**Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa / Di M. Agostino Gallo.**


**Contributors**

Gallo, Agostino, 1499-1570.

**Publication/Creation**

In Venetia : Apresso Ghirardo Imberti, 1628.

**Persistent URL**

https://wellcomecollection.org/works/hqyskqwh

**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

wellcome collection

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org









2661/B

86206

# LE VINTI GIORNATE DELL'AGRICOLTVRA.

## ET DE' PIACERI DELLA VILLA.

DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO.

*Nuouamente ristampate, & ricorrete: Con le figure de gli stromenti, che s'appartengono all'essercitio d'vn vero, & perfetto Agricoltore.*

Et con due Tauole copiosissime: vna delle dichiarationi di molti vocaboli Bresciani, & l'altra delle cose più notabili, che nell'Opera sono sparse.




IN VENETIA, M. DC. XXVIII.
Appresso Ghirardo Imberti.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

# A I LETTORI,

## AGOSTIN GALLO.

HAuerete sin'hora veduto benigni Lettori. nelle altre edittioni dell'opera mia de l'Agricoltura quanto io sia stato sollecito in uestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro hò potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci ai desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate. che di nuouo vi presento fra queste vinti. Concioſia, che nel Ragionamento solo delle Api, de' Cauallieri della seta, & delle cose stranaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, o moderno Auttore: i quali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi palesо. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre volte publicai, iquali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella*. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui di amarmi, poi che sin'hora non hò ricusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si voglia spesa, per giouare à tutti coloro, che si vorranno seruire di questa mia opera nello stato, ch'io la dono al mondo. State sani.

# ARGOMENTO,

## DI TVTTA L'OPERA.

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

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

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

La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buono esser, & delle caneue, o cantine.

La quinta del fare i giardini, de piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.

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 ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, del ruso della maggiorana, e del fare diuersi ogli.

La nona aggiunta di più cose diuerse, ò più tosto stranaganti.

La decima di più ricordi conuenienti all'Agricoltura, & all'habitare in villa.

La vndecima de i vitelli, de i gionenchi, de i buoi, delle vacche, 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 infermità loro.

La decima terza aggiunta de i caualli, & delle canalle di buona razza, & del modo di guarire i lor mali.

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

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

La decima sesta aggiunta de i caualieri, ò Bacchi, ò Vermi della seta.

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

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

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

La vigesima essalta i piaceri della villa, l'Agricoltura, e i nobili Bresciani che l'essercitano con buona intelligentia.

TAVO-

# TAVOLA DE I VOCABOLI, CHE

## *Potrebbono esser oscuri da alcuno.*

A

ARa è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.

*Antane sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliarle in linee.*

B

BEnaccia è quella, con laquale si conducono le vue ne i tinacci.

*Bosie, sono le pionature sottili di legno, che escono dalla piona, ò pionino, ò pialla.*

*Branca, è quella quantità di herbe, ò di lino; ò di altra cosa, che si riceue in mano.*

C

CAneua detta da molti cantina.

*Caretta di due ruote è quella che con vn paio di buoi, ò con vn caual lo conduce per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.*

*Castaldo è il fattore il qual gouerna i campi, & i lauoratori.*

*Cauezzo è l'hasta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.*

*Colla è quella terra arata frà dui solchi maestrali detta da altri vanca, ò porca.*

*Coppo per misurare i grani, è il quarto à misura di vna quarta*

*Criuello è quello col quale si nettano le biade, & quello che è di ferro si criuella la terra.*

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

E

ERpice di tre legni di quattro braccia l'vno con denti dieci, ò vndeci di ferro per ogni legno per tirare, e minucciar benissimo la terra arata.

F

FIocchello è simile alla fiocca, ò messora con laquale si tagliano le biade, detta altroue falce, et falcino.

*Frumentata è mescolanza di frumento, di segala.*

G

GRate di vua, sono le grasse, ò grasspi.

I

IVgero è la misura nostra della terra, detta volgarmente piò, à Padoua campo, a Mantoua biolca, a Fiorenza tornatura, & a Turino giornata.

L

LInosa è la semenza che produce il lino.

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

*Lota è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre, ò quattro dita & largo vn palmo, ouero vn piede.*

M

*Massaro è quello che piglia da lauorare campi, & parte i frutti col patrone.*

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

*Mescolo di ferro è simile alla cazza, ma è forato.*

P

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

*Podette, & podettino sono per potar le viti, & conciar gli arbori detto altroue ponnate.*

Q

*Quarta è la misura delle nostre biade: ne vanno tre allo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantouano, & dodici alla nostra soma.*

R

*Ranfioni sono i rami tronchi de i frusconi che sostentano le viti, acciochè i pampini posšan'attaccarsi di mano in mano, secõdo che vanno crescendo.*

*Redabolo di asse è da sparger le biade al Sole, & per adunarle: & essendo di ferro, è per mouer le grasse dal fondo dell'acque correnti. Vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio, & larghi quattro oncie, fino a sei.*

*Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla diuien poi muffolente.*

*Risia è quella parte del fieno troppo maturo, ò mal'ordinato che auanza gli animali.*

S

*Seduccio è quello col quale si seduccia la farina burattata.*

*Solchi maestrali sono quelli, che sono tra vna colla, & l'altra, acciochè le acque trascorrino, & non restino sopra quelle.*

T

*Tauelle sono le scorze, doue dentro giacciono i grani de legumi dette d'altri baccelli.*

*Tibiare il fare andar fuor i grani dalle paglie.*

*Tine, & tinacci sono vasi per farui bollir i vini.*

*Torcolo è machina grande per cauar i vini dalle vue, & l'oglio dalle oliue.*

*Traina è stromento d'vn'asse grossa, ma sottile dinanzi, lungo braccia due, e mezzo, & largo vno, & mezo, col quale si conduce con un paio di buoi la terra mossa dalle ripe per quattro, ò sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro uolte più opera, che non si fa con la carretta di due ruote.*

