possono andire, ò star à cavallo: facendo il brano, à costo del patrono; il quale, hauēdo usato ogn'industria p conseruar 25. sacchi di frumē

to, li spende poi tutti in simili pazzie. I uostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la Vtosità; ma stādo q̄lla nō ui può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che ui farà marauigliare, & è certissima: Che à i Vani, & à gli Ambitiosi, nō si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor utile il non hauere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo; poi che la pouertà, e l'infermità molte uolte fanno l'istesso effetto de gli Anesi, disgō stādo i troppo gōsiati. Nō norrei già che noi dubitaste di nō hauer buona ispe ditione alla molta quantità de gli Anesi, stimādo che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno; e p questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur si curo che la verità ui farà veder incōtrario, poi che quasi ogn' vno patisce di questa infermità; onde p maggior chiarezza, voglio dirui in che modo intēdo questa materia. Io cōsidero che vi sono tre sorti di Vtosità, lequali per distin guerte chiamiamo, vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La Vtosità grossa è facil da conoscere: perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel uestir sontuoso, nel māgiar delizioso, nel pascere cavalli, cani, huomini bravi, e nell'edificar senza disegno; essendo poi negligēti nell'acquistare, e nel cōseruare, ma solliciti nel dissipare: p̄sando poco all'entrar ne i debiti, e m̄āto all'uscir di q̄lli; nō estinguēdone mai vn solo, se prima nō ne hāno fatto vn' altro maggiore: cōprando sempre caro, e v̄dendo buon mercato, credēdo 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 cōclusione tutta la lor vita non è altro che insolētia, vanità, pazzia, e leggerezza: nè altro fine possono hauere se nō uergogna, cōfusione, e pentimēto. La Vtosità mediocre, non è tātto grossa quātto è la precedēte, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è cōpagnata col viuere politico, ciuile, e con la prudēza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende: Et è i coloro, che pōgono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbian le prime dignità, e i primi officii. Si humiliano p̄ esser esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia cōlui, che poi biasimano in absenza. V sano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti a pochi. Et q̄sti credono poter seruire à Dio, & al Mōdo in vn tēpo istesso; nō cōsiderādo che la sua infinita Sapiēza ha detto. Ch'egli è impossibile seruir' a tutti, e che amādone vno, bisogna hauer in odio l'altro. Sī come cō la verità, e cō gli effetti nō si può seruire, & amar tutti dui: poi che cō vno, simula, e cō l'altro vien' amato da douero. Colui che in apparēza serue al Mōdo, accōmodandosi così nel uestire, quātto in altre sue attioni (che però nō sian di peccato) al viuere vniuersale, p 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 cōtrario, i quali seruono a Dio in apparēza, e cō gli effetti seruono al Mōdo: Come noi uediamo che nō seruono a Dio, ma essi seruono di lui, e della religione per hauerne utilità, e riputatione.

Costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani, eccetto quādo sono spinti dall' Ambitione: laquale leua la uirtù insieme con le buone opere. A questi, uenendo al uostro fondego de gli Anefi, ui prego che gliene date abundantemente, accioche l' Ambitione, insieme con la V entosità, & il tanto desiderio di esser' estimati, e honorati. per l' auenire si seruono del Mondo per seruir' à Dio. La terza specie della V entosità è sottile, laquale è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: percioche per sua difesa ha sempre lo scudo della santità, e della uita spirituale. Questa è in una parte di coloro che con la lingua, col uestire, & 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, et in esistenza Diauoli. A costoro dubito che gli Anefi giouarebbono poco, per esser la loro V entosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno ui essorto à dargliene, ma assai: percioche, l'etata l' Ambitione, si potriano' riconoscere del lor' errore. La seconda sorte di qlli huomini che con lealtà, et sincerità di cuore, hann' abbaddonato il Mondo, et ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann' abbaddonato ueramente il Mondo, benchè esteriormente paiono del Mondo; perche il Signore nō riguarda à i panni, ne alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente; i quali, meritano d'esser amati, imitati, et hauuti in qlla più reuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro qlla sottilissima V entosità, che tiene il nemico apparecchiata di cōtinno p farli gonfiare, e psuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa uentosità (come ho detto) è difficile da conoscere, e difficilissima da curare; pche com' è entrata in loro, à sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anefi, e sempre de' più pfetti. Et però è di necessitā che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoï che hanno fatto, quāto per loro possono fare à honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, e confesino con la bocca che sono inutili seruitori; e che da se medesimi non meritano alcun bene. Et qsti soli non hauran bisogno di nostri Anefi p scacciare la V entosità, ma si ben p conseruarsi; e de' più fini: poiche il crudelissimo Nemico, non cessa mai di battagliaarli. Et oltra che li gionarà il pigliarne spesse uolte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumēto p far uene, espedire buona quantità, hauēdo uirtù p sanare gli amalati di qsta infirmitā. Siche non dubitate di non ritrouarui buono spacio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, et ogni conditione de' mortali, hāno bisogno di qsta medicina.

Voi uedete prima i fanciulli, che à pena sono nati, come de' belli uestimenti, essendo laudati, & presenti à gli altri, quanto se ne allegrano, & ne uanno gonfi, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono: & tutte questo nasce dall' esser più, e meno estimati; il che non pcede d' altro che dalla V entosità.

La

La adolescentia, & la età Virile, è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe ne i bagardi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per bauerli. Et quel che è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti, procedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, dellaquale ibtanto ragionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, non procede d'altro che dalla Ventosità; anzi che quella mai edicizia, è cagionata da questa mala detta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (et specialmente della loro qualità & professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto può la Ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro è nera mento la sua perfetta habitatione: Laquale, benchè stia uobontiera ne gli alti palazzi, e staxe regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle più uili habitationi; onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i principi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruptioni de' paesi, e ne gli altri il desiderio di soprafiare a i suoi eguali; usurpando qllo de' uicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, pochi ne uanno essenti, dico n'anco i nostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer i più belli animali che siano nella Villa. Voglio finir la, perche uedo che la cosa uatropo in lugo. La Ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalma non lascia luogo alcuno, doue non faccia prona per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni: hora alla scoperta, & hora mascherata: muta habito, e muta nome. Va dinascosto, che tal' hora è quasi inuisibile, e tal' hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiuè, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal Mòdo s'accompagna in diuerse sorti di habiti; ma non sono però tali, che se l'huomostà auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alouni. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, et i magistrati, qsta Ventosità s'accompagna con l'habito del amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle cont. tioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osserrare il grado loro, di temere, che non inuitino altri a farli peggio, et non uoler nodrire. La insolètia. Poi alla operatione del pdonare del fare v'detta ella s'accompagna con l'habito dell'honore, della scont'èterea de' parenti, e de gli amici: dicendo che così fanno gli altri che sono prudenti, e che tutti non possono esser Chietini, ne Capuccini. e questi esempi ui bastino. poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quan. i habiti, e mascare, qsta mala bestia della Ventosità s'accompagna con le operationi di tutti qlli, che si credono essere sapièti, e di uiuer ben al mòdo. Io ho chiamata que
sta

Ha *Ventosità* mediocre, perciò che non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta; anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre inganati da lei. Ne anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento, uò la ueda, e conosca molto bene: perche alle operationi che sono per natura buone, e sante, ella s'accòpagna con la uela della *santità*, di una uita esemplare, e d'un riformatore di costumi, accio che sia ammirata, & lodata da tutti. Questa *Ventosità* è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che nõ solo alle volte ingana i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltre ch'è tanto ardita, & sfacciata che nõ lascia alcuna buona opera, che nõ faccia proua d'accòpagnarsi seco, e continuarla con lasciar il Mòdo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, cò l'orare, con la castità, & uerginità, con la uita religiosa, e seuerà, con la pazienza, e perseveranza nel bene, e finalmète non lascia pure una sola uirtù ch'ella non se le uoglia mescolare, dico sino con l'humiltà, ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una è, che quella istessa opera santa di uoler'esser libero da ogni *Ambitione*, & la diligenti a grande di scacciare ogni sorte di *Ventosità*, non è sicura dall'istessa *Ambitione*, nè dalla medesima *Ventosità*: Et l'altra è, che q̄ste due male dexte pesti, offendono i mortali non solamente nel tēpo della uita mia, ma ancora nell'aito della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che p̄ morir costantemente (essèdo riputato di grã cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamète dannato.