Z

*Zolla è glebba, cioè quella terra, che si troua in pezzi duri, & secchi dal Sole.*

# TAVOLA
## DELLE COSE
## PIV' NOTABILI.


A

Aceto come si fa d'uenir forte. 94
Acetosa, e sue qualità. 126
Acqua souerchia quanto danno faccia al campo. 7
Acqua insorgente, come si estingua. 187
Acqua che conuengono a diuersi siti. di cisterne, & di pozzi. 10
Loro qualità, & natura, secondo i siti. alla med.
Adami pomi, & loro historia, & per tutto. 146
Aere cattiuo in villa debbe essere schifato. 4
Aglio, & sue qualità. 132
Agnelli quai si deono alleuare. 239
Quando, & come si castrano, Et da qual tempo si tosano. alla med.
Agrà come si faccia. 229
Agricoltore che parti dee hauere. 11
Agricoltore buono che cosa osserui nell'arare la diuersità de terreni. 24
Agricoltore quanto dee far di mese in mese, secondo i buoni, e i cattiui tempi. 319. & segue
Agricoltori da Rouato, ciò che osseruino nel fare i prati. 320
Agricoltori Romani lauorauano ben la terra. 15
Agricoltura, & sue lodi. 291. & segue
Albara è peggiore, che'l salice. 7
Alberco ccole frutti. 111
Alberghesi, come, e quando si piantino. 111
Ambitione quanto danno fa. 276
Aneto, & sue qualità. 135
Anitre come si alleuano, e si tengono. 211
Anitre Indiane come si alleuino. 212
Di vna terza sorte. alla med.
Anno di bisesto. 77
Api qual sito vogliono. 288
Loro alueari come vogliono essere. 289
Non si deono amazzare, & ciò che s'ha da far quando sciamano. 294
Come si pacificano, quando sono frà loro in discordia. 295
Come si hanno a pascere. 296
Come si pon maneggiar senza esser offeso. 297
Loro offici. 298
Come si conoscono ammalate, e come si sanano. 298. 299
Del lor concipere, & che sono vergini, con vn caso notando successo in Verona. 299
Ordini che si osseruano tutto l'anno per beneficio d'esse. 300
Appi, & sue qualità. 135
Aranci, e loro historia. 144. & segue

# TAVOLA.


Arar vero come si fa. 22
Arare a trauerso ne' campi vignati in che modo. 23
Arar bene come si fa. 176
Arbori fruttiferi come si piantino. 100
Arbori fruttiferi come s'incalmino. 103
Arbori che stan bene appresso le viti. 74
Arbori quando si deuono scaluare, & quando nò. 215
Arbori troncati, quando, & come si deono piantare. 216
Arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluatichi. 102
Arbori deboli come si fortificano. 56
Arbori fruttiferi, che beneficij ricercano.
Are per batter le biade, come vogliono essere. 216
Armoniache frutti noti. 110
Artichiocchi, ouer carcioffi. 138
Asparagi. 137
Asina, & suo latte lodato. 279
Asino, & sue qualità, quando dee montare, & quanto tempo allattare. 273
Commodità che se n'hanno. 274
Ch'è di poca spesa. 275
Essempi in honor d'esso. 278
Stimato dagli antichi. 280
Assentio, & sue qualità. 135
Auelane, ò nocciole, & lor qualità, & natura. 117
Aurora, & Sole, che contento apportino chi vede i loro affetti. 346


B


Basilisco, & sue qualità. 128
Becchi, & capre buoni come vogliono essere. 245
Benaccie per l'uue, & vini, che deue hauere l'Agricoltore. 204
Beneficij necessarij intorno alle viti. 69
Benefici, che sentono i campi, quando sono corti. 7
Bergamaschi piantano ben viti. 65
Betonica, & sue qualità. 127
Biade, se si seminano meglio sotto, o sopra. 41
Biade, perche nascano si poche. 42
Biade, come si seminano per farne nascer più che sia possibile. 43
Biade, quando si deono vendere. 217
Altri ricordi per le biade, & linose. 218
Biera, & lor qualità. 127
Bifolco dee conoscer bene i terreni. 23
Bifolco valente per qual cagione deue esser pagato bene. 16
Quai cose se gli deono dare. 17
Boragine, & sue qualità. 126
Borgo di Poncarale, perche sia lodato il sito. 343.357
Botte di più sorte che si deon'hauere. 105
Botti. Leggi Vasselli.
Boaro quai cose deue riceuer dal patrone. 17
Bresciani quanto sono industriosi nello accumular le grasse. 19
Bresciani sarebbono lodati da Columella. 385
Brescian quanto è fertil per natura. 391.392.
Brugne da machine. Agostane, Mirabolane, Cattelane, & Brognoni grossi. 110
Buche come voglion esser piantate le viti. 67
Bue come si guarisca delle sue infer. 230
Bugloſa, e sue qualità. 128
Bullaccio è perfetto per far germogliare le radici alle viti. 64
Sua lode. 189
Buoi in Italia migliori de gli altri animali per arare. 173
Buoi come si curano dalla loro infermità. 230
Buoi con che cura si debbono tenere dentro, & fuori della stalla. 197
Buoi come vogliono essere. 198
Buoi di che qualità, & prezzo deono essere presi & come gouernati. 17
Buoi, che beneficio sentano ne campi corti. 8
Burla fatta al Gauaccio. 362
Butiro, & ricotte come si fanno. 224.225


C


Caccio leggi Formaggio.
Caccia generale. 356
Caccia de lepri, & al piano. 367.368
Caggio come si caua. 283


Calci-

# TAVOLA.


Calcina quanto sia buona per ingrassare i campi sola, & accompagnata 178
Calcinaccio buon per ingrassar campi 179
Calme come si deono pigliare. 103
Modo di portarle lontane, alla med.
Calme a fessolo come si fanno. 104
A coronetta alla med.
A canello 105
A scodetto alle med.
Campi con quai regole debbono essere ben coltiuati. 28
Campi con quali grasse deono esser ingrassati. 31
Campi come, & in quanti modi s'ingrassano. 31.42
Campi deono hauere i fossi intorno, & di quanti alberi hanno da esser ripieni. 7
Debbono esser corti, & per qual cagione. 7
Campi scoperti, che beneficio hanno 8
Campo come debbe esser pratato per sempre, & ingrassato a più modi. 27
Canape come si semina. 161
Cani p guardia come voglion essere. 199
Caneue ò cantine come deuono essere fatte. 88
Capitoli fra i patroni, & i lauoratori. 13
Capo di latte come si facci 228
Capre sono buone da tener, e doue. 243
Che sono di poca spesa. alla med.
Quando deuono essere accompagnate al becco. 244
Dei capretti d'vn sol parto, come si allatano. 245
Che allatano i fanciulli. 245
Capre con che ordine si fanno pascere. 1 245
Quanto latte produchino. 246
Ciò che si fa della lor pelle, & di quella de i becchi. 247
Capucci, & lor qualità. 129
Cartiolo è meglio che'l ritolo. 204
Casamenti di villa, come vogliono essere accommodati per i lauoratori, & altri. 9
Castagne, & sue qualità, & natura. 117
Caualli con che auertenze si deuono comperare, & cõ che cura tenere. 198
Caualli, & loro età come si conosca. 260
Caualli & lor commodità. 210
Modo di castrarli 255
Caualle quando hanno a riceuer gli stalloni, quanto allattano. 250.251
Cauallo, & sua bella forma 261.262
Sue doti, quanto può viuere, & qualità de i suoi mantelli. 262
Sue infermita, come si curano. 264 265. & segue.
Caualieri della seta di qual tempo si faccia nascere. 307. & segue la loro historia fina. 318
Ceceri come si seminano 51
Lor natura, & virtù. alla med.
Cedri, & loro historia. 144
Cenere, & cenerata da ingrassar campi. 179
Censori sopra la coltiuation della terra, ci douerebbono essere. 115
Censori sopra i campi mal coltiuati, che beneficio apporterebbono se si creassero. 71
Cerbulo, & sue qualità. 128
Cerlode, come si pigliano cõ le pareti. 372
Chi vuol bene empir la tina, zappi il miglio in orecchina. 47
Cicerchia come si semina 51
Sua natura. alla med.
Cicorea, & sue qualità. 127
Cipolle, & lor qualità. 132
Ciregie, & calami. 109
Cittadino con più vantaggio, che'l contadino può far lauorar la terra. 19
Citrona, & sue qualità. 125
Citronella, & sue qualità. alla med.
Cucumeri, ouero cittuoli. 132
Colle, perche si fanno larghe. 53
Colli, & loro siti, nature, & ciò che vi si debbe mettere. 20
Come debbono esser coltiuati, & accorci, & quanta vtilità se ne cauarebbe, essendo ben lauorati. 21
Colombare come vogliono essere. 112
Colombi casalenghi come si deuono tenere. 214
Columella loderebbe i Bresciani per buoni Agricoltori. 391
Conte di virtù castigò vn mal curato. 382
Cose abominevoli della Città. 349
Cose stupende del Gauaccio. 354
Cose stupende d'vn can da reti. 360
Crispini, & sue qualità. 140


Cri-

# TAVOLA.


Criuellar la terra è meglio, che l'arare, e'l uangare. 23
Curato del Borgo, & sue lodi. 382
Curato di Piedemonte biasimato. 382

D

Danno del padrone, & non de i massari. 184
Danno del patrone con vtile del massaro. 193. & 194.
Danno del patrone, & in parte del massaro 194. 195
Dimanda fatta a Scaltrito malghese intorno a gli armenti. 219
Drago ne herba, & sue qualità. 125
Dugo, & sue marauiglie, & come si vccelli con lui. 373

E

Economica della villa 398
Erpici come vogliono essere 203
Che se ne deue tenere vno senza denti. alla med.
Errore che commettono coloro, che non sono liberali verso le vacche. 223
Errori di molti nell'alleuar le viti. 66
Errori che si commettono nel potar le viti. 71

F

Facilità di biancheggiare i resi. 53
Falcone, & suo vccellare, & procedere. 378. 379
Sua guerra con l'airone. 379
Falconi, & lor nomi diuersi. 378
Famiglia Martinenga quanto sia ricca, & illustre. 356
Fasoli come si seminano 51
Natura, & virtù sue. 52
Faua bouentana, & sue qualità. 230
Faue come si seminano. 49
Come si piantino, 49
Come si conseruano, 50
Faui delle Api, come si cauino, meglio che tutti gli altri modi. 292
Di che tempo si cauano. 293
Fichi, & lor qualità. 112
Fieni come si debbono tagliare, ordinare, & conseruare. 37
Fieni quanto danno riceuono, quando sono senza i portichi. 16
Fieni come, & quando si debbono vendere. 218
Fenili, & stalle come vogliono essere. 9
Finocchio, & sue qualità. 134
Flusso del bue come si ristagna. 232
Fontana de i Cazzaghi. 224
Formaggi nostrani perche non si fanno più che di due pesi 224
Formaggi come si ordinano, & come si conseruano luogo tempo. 226
Formaggi butiro, & ricotte come si fanno. 224. 225
Formaggio salato di due pesi, quanto latte vi vuole a farlo. 124
Formaggio di vacca, & di pecora, è migliore, che non è quello di vacca semplice. 227
Francesi, che fecero intorno al bolir de i vini 80
Frumenti, & altri grani, come veramente si seminino. 45
Frumento cosi si può tagliar mal maturo, come maturo. 57
Frumento rosso ne i terreni ottimi cosi si può seminar di Febraro, come nell'Autunno. 48
Frumento barbellaro, come si può ristaurare. 59
Frumento, segala, scandella marzuola, come si seminino. 51
Frumenti come si conseruino. 55