Io mi son diseso più di quel, ch'era il mio uolere; per farui in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa, poi che farà ornamento grande al nostro Libro, e d'infinita utilità a li uostri compatrioti; & anco a uoi di molta satisfatione.

Ho lasciato nell'ultimo quello che più importa, cioè, a che modo si debbono usare questi *Anesi*. Se io ho bene offeruato il uostro procedere. Voi hauete fatto l'ufficio, e di buon Agricoltore, e di eccellente Medico, mostràdo la uia di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli, e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine; e tanto più, perche non essendo gli *Anesi* ben preparati, non produrranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica restarà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi à questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto più vi staranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di *ventosità*. Se questo mio ricordo ui piace, ne resto contentissimo, & se anco nõ, accettate almeno il mio buon'animo: & conoscere che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaio. 1568.

Il uostro Cavalier . . .

A.



 Ra tutte laltre gratie singolari, che piu volte mi siano venute nell'es-
 sermi io tronato con l'Excellentissimo Signor Marchese nostro di So-
 ragna; stimo che q̄sta ultimamēte mi occorresse singolarissima, et gio-
 condissima, quando essendoto con sua eccellenza venuto à Virola dall'Illustrissi-
 mo Signor Rannacio di Gūbara suo nonno cognato; hebbi occasione di goder-
 ni quini alcuni di, che mi et trouate presente. Nel qual tēpo tãto maggiore si
 fece la cōtentezza mia, quãto uedendo esser uoi assatezzato, et honorato per
 amor della uostira multa uirtù da S. Eccellenza, e da q̄lli Illustrissimi Signori,
 cōpresi doppiamēte i ualori, e l'humanità uostira, poichè mi uoltaste ad abra-
 ciarmi, et a far mi partecipe de' uostri cortesi affetti, e de' i nostri facili ragio-
 namēti: quãdi accōpagnati dalla bōra della uostira natura, mi ui fecero prigio-
 ne, et uaghisimo di starui ogni hora appresso. Percioche se solamēte l'eloquē-
 tia dell'huomo dotto, et facundo è una catena, che gl'animi de gli ascoltanti;
 che doutra poi esser q̄llo dell'huomo dotto et eloquēte, che secōdo la diffinitione
 dell'oratore, sia uacuo pieno di bōra, et habbia i costumi nobilissimi, e facilissi-
 mi. Per ha qual cosa uenuto à Soragna, como cho io hauesci più, e più uolte pri-
 ma letto il uostro bellissimo libro, tornai uondimeno à pigliarlo; hauēdo innã
 zia d'gliocchi l'aspetto nostro uenerabile, & la bontà ppria di gētil'huomo; Ca-
 tholito mi misi à rileggerlo auidamente, e cō infinito diletto, poichè cō più affet-
 tione si leggono l'opere di calui, che di presentia; o d'amore è conosciuto, che di
 chi persola fama habbiamo notitia: et in q̄sta lettione, uenni à cōsiderare, che
 se Socrate, Platone, et Aristotele, per hauerci mostrato le uirtù morali; meri-
 tarono statue, et d'esser chiamati Semidei: molto maggiormēte siete degno uoi
 di simili honori, p' hauere scritto cō tãta facilità di stile, il uero modo di coltina-
 re i cāpi, e mostrata al mōdo con la contēplatione del uostro mirabile intellot-
 to, quanto l'Arte, e la Natura, uera ministra della diuina Prouidentia possa
 operare. Percioche uoi insegnando cō'l mezo delle lodatissime uostre uigi-
 lio al mondo l'essercitio della sana Agricoltura, così celebrata da tanti hu-
 mani Ministri: nō pure apportate il bē uiuere al genere humano, ma anco la sa-
 lute a' corpi, e l'elevatione all'intelletto p' contēplar le cose prodotte da sua di-
 uina Maestà cōsi misterioso, et infallibile ordine: onde nasce la cōsideratione
 dell'incōpresibit sapientia, et omnipotētia del gran Padre eterno, et cōseguen-
 temente la ueneratione; l'offeruāza, il timore, e l'amor d'esso, l'astraction dalle
 opere nō buone, e gli effetti delle diuone, cō'l mezo delle quali hauēdo la Sāta
 fede p' guida, e scortasi camina; e si puiene à q̄ll'ultima beatitudine, e riposo;
 che solo deue esser dall'huomo bramato & ricercato. A questo modo, Signor
 Gallo s'acquistano le corone, che soleuano anticamente esser date, ò a' trionfan-
 ti, ò a' liberatori delle città, e de' cittadini, ò ad altri simili: perche cō'l uero
 modo di coltinar la terra, che da uoi è insegnato uoi liberate le intere prouin-
 cie, nō che le città, dalla povertà, e dalla fame, et à infiniti che marciuano nello
 odio, rotti gli essercitij de' cattini pensieri: con q̄sto santo essercitio insegnate à
 trionfare

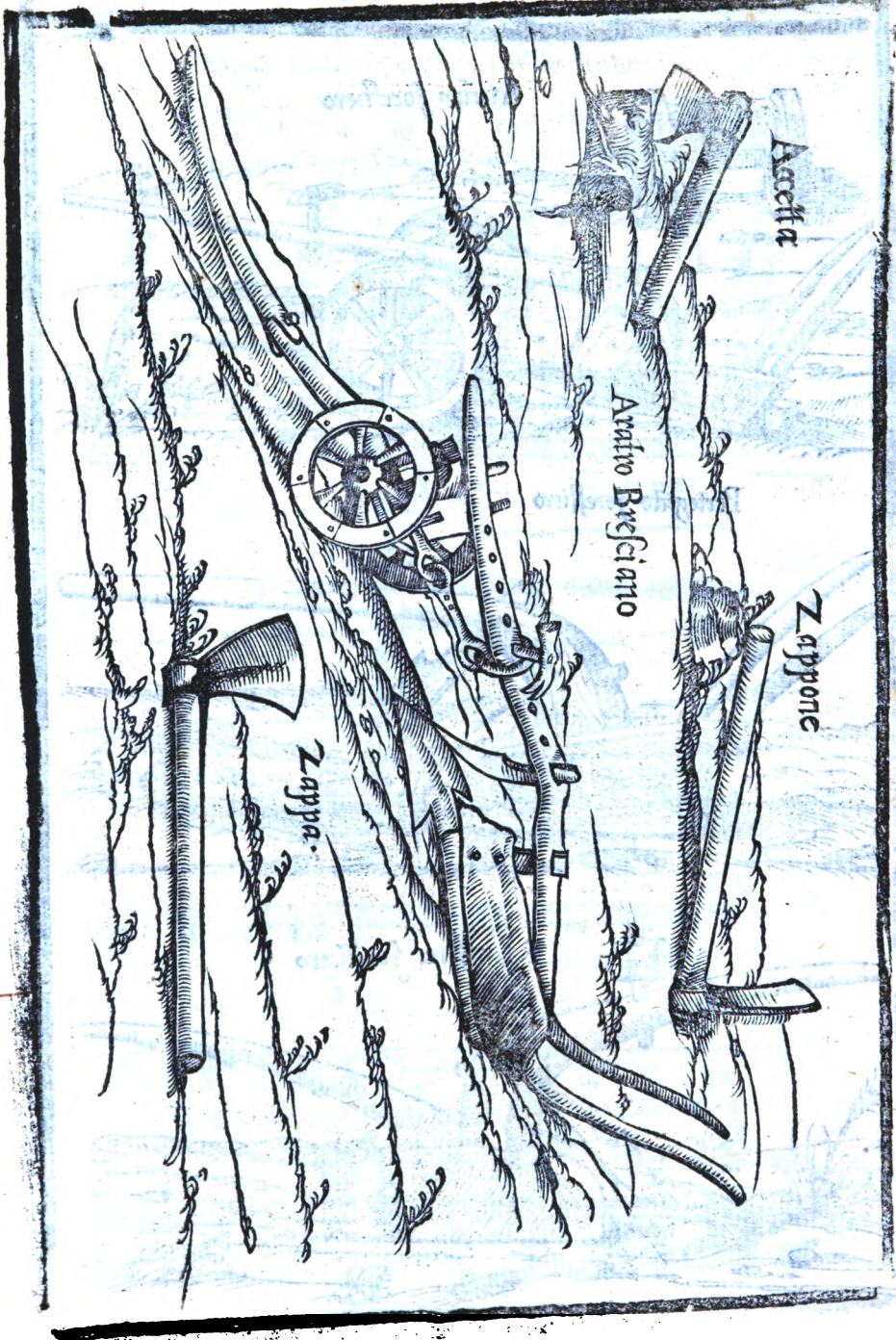
trionfare contra il mondo, e cōtra la carne. In che tanto maggior riesse la gloria vostra, quāto uoi siete stato il primo, di q̄sta età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimēto di tētar così difficile, et animosa impresa, e della quale si felicemēte sia uenuto al fine. Talche cō ogni uerità felici possono chiamarsi gli huomini di q̄sti tēpi, c' hāno hauuto gratia dall' altissimo Dio di uedere, e di godere un gētilhuomo tāso fruttuoso, et utile al mōdo: e felicissimo ueran. Et mi tēgo io, c' ho hauuto dono di ragionar, e di cōrrabere stretta amicitia cō così uirtuoso, e honorato soggetto. Ma all' hora mi terrò, quādo dalla vostra bōta sarò adoperato ī qualche suo seruitio, nel quale son certo che nū sarò più ufficio so di me, secōdo che nū. è più prōto ī amarui, n' è p' esser più diligēte ī seruirmi.