G

Galline, di che sorte se ne debba tenere, & a che modo. 207
Galli indiani come si tengano, & s'alleuino. 210
Gallo che qualità debbe hauere, & più sue doti. 290
Gambareschi lodati. 360
Garofani da tener ne i vasi. 128
Garzi come si seminano. 164
Gatti sono d'vtilità in villa. 109
Gauaccio, & cose stupende di lui 354
Giardino, & suo sito, & ciò che debba produrre. 98
Giardini come si deuon serrare. 98


Giardini

# TAVOLA.


Giardini come si hanno da piantare. 99
Giardini della riuiera di Salò, e loro coltura. 147
Giardini, che commodità rechino. 396
Gigli, & loro qualità. 142
Giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città. 346
Giouan Battista Anogadro interlocutore nell'Opera presente. 3
Sua vita. 342.353
Giuuenchi come si domino per conto dell'Agricoltura. 229
Giuferi, o carote. 133
Gonfiatura del corpo del bue, che rimedio habbia. 231
Quella delle copa. 231
Quella dal collo. 232
Quella de i piedi. alla med.
Granari come vogliono essere per conseruar 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

Herba buona. 134
Herba stella, & sue qualità 125
Herbe gentili, & loro 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 communi, & lor herbe, e frutti. 129
Horti come si fanno belli. 122
Horti commendati. 121
Horto, peschiera, e fontana de' Conti di Barco. 124

I

Incalmare a più modi. 193
Iuchio datura del bue come si guarisce. 232
Indiuia, & sue qualità. 125
Infermità diuerse, che vengono alle vacche, & lor rimedij. 232
Innestare. Leggi incalmare.
Iugero, che misura sia. 6

L

Latte mele, & come si faccia. 228
Lattuga, & sua qualità. 144
Lauanda, & sue qualità. 141
Lauoratore. Vedi massaro.
Lenticchia, come si semina. 52
Come si mangi, & che è cibo cattiuo. alla med.
Libertà di villa, differente da quella della città 348
Lepri, & lor natura. 369
Letame fresco miglior del vecchio. 177
Lettera del Maro. 284
Limoni, limonee, & lor historie. 143.188
Lini con che ordine si deuon seminare per hauerne in copia. 52
Qual sia migliore per filare sottilmente. 53
Lino vernicio come si semina. 53
Da che fare sia buono. 53
Lode della casa Gambaresca, & del Conte Giouan Francesco. 360
Lode degli horti. 121
Lode del'incalmare. 150
Lodola, & smerlino, & suoi casi strani. 377
Luna noua, e vecchia, e suoi benefici. 25
Lupe di grasse ne' vasi correnti di acqua. 28
Lupini come si seminano. 51

M

Maggiorana, & sue qualità, & natura. 171
Maggiorana, & sue qualità. 128
Magone Agricoltore, che cosa dica della casa della Città. 11
Mariole, & fragole. 240
Mal del fianco, come si guarisce. 231
Mandole, & sue qualità, & natura. 116
Marene ale, & basse. 109
Marinelle, & marasche. 109
Martinenghi, & lor lodi. 356
Massari danneggiano i patroni con le colle strette. 54
Massaro buono in che modo debbe essere trouato, & accarezzato. 13
Come si conosca, se vuol mantenere quanto promette. 14


In

# TAVOLA.


In che modo s'ha da portare il patrone seco. 15
Massaro fedele, che cosa faccia. 54
Medica herba, sue qualità, natura, & modo d'alleuarla. 34
Melche doue sia meglio seminarle. 46
Danno che fan ne i campi. 46
Mellone, & sue qualità. 152
Melloni come si faccian nascer tosto. 189
Menta, & sue qualità. 127
Mercantia buona del Gauaccio. 374
Migli mauzari. 45
Migli, come si deuono seminare, & nudrire. 45
Come si facciano nascer bene. 181
Miglio spargolo. 45
Miglio nano. 46
Monte di Ciliuerghe, & di che cosa sia lodeuole. 347.348
Montone di che tempo veramente si deue dare alla pecora. 237
Montoni belli come voglion esser. 236
Come si dene tenere. alla med.
Vno a quanti pecore basti. 237
Mori neri, & bianchi. 114
Mori neri, & bianchi piccioli, come si seminano in quantità. 114
Mori terza sorte. 215
Mori bianchi, come s'incalmino ne i neri. 115
Mortella, & sue qualità. 128
Muffa come si leui al vino; & non al vasello. 96
Mulo, & sua natura, & historia. 283
Sua vita, & fortezza. 285
Suoi difetti. 286


N


NEui, che ruinan le biade, come si caccino. 182
Nesti. Leggi calme.
Noc, & lor qualità, & natura. 116
Nocciuole. Leggi Auelane.


O


OChe come si tengano. 211
Occhio del patrone ingrassa il cauallo. 5
Ocioſi della Città, & lor vita. 33
Oglio come si cani dalla semenza del lino. 172
Dalla semenza dell'uua. 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 deuon porre, se non intorno a i prati. 7
Opere pessime di alcuni della città. 349


P


PAdre di famiglia come deue hauer la sua habitatione in villa. 8
Padre di famiglia, che cosa si osserua per farsi ben seruire. 12
Paglia, perche si debbe tener al coperto 9
Pagliucci arsi per ingrassare i campi. 180
Paludi come si asciugarono. 185
Panico, ò miglio doue si deue seminare. 48
Panna di latte, per quanti modi se ne può seruire. 228
Pastinache. 133
Pastori come si viuono sobriamente. 343
Pastori perche tengono Cani bianchi, & vestono se stessi di quel colore. 242
Patroni che contendono co i massari, che error facciano. 13
Che capitoli si debbono fare con essi. alla med.
Come si debbono informare, & gouernar con loro. 15
Patroni non credano a i massari, se non sono più che da bene. 196
Pecora che tempo debbe hauere, innanzi che conosca il montone. 137
Pecore di quanta vtilità sono. 231
Di quante sorte se ne trouino di Bresciane.
Come voglion esser le belle. 236
Pecore come deuon'esser trattate nel lor parto. 237
Altri auisi per le pecore, & agnelli. 238
Pecore da qual hora deuono esser cacciate a

# TAVOLA.


te a pascere. 238
Pecore diuersamente rendono la lana. 240
D'alcune lor maggior'infermità. alla med.
Pendoli piantati intorno a i campi, con le viti, sono d'vtilità. 67
Popone, come si facciano nascere tosto. 89
Peri moscatelli, & lor qualità. 106
Caualieri. alla med.
Ghiacciuoli. alla med.
Cicognini. alla med.
Signorili. alla med.
Da grumello. alla med.
Moscatelli grossi. alla med.
Turcheschi. alla med.
Pirle arancie. alla med.
Bergamotti. alla med.
Garauelli. alla med.
Bazaiareschi: 107
Buon Christiani. alla med.
Garzignuoli. alla med.
Peri di spina, & lor natura. 107
Peri, & pomi come si conseruino. 107
Peri, perche sono più tosto piantati, che i pomi, & per contrario. 100
Peri sono più delicati de i pomi, & di più prezio. 100
Pernici timorose, & lor natura. 378
Persichi come si facciano diuenir grossi. 11
Persichi come si conseruano gli arbori. 111
Pescare, & suoi effetti dilettenoli. 344
Pesce coto viuo non ha comparatione con quello, che si cuoce morto. 346
Pesce marauiglioso, & cose stupende di lui. 358
Peschiere, come debbono essere. 314
Petrosemolo, & sue qualità. 126
Pioggie 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, come si deuono. 254.255
Loro gouerno, & ordine di dargli il fuoco, di tagliar le narici, & di castrarli. 255.256.
Pollicini come si possono far gouernar da vn capone. 208
Come si possono hauer per tẽpo. 109
Poluere 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.
Puplni. alla med.
Rostaioli. alla med.
Appioli. alla med.
Pomo cotogno, & sue rare doti. 108
Pomi granati, come si piantano, alleuino, & conseruino. 143
Poncarale Borgo, doue sia, & come detto anticamente. 3
Sue belle doti. 350
Porci è bene hauerne, & come si possono pascere. 280
Porri, & lor qualità. 130
Porrini herba gentile per l'insalata. 126
Portulaca, & sue qualità. 126
Possessione con quali auertenze, & considerationi deue esser comperata. 47
Possessione adacquata è migliore, che quella senz'acqua. 6
Deue esser comperata unita. 6
Deue esser ben quadrata.
Possessione nella quale sono nati i lauoratori è felice. 158
Prati se si debbon'abbrucciare, ò nò. 30
Prati in che modo si aguagliano bene. 21
Prodezze d'vn pastore. 241
Puleggiolo, & sue qualità. 127


Q


Quaglie come si piglion in quãtità con i quagliotti. 363
Quaglie come si piglion con la strusa. 364
Quaglie come si pigliano con la biombina 364
Quagliotti come sono pregiati in Vinegia 361
Quagliotti come si pigliano con la cantarella. 361


R


Radicchio, & sue qualità. 126
Ramolacci, & loro qualità. 134
Rauaiotto, & sue qualità. 130
Rauanelli, & lor qualità. 134
Rape, & lor qualità. 130
Refi come si biancheggiano. 19
Regole, le quali si debbono osseruare nel colti-

coltiuate bene i campi. 24.25
Ricolta,& sue qualità. 125
Ricolto buono,o cattiuo, come conoscer si possa. 216.217
Ricordi per beneficio del vino. 90
Ricordi per beneficio de i giardini. 99
Riccotte, & butiro, come si fanno. 224.225
Riccotte salate quali siano migliori. 228
Risi doue si debbono seminare, & come coltiuare. 40
Riuiera di Salò, & sue lodi. 144
Roza, e pergolino come si semina, & raccoglie. 167
Rose,& lor qualità. 141
Rosmarino, & sue qualità. 136
Ruso con che ordine si pianti. 169
Ruta,& sue qualita. 125

S Alice ha l'ombra buona, & poche radici. 7
Saluia, & sue qualità. 136
Scalogne, & sue qualità. 131
Scandella marzuola, come si semini. 51
Sciami quali si denon comprare, & come s'hanno a portare. 279
Schiena,& sue qualità. 215
Segala marzuola come si semini. 51
Segrezuola. 25
Semenze come si faccin a nascer nel gran caldo. 181
Si danno più a câpi magri, che a grassi. 188
Sententia contro le male donne. 240
Seruitù della città, & libertà della villa. 348
Siti difficili del Bresciano con quanta arte siano ben coltiuati. 391
Smerlino,e cose stupende di lui. 375
Sparauiere, cane, & cauallo come voglia esser per vccellare. 366
Spesa alcuna non si deue far'se l'vtilità non è maggiore. 296
Spesa poca rende alle volte più che la molta. 196
Spinaci,& lor qualità. 127
Stalle, & sentili come vogliono essere. 9
Stallone come debbono essere, & come si hanno a gouernare. 152
Stadere,quarti,coppi,cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura che si denono hauere. 205
Strame, pche si debbe tenere al coperto. 9
Stromenti per l'Agricoltura di quante sorti,& come voglion esser. 208
Susine. Leggi brogne.