S' io mi conoscessi in qualche parte degno; ui pregherei che mi facesse gratia di baciare le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell' Academia Occolta, continua produttrice di frutti, che totalmēte e riescono cōstrari al nome loro: e che facesse lor fede, ch' io a tutti, et a ciascuno son seruitore affectionatiss. ma pche me ne conosco indegno, però restandomi col desiderio di seruirmi e d' esser da uoi amato; nō ui affaticherò più; et ui preghero lunga uita, e felicità d' ogni uostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

 Vantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il ualore, e la gētilissima creatura uostra; nō però conobbi così bene l' altezza del uostro bell' intelletto, come hora mi hà fatto ueder la nostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di q̄sto; nella quale uoi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate p' quāto uale la uostra innata bōta, ma nō già pche in me siano q̄lle uirtù, che p'ouerchio lamore ui date a credere. Et se pur ui para che io sia dotato d' alcuna cosa, p' la quale possa gionar' al Mōdo, date tutta la gloria al Signor' Iddio, il quale s' è degnato farmi registraror delle uirtù del ben coltiuar la terra, che io hò conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, p' impararle, e p' metterle in pratica come hò fatto. Et però nō aspettate da me risposta simile alla facōdia uostra ma breue, e secōdo il mio basso stile. P' prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla uostra nobilissima natura, e che haueu' cōtinua memoria del uostro honorato nome: et il medesimo prometto di fare uerso del uostro dolcissimo, e gioçodissimo fratello, M. Coradino. A leorti uostro cōpatriotto: Il quale fù il cōdimēto delle allegrezze che hebbe l' Illustriss. mio Signor Ranuccio e tutti gl' altri Illustriss. Signori, che ni si trouarono a q̄l tēpo. Fin' hora nō ho salutato p' nome uostro i nostri Signori Academici, eccetto che M. Thomaso Portacchi il qual hà lodato grādemēte la uostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all' obligo che son tenuto. Resta solo che ui degnate baciare la mano in nome mio all' Eccel. S. Marchese uostro Signore, e honoratiss. patrono, che il S. Iddio felicità sua Eccel. nelle sue Illustr. nozze, e in ogni altra actione che uesidero sia di uoi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568. Agostino Gallo