T

T Edeschi ciò che fanno alle caneue, e vaselli. 89
Tempesta, come si prohibisce, che non venga ne campi 183
Terra assassinata da rozzi contadini. 15
Terra, quante cose ricerchi, per esser bẽ coltiuata. 22
Terra ben ordinata che entrata dia. 41
Tereni di quante sorti, & qualità sono, & come si conoscano. 5
Tereni diuersi conosciuti fra noi, & lor sorti,& esaminationi. 18
Terreni maligni, come possono esser ridutti a qualche buon grado. 18
Terreni quai sono buoni per piantare le viti,& quai cattiui. 61
Tinacci quadri son migliori de gli altri. 205
Che non sono buoni di quadrelli. alla med.
Tirannie d'alcuni cittadini. 383
Topine per quali vie si distruggono. 30
Tordi come si pigliano a più modi col zuffolo. 370
Tori quali siano buoni,& per quanto tempo. 221
Vno a quante vacche può satisfare. 212
Quando stà bene a darlo alle uacche. 222
Modi per far venir le vacche a lui. 223
Trastullo che occorse al Sig. Valerio Orsino. 376
Trastulli della Quaresima. 381
Treppo gentile del Borgondio. 377
Trifoglio come semina. 26
Qualità, & quantità della semenza di esso. 27
Seminato nel lino. 180

V

V Acche,è bene hauerne. 206
Che si deue osseruare in comperar 321
Vacche non vogliono essere tenute troppo calde nel tempo del verno. 213
Vna, quanti pesi di latte deue fare. 224

Loro

# TAVOLA.


Loro infermità, come si guariscono. 232
Valor della Luna come si conosce. 55
Vangar la terra è meglio che ararla. 13
Vasselli come si purgano dalla muffa, o di altro cattiuo odore. 9
Vccellar co i sparauieri. 365
Vccellar co'l can da rete. 390
Vccellare con la ciuetta. 369
Vccellare co'l terzuolo. 377
Vccellare in diuersi modi. 378
Vccelli diuersi come si piglian nel gran freddo. 373
Vccelli inuischiati che varij effetti facciano 374
Vccellini presi sono per essempio a noi 370
Veccia, & vena quando deue esser seminata 25
Veccia come si semini. 51
Vena, & veccia come si semini. 25
Vena come si semini. 51
Vermi come si distruggono. 30
Verzi, & cauoli, & lor qualità. 129
Vicini cattiui in villa debbono esser schifati. 4
Villa perche cagione dourebbe esser habitata. 350
Vincenzo Maggio interlocutor nell'opera presente. 3
Vini diuersamente bulliti. 79
Vini come si conseruino. 90
Vini guasti come si riduce in aceto bianco. 93
Vini quali siano da esser lodati. 80
Vini bianchi come si fanno di vue nere. 81
Vini con che ordine si deuon far, perche si conseruino. 82
Vini come si mantengono il piccante. 82
Vini di più forte come si fanno. 83
Vino troppo bollito di che natura, & qualità sia. 79
Vino come se gli dia buon sapore. 88
Vino che buone proprietà habbia. 89
Vino in vn medesimo vasello è diuerso di bontà. 90
Vini come si conseruino. 90
Viuo guasto come si possa far d'ogni tempo diuenir aceto. 93
Vin guasto come si possa ridur in vin buono. 94
Vino quando comincia a patir si risani. 95
Vino torbido come si rischiari. 96
Viole da tenere i vasi 122
Visciole, & lor qualità. 109
Vita pastorale, & sue lodi. 141
Vite com'è dissimile da tutti gl'altri arbori. 60
Vite perche fu fatta da Dio dissimile a gli altri arbori. 61
Vite a fessolo, come si incalma. 72
Vite come si incalma con la triuella gallica. 72
Vitelli, & vitelle quãti giorni si faciano lattare, pche siano pfetti da mãgiare. 120
Cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano. 220
Vitelli come si alleuino, quando si castrino. 229
Viti quali si deuono sciegliere, & com piantare. 62
Viti come si deuono pigliare, & piãtare. 62
Viti fanno migliori vini quando sono zappate, che letamate. 62
Viti come facilmente si piantino, & si alleuino. 63
Viti cõ che modo vilissimo si piantino. 65
Viti come presto si alleuino. 66
Viti nouelle perche non siano pasciute come si ha da fare. 67
Viti come si potino. 70
Viti de'colli come si potino. 71
Viti come s'incalmino sotto terra. 72
Viti cõ quãti modi si possono ingrassare. 78
Viti qual siano migliori tra noi per far delle vue assai. 74
Viti che si sotterrano. 189
Viuaio di viti come si possa fare per piantarne poi ogni anno in quantità. 68
Vngia caduta come si risani. 200
Vsanze cattiue delle donne vane. 348
Vua marina è singolarissima. 76
Vue come si vendemiano. 72
Zaffarano come si coltiua. 291
Zolle grosse quanto facilmente si rompano. 132
Zucche, & lor qualità. 132
Come si facciano nascer tosto. 189


IL FINE.

# DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO O PIO DI TERRA.



*Questa riga* ——————————— *è la lunghezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il braZZo, & 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, & altro tanto larga.*

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

*Il iugero, ò piò nostro di terra è lungo cauezzi vinti, & altro tanto largo ouero lungo cento, e largo quattro, ilquale fa quattro pertiche à vintcinque tauole l'vna, che sono tauole al iugero, ò piò come ho detto.*

## Della mesura de' nostri grani.

*Lasoma di frumento è quarte dodici. La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro stopelli. Laqual 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 cosi la libra è giusta con la sua.*

# PROEMIO

## DI M. AGOSTINO GALLO.

### NOBILE BRESCIANO.

Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' piaceri della Villa.

QVANDO io vò fra me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l'Agricoltura à noi mortali: molto mi marauiglio, onde nasca, che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se riguardiamo l'antica sua origine, che è il fondamento della nobilità; trouerremo Iddio hauerla da principio istituita, & data al primo Padre nostro Adamo; quando hauendolo creato à sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, acciochè operasse, (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse; nel quale egli douea senza dubbio compiacersi con grādissimo contento. Laonde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna; acciochè, oltre il viuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità, datali per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più vtile di tutte l'altre: per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la praticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viue) lōtani 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 volger l'animo ad altri pensieri, nè dar opera ad altre attioni: conoscendo per esperientia, non essere altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' loro giardini, & de' loro 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'altra, tra uagliosa, & pericolosa vita: & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscire tanto numero di grani; da vna sottil verga grossissimi alberi: & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia, il considerare l'interna virtù di qualũque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro, & quindi salendo più alto con la mẽte, scorger, che colui, che semina, incalma, che adacqua ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo, ma Iddio è quel solo, che produce, accresce, multiplica, & mantiene ogni cosa, che ci nasce, & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per laqual cosa considerando io AGOSTINO GALLO, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sostentatione dell'humano genere, & hauendone io da' primi anni della giouentù, fino ai settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza; hò pensato per giouare al Mondo in quel poco, che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella dilettenole Villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà uedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua dal coltiuare la terra, laquale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fà conoscere anco, che il Signore Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobile animo in coltiuarla.

LA

# LA PRIMA GIORNATA
## DELL'AGRICOLTVRA.
## 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, & coltivarli.*

NEl Territorio Bresciano copioso di amene, & delitiose Ville, si troua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carrato; doue come in vn ridutto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentilhuomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per goderſi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per M. Giouan Battista Auogadro, fù all'hora non men dell'altre volte certamente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago Giardino sotto vn gran pergolato; & dopò alquanto silentio. M. Vincenzo, pigliando le parole, cominciò a dire.

*Questo M. Vincēzo non è il famoso Filosofo, ma è quello, che ha pochi pari nell'Agricoltura.*

Veramente quanto più io miro questa Villa, & questo sito, & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista tanto maggiormente hò da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all'Agricoltura mercè della molta intelligentia, che hauete di tal'arte. Ma considerãdo, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemẽte se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione, non posso se nõ pregarui

che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in cosi nobil professione, accioche per l'auuenire, io faccia coltiuare i miei campi di altro modo di quel, che hò fatto per lo passato.

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

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

*Cõ quali doti si debbe cõprare vna possessione, & quelle cose che si deono schifare.*

GIO. BAT. Voi non v'ingannate pũto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico; che a cõprare vna possessione, la prima, & più importãte cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quãdo ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tãto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, conciosia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò tẽporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella nõ riuscirà debitamẽte buona, Ma perche i siti sono diuersi ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione, che si troua vnita col colle; percioche essendo da Oriente, ò da Occidẽte, ò da Mezo dì, & non verso Tramontana rẽderà maggior copia di frutti, che nõ farà se tutta fosse piana, ò tutta in colina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri albori fruttiferi, sono più accõmodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmẽte rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, nõ si cõpri in Villa, ò in altro luogo di mala fama, percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini, per liquali infiniti huomini hanno vẽduti i lor poderi, & abbandonata l'istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimẽte dico, che ogni possessione vuol essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & di più da quei, che tiranneggiano. Perche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa, per le acque grosse, bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. E ben vero, che io lodo quei siti, che sono nõ 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 a comprar vicino alla Città, conciosia che l'entrate per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trouano di lontano. Oltra che habitando il patrone nella Città, può andare spesse volte a vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissima. Percioche quãto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del padrone ingrassa il cauallo. *Prouerbio.*

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

VINC. Stando che quì consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, di ottimi, ma anco di cattiui, di peggiori, e di pessimi. *A conoscere le diuersità de terreni.*

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti come in piano, in colle, in mõte, e in valle, & che ciascuno può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso, & magro: raro, & spesso: humido, & secco, & che quãto più si trouano mescolate queste qualità: tãto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori, ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti, i quali sono da rifiutar sẽpre, come terreni ingrati maligni, e pessimi. E però si conoscono i buoni qñ per natura, & nõ p arte del bẽ coltiuare, ò dell'ingrassare producono belli arbori, morbide biade floride herbe, & ottimi frutti.

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

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa che calcãdolo di mã in mano secondo che si getta dentro, se ne auãzerà fuori dapoi, che ella sarà piena, q̃sto sarà pfetto da frumẽti, ma se vi entrerà vgualmẽte tutto sarà buõ per viti, & pascoli. Et se per caso mãcherà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o nò, nel pigliare vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermẽte, percio-

che ritrouandola tenace, & grassa nel palparla cõ la mano, vi si attaccarà, come se fusse pece, & più gittãdola a terra, e 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, o nò: pigliſi vna zolla in quella parte doue più si sospetta, & põgasi in vn vaso di acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si facci passare quell'acqua per vn panno di lino, e si gusti dapoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quel terreno.

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

*Iugero, e La misura dei poderi, e possessioni.*

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

*Che è migliore la possessione adacquata che senz'acqua.*

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita, percioche oltra ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'acquarla, 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 più contrade.

*Che si cõpri la possessione vnita.*

VINC. Sempre hò desiderato d'apprezzare la mia di Pompeiano, mà per mia mala sorte, mai non hò potuto far partito quanto si voglia

*Di quei che nõ vogliono cã*

largo

largo a coloro, che mi dourebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De' quali alcuni restano per sola dapocaggine, & altri acciecati dalla inuidia.

*Bisogna à piantar circa.*

GIO. BAT. Seguitando 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 più lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, di vinticinque; facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato li arbori, i quali siano più tosto salici, che albare; Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, & cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunghe, grosse, & in quantità. Vero è che la salice non viene, nè si mātiene, se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

*Che la possessioni siano quadrate, che i cāpi habbiano intorno i fossi, et arbori piu tosto di salice, che di albara.*

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i cāpi, che si arano, & massimamente da Mezo dì, da Oriēte, o da Occidente, atteso che per la loro malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei ligumi, lini, ò migli tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamēte bene a i prati, che mai nō si rompono; percioche quell'herbe vengono più belle sotto à quella parte, doue l'ōbra arriua, che nō fanno nel resto, oltra che le foglie loro rēdono di buona grassa, quādo son ben marcie, e sparse sopra q̄i luochi.