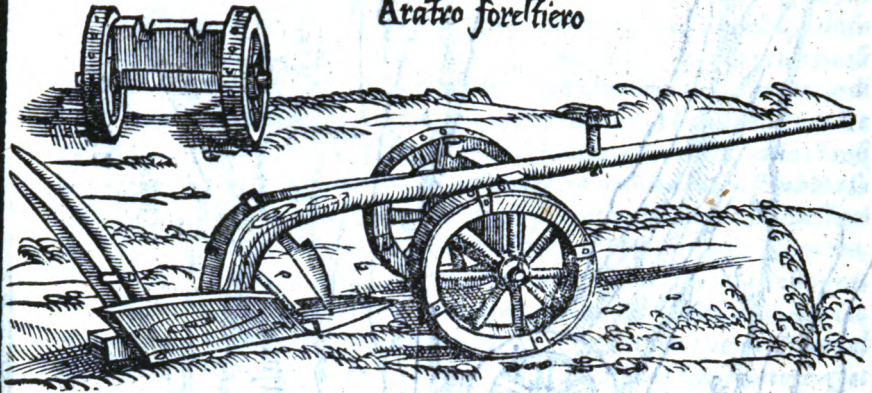
Arcetta

Amato Bresciano

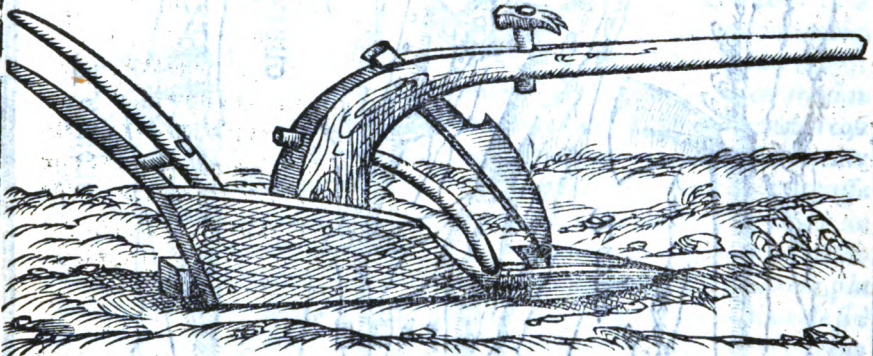
Zappone

Zappa

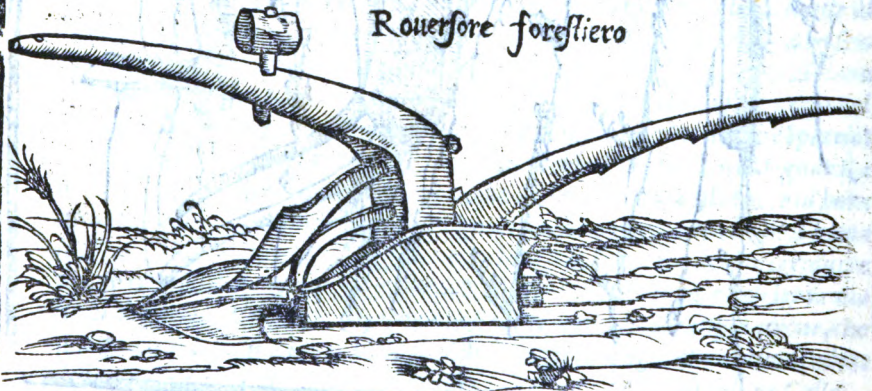
Aratro forestiero



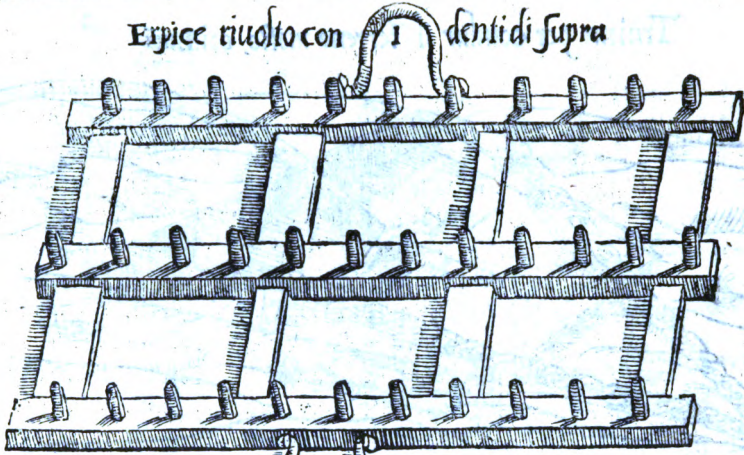
Pertegato forestiero



Rouetfore forestiero



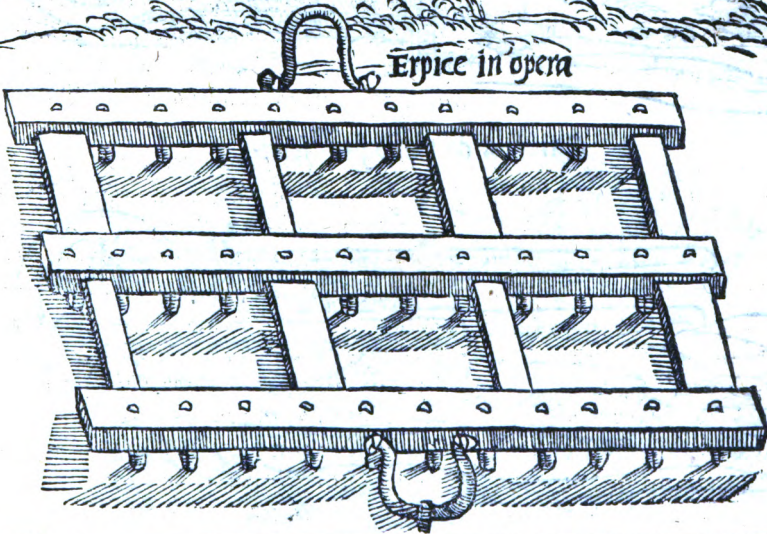
Erpice riolto con 1 denti di supra



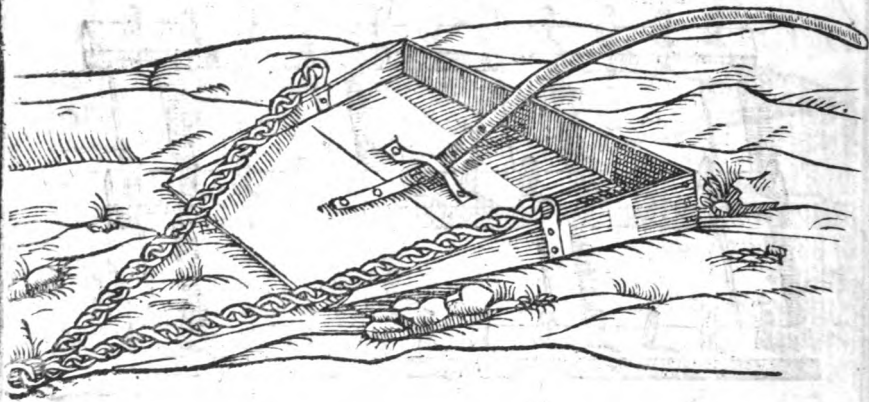
Dente di ferro.



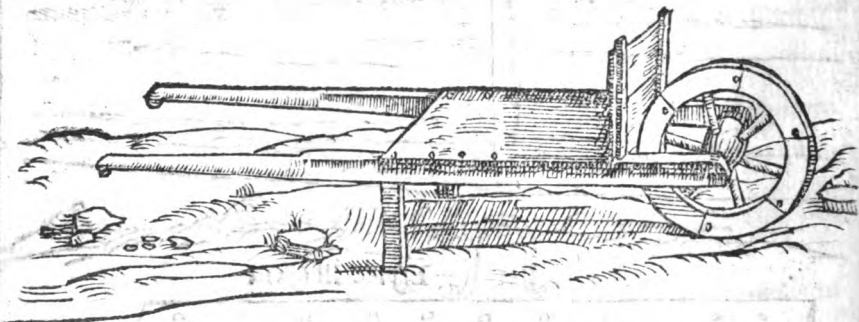
Erpice in opera



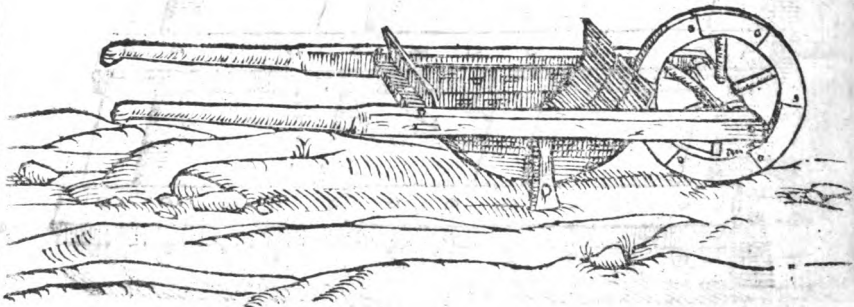
Traina per condur il terreno mosso, coi Buoi

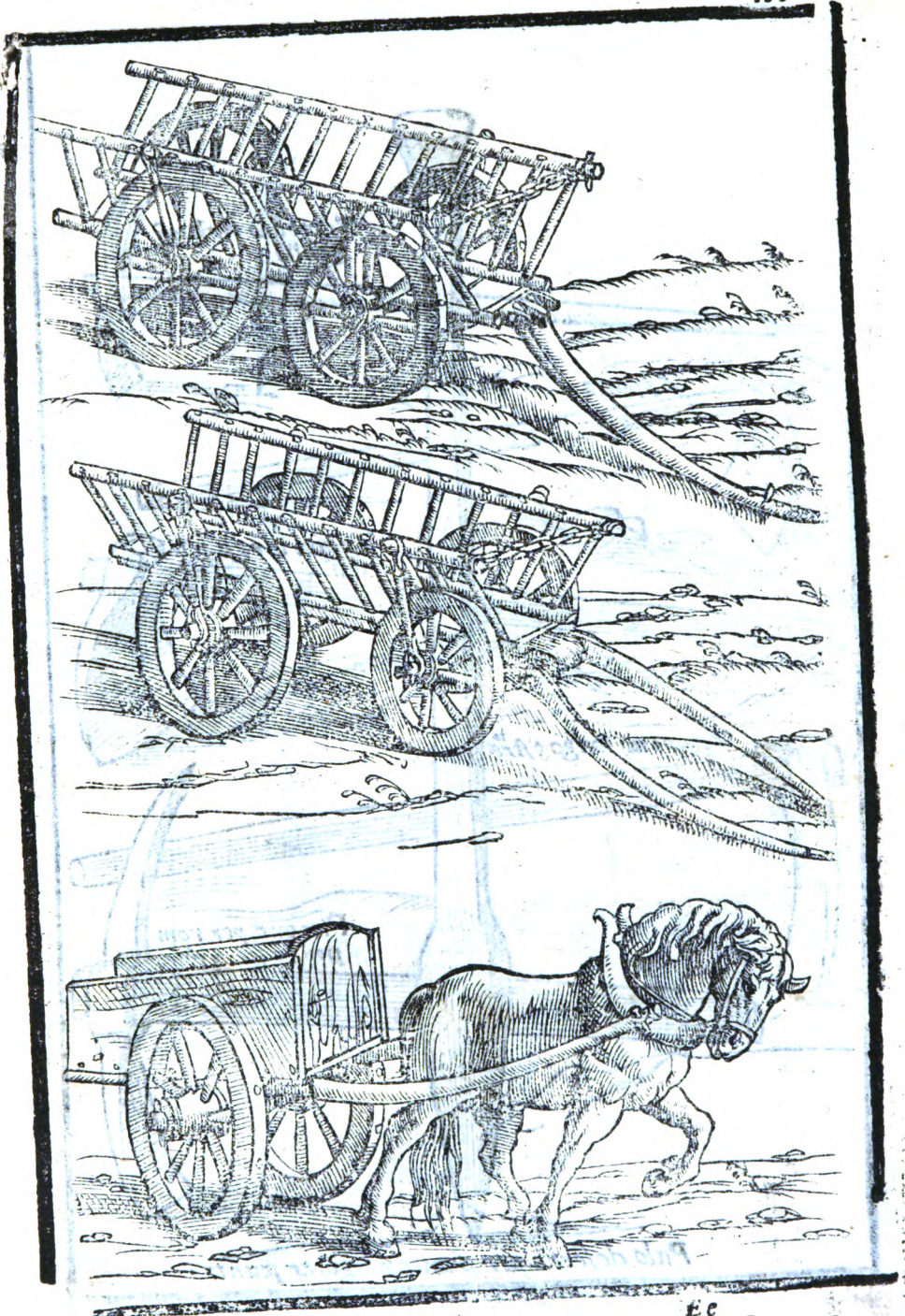


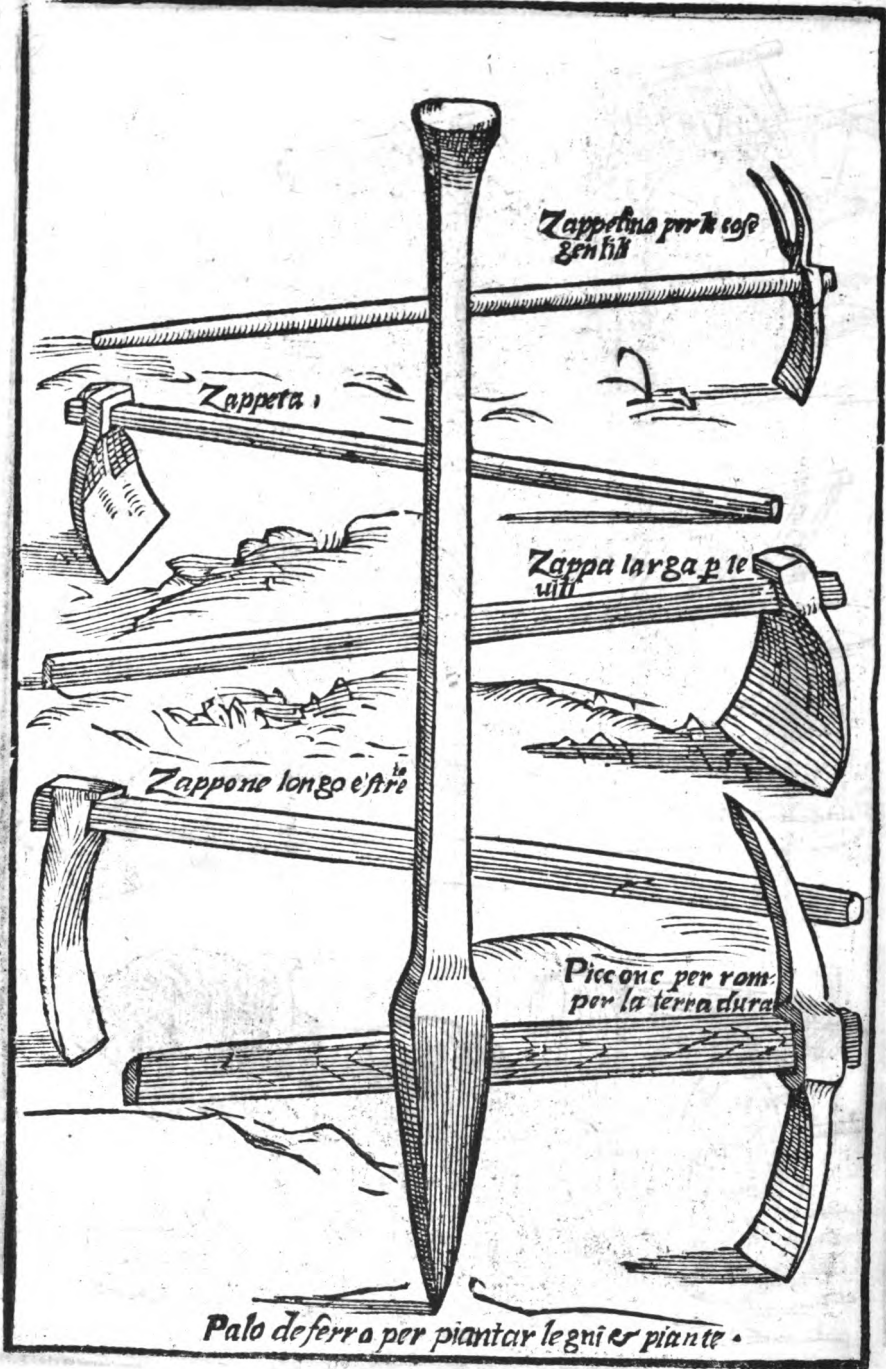
Carriola Bresiana da mano

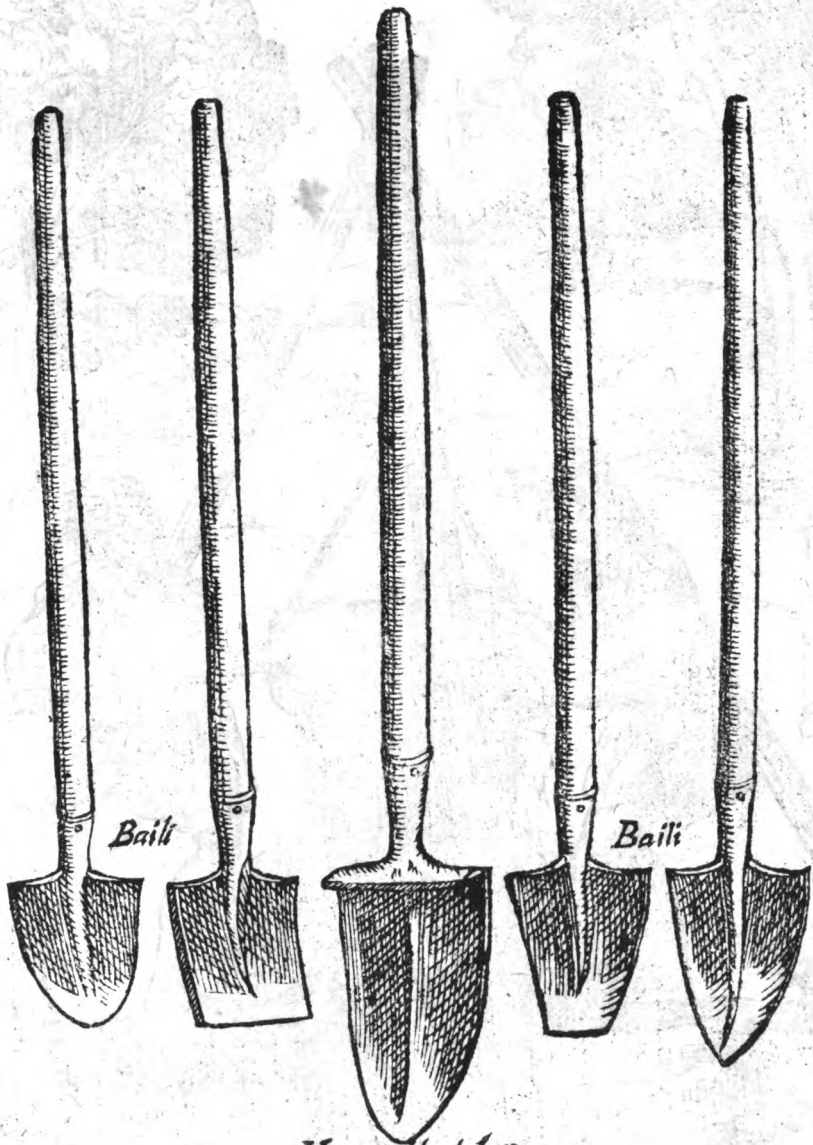


Carriola da mano forstiera.







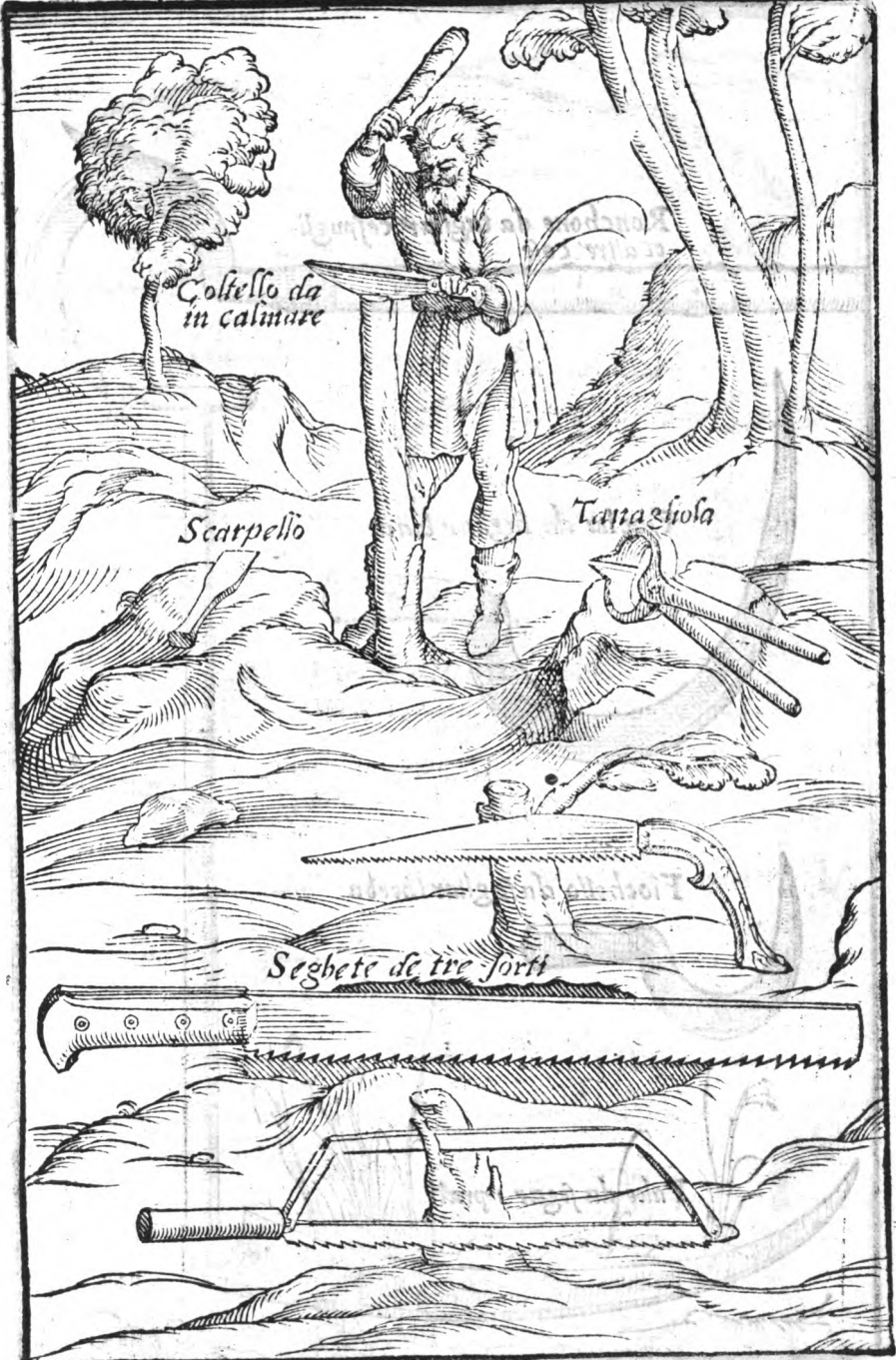


Baile

Baile

Vanga d hortolano





Coltello da in calmare

Scarpello

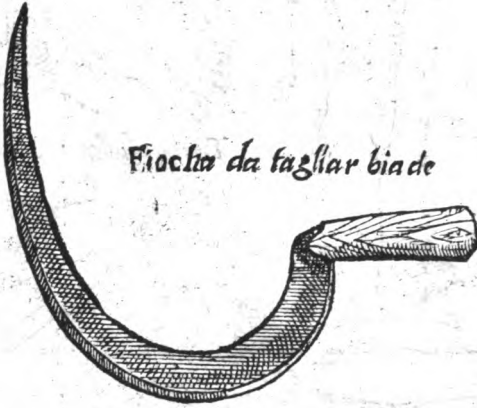
Tana gliola

Seghete de tre sorti

*Ronchone da tagliar cespugli
et altre cose*



Fiocha da tagliar biade

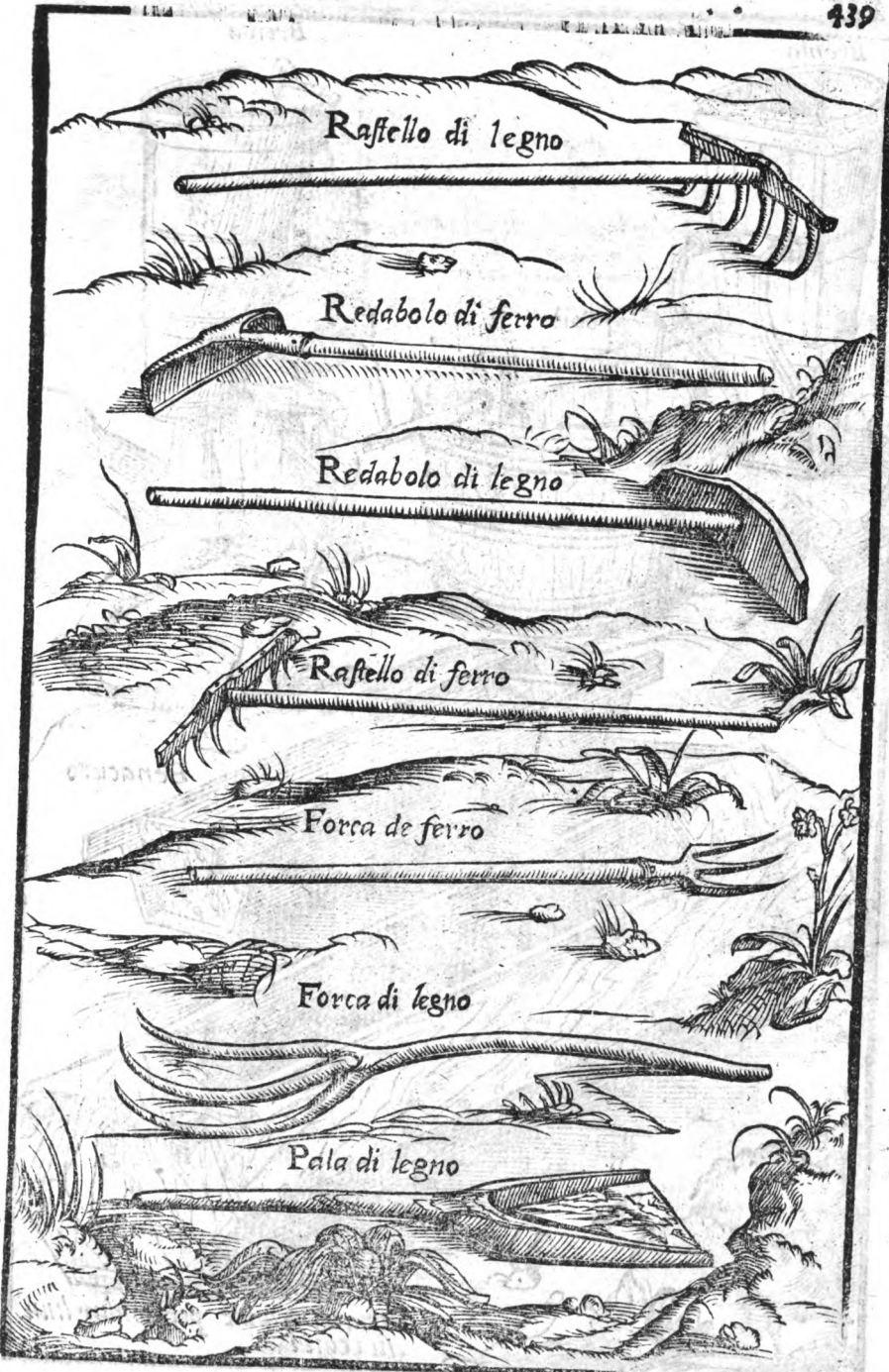


Fiochello da tagliar l'herba



Falce da segar i prati





Rastello di legno

Redabolo di ferro

Redabolo di legno

Rastello di ferro

Forca de ferro

Forca di legno

Pala di legno



Brenta

Brenta

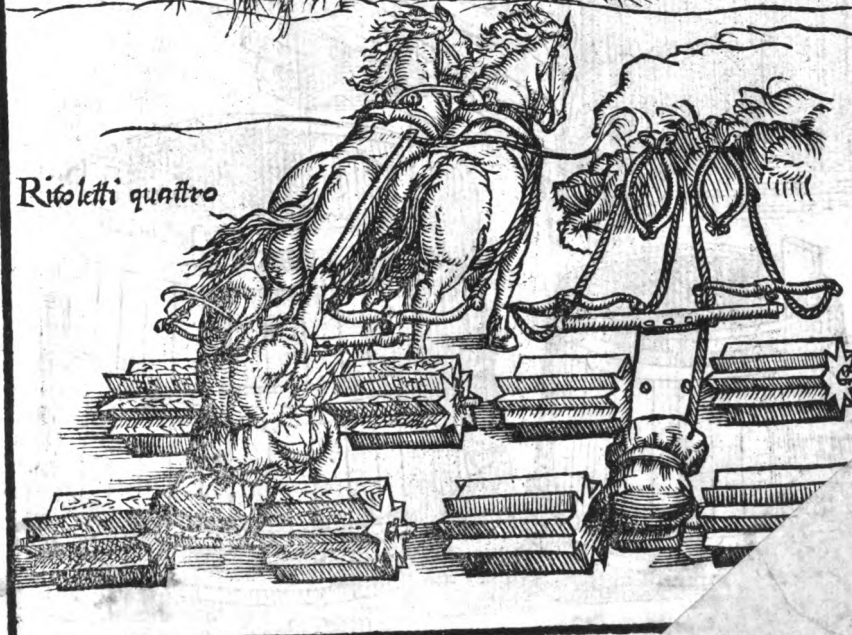
Solo

Benaceto

*Benacia grande per condur l'acqua
su i carri*

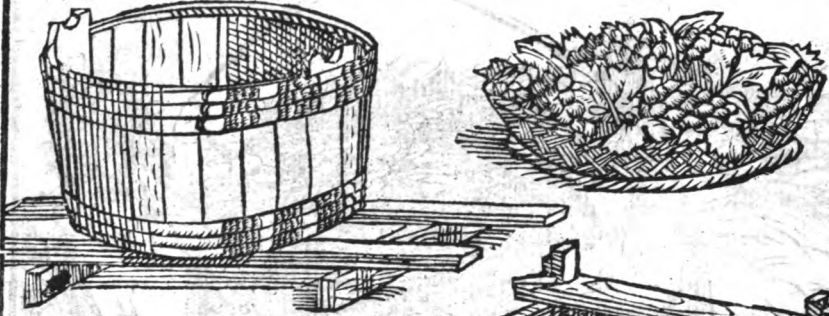


Rifolo grande

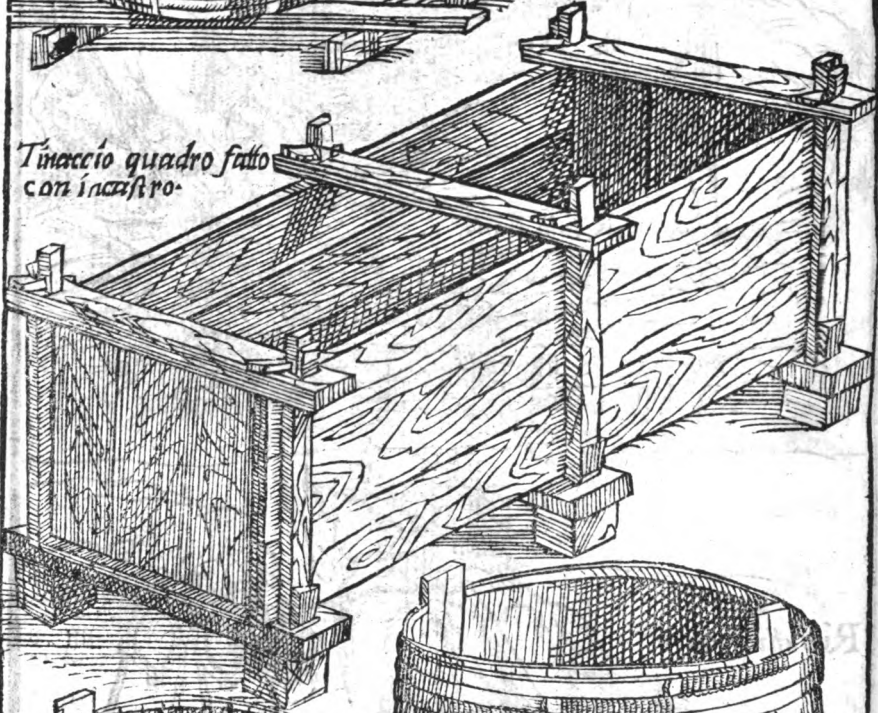


Rifolotti quattro

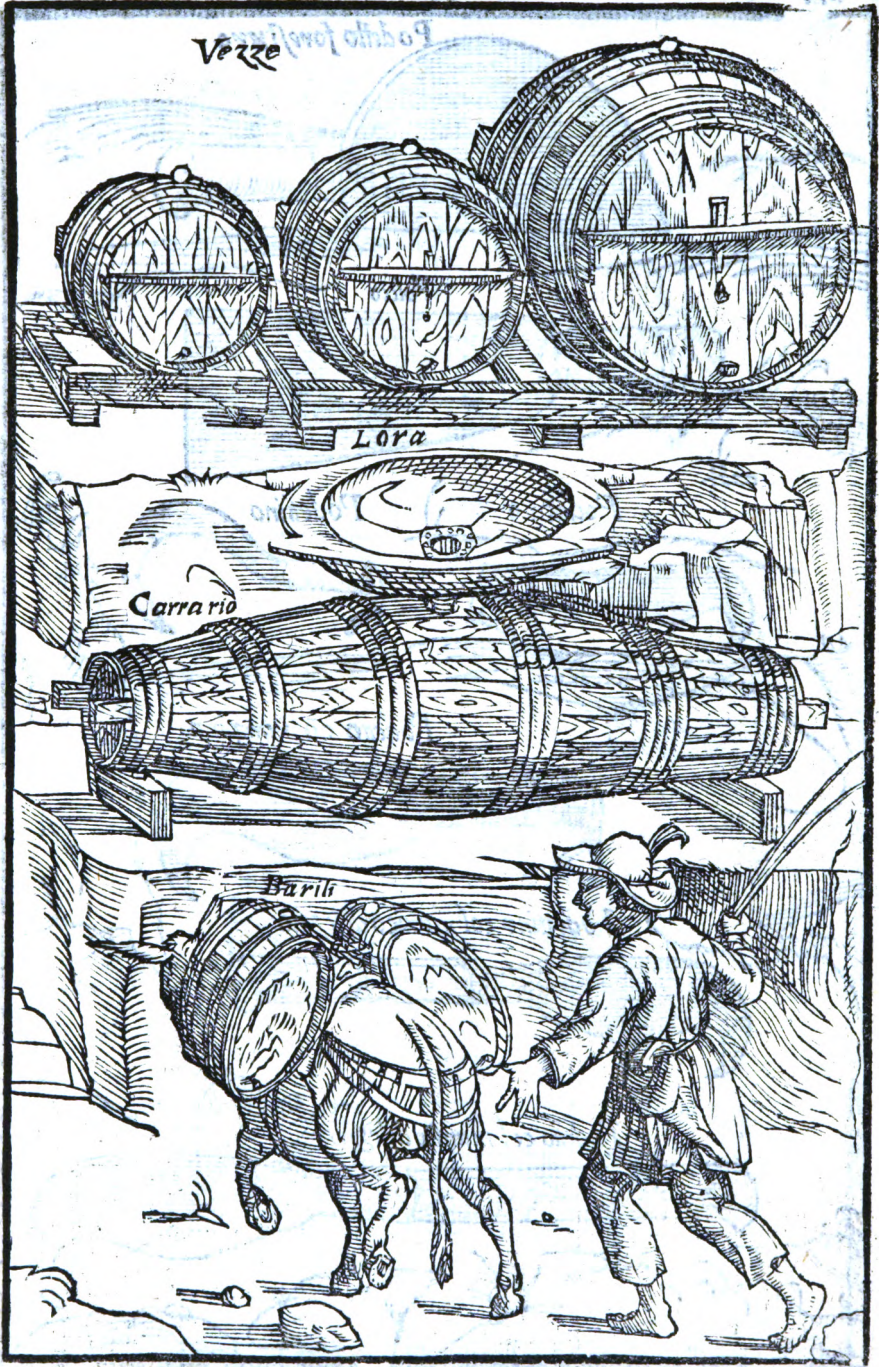
Tina per condur uva



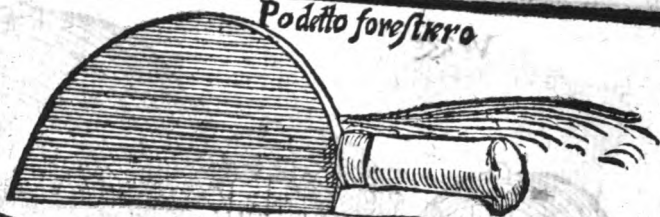
Tinaccio quadro fatto con incastro



Tinaccio



Podetto forestiero



Falcio



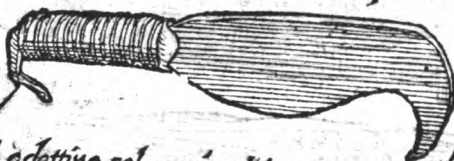
Podettino



Podettino



Podetto cō rampina



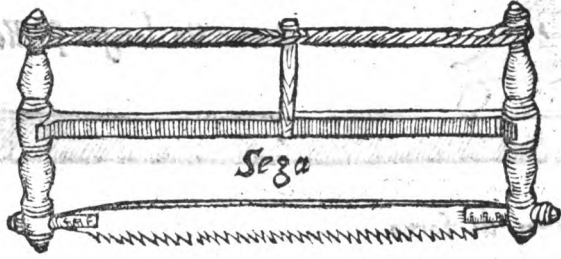
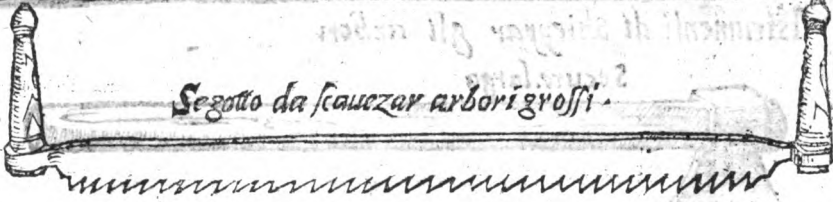
Podettino col manico di legno



Podetto col manico di legno

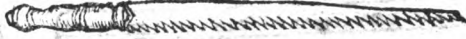


Sezotto da scazzar arbori grossi.



Seza

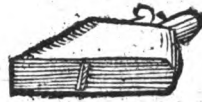
Lucerta,



Pionin



Pionino



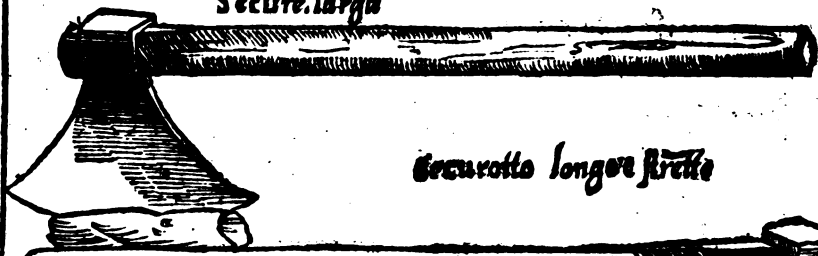
Pionetto



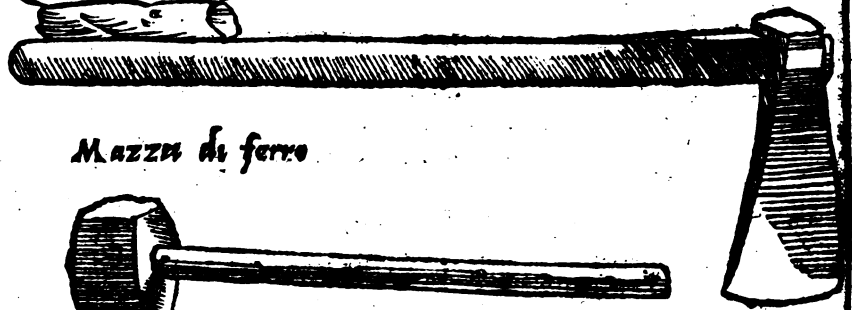
Piona grande



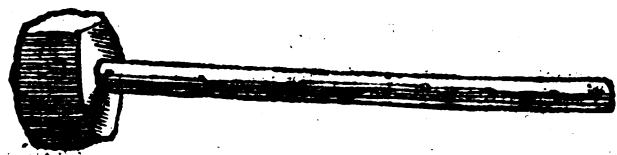
440
Istrumenti di shieyyar gli arbori
Secure.larga



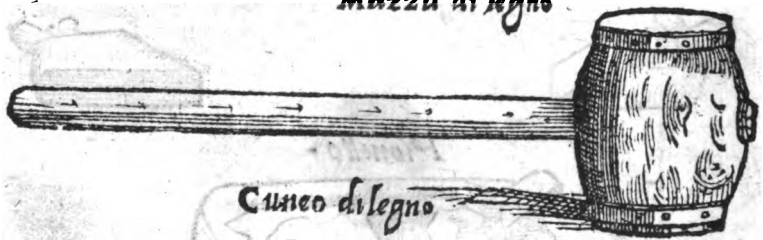
Securotto longore stretta



Mazza di ferro



Mazza di legno

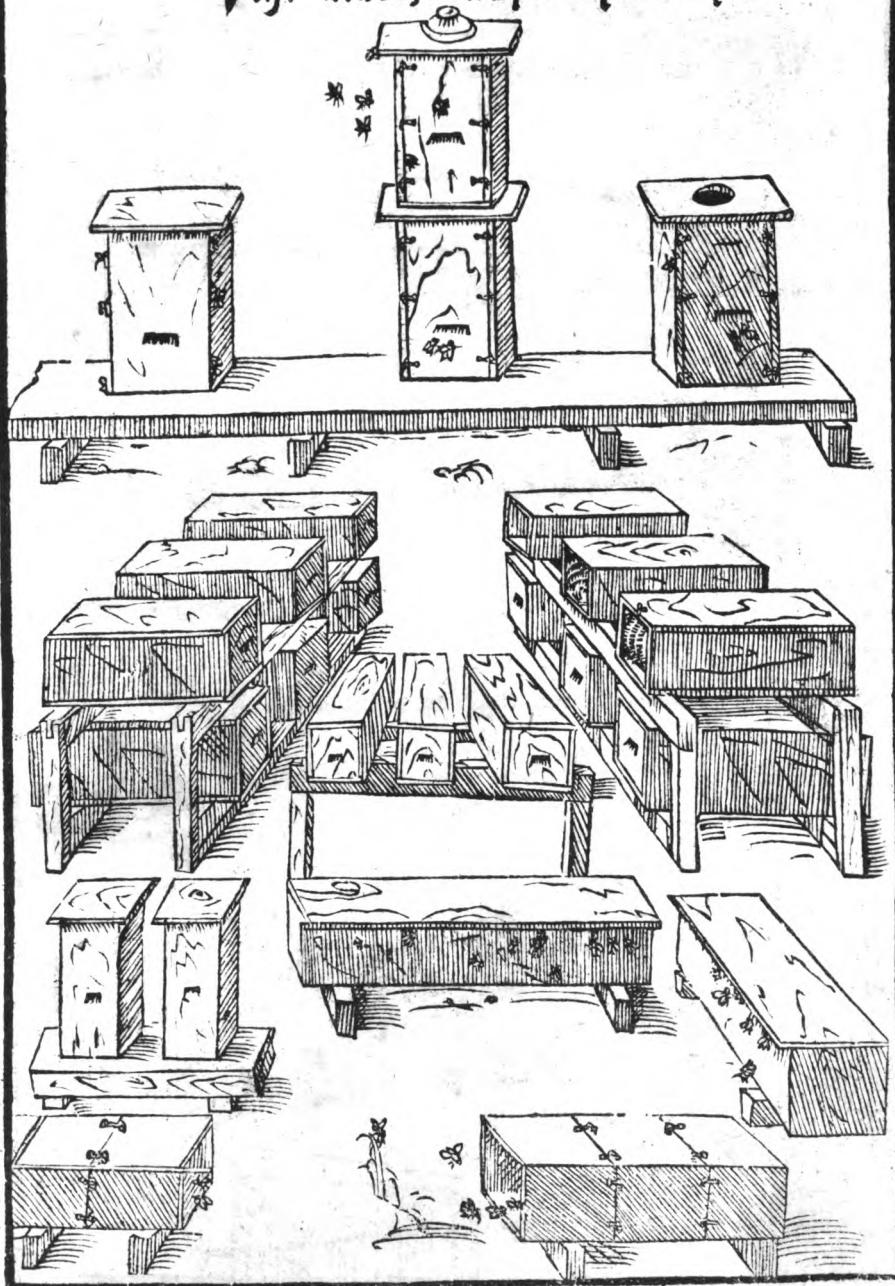


Cuneo di legno



Cuni di ferro

Vasi diversi d'aprire per le Api.



1914