*Che nō si pongano gli onizzi, se non attorno a i prati.*

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

*Quanto è vtile il fare i cāpi curti.*

GIO. BAT. Perche se il campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo come l'acqua è giunta a mezo douendosi adacquare l'altra meta, conuien che quella parte già adacquata riceua altretanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che s'egli fusse in dui pezzi, adacquato che fosse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, e si porrebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo haurebbe solamente il suo bisogno.

*Quanto danno fa al campo la troppo acqua.*

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, e più cauezzi? I quali, se fussero in tre, ouero quattro pezzi (cioè, alla rata come ho detto sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene; egli l'accetta sempre per buona madre; ma quanto più la tiene addosso, tanto maggiormente la proua per pessima matregna. Percioche la troppa acqua sempre rende freddi, e sporchi, & duri tutti i terreni, & etiandio fa smarrire molto la grassa, menando la parte altroue, & parte cacciandola ogni hora sotto terra. Oltra, che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tāto di quello, che fa vn'altro luogo, mà

*Il beneficio che sēte il cāpo curto nel l'adacquarsi.*

ancora abbassandosi di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fino a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, e più cauezzi, mai le carrette sono condotte a i luoghi; che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se vi fà valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai ve ne ritorna, se le acque innondano quelle valli.

*Il beneficio che ha il campo curti nel cartiare.*

Ancora, si come vn cãpo lungo cauezzi cento, non ha se nõ due ripe, così facendolo in tre pezzi, ne haurebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperientia si vede, che passando l'aratro dall'vna riua all'altra, sẽpre se gli attacca la più grassa terra, onde giũto in capo, nettãdolo l'Agricoltore (come sempre fà) ella resta tutta sopra di quella ripa laquale poi ogni tre, o quattro anni, si abbassa, & si cõduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamẽte cagionano i fossi arborati, che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie, e di acque intrecciate, che vi entrano quando però siano chiusi, doue l'acqua hauesse da vscire, percioche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

*Il beneficio che ànno li buoi ne i campi curti.*

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i cãpi curti, vi è ancora, che i buoui lauorano con meno fatica, conciosia, che non pure si allegrano sempre nel giungere così dall'vn capo all'altro, ma riposando etiandio mentre che il bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a fare l'altro seguente solco.

VIN. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi, si lunghi della Villa di Pompeiano, per adacquarsi tanto come si fà, me delibero di ridurli questo verno al modo, che hauete diuisato.

*Quãto bene è il leuare i vignali de i cãpi buoni.*

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più dãno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche oltra, che si cauerebbe maggior quantità di vua, e che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, e si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simili arbori. Et questo è la vera perfettione di ogni vero Agricoltore (come hò detto) quando fà produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

*Il beneficio che hẽno i cãpi scoperti.*

VINC. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & oppij alli detti campi, ma anco gli arbori grandi, che viuono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, e dall'arare per lungo, e per trauerso.

GIO.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate l'importantia dell'arare per lungo, e per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spolverarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempest:.

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

*Come il padre di famiglia deue hauere l'habitatione accõmodata per lui, e per la possessione.*

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commodo ampiamente per l'entrare della possessione, facendolo guardare più tosto verso Oriente, ò mezo dì, che verso Occidente, o Tramontana: & mussimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso l'altra: percioche se i venti che entrano non potessero vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Leuante, & mezo dì per cagion del primo Sole, che gioua specialmente nel Verno a scacciar i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano, percioche non può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prossimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

*Che i casamenti siano accõmodati per li massari, & altri.*

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la State, e parte per l'Inuerno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tẽpo. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, e gastaldi secondo la condition loro: percioche essendo cosi vi veniranno, & habitaranno sempre volẽtieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, o tutto l'anno. Lequali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori: facendo le finestre à Tramontana, e Mezo dì, o da Oriente, & da Occidente, percioche passando i venti, restaranno più sane d ogni tempo: facendoui i volti, & non solari, atteso che sarãno sempre più sicure dal fuoco, ma che vi siano più buchi non maggiori d'vn palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre pasture, perche staranno con più humore, & però saranno più che nõ sarebbono senza buchi. Hauẽdo poi fenili sopra tanto grandi, che habilmente vi si possino gouernare i fieni, le veccie, le stoppe, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' bestiami; Oltre che desidero, che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia, percioche non è proportione dallo strame asciutto a quello che è bagnato: nè dal suspeso a quell'altro che è calcato ne i pagliari.

*Come vogliono essere le stalle, & i fenili.*

*Quãto bene è a poner la paglia al coperto.*

Appresso stanno ben'i fenili a Mezzo dì con l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale sia largo vndeci, ò dodeci braccia

cia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto alquale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani, & massimamente al tempo de migli, perche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra, che vi si possono tenere, & conseruare i tenacci, & le benaccie, & altri vasi per far vini: & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

*Il danno che riceuono i fieni quando son senza portichi.*

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

VINC. Dapoi che mi hauete cosi ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi hò richieste; desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono a diuersi siti.

*Dell'acque di cisterne, & pozzi.*

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

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamẽte sono crude, sono però di state fresche, e di verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altte, che vengono da i monti, & quanto più discendono da alto, perche sono maggiormente rotte da i sassi.

*Dell'acque de'fõti diuersi de' fiumi de' laghi, & delle paludi.*

Parlando parimeute de' laghi, de' fiumi, e d'altre acque correnti: dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che d'Istate sono calde, e di Verno fredde. Resta che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi, cosi sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro beniſſimo di tre elementi, & che non acca de domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'vno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che deue far l'huomo per esserciter ben l'Agricoltura.

GIO.

GIO. BAT. Chi vuol farsi buon' Agricoltore, deue hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continua di conoscere la natura de' campi, ch'egli hà da coltiuare. Percioche questa è cosa di tanta importãza che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Mà per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche; dico, che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

*Le parti, che debbe hauer l'agricoltore*

*Che'l buõ agricoltore nõ prẽda più terreno di quel che sono le sue forze.*

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

*Quel che dica Magone circa la casa della città.*

*Prouerbio.*

Lodo poi grandemẽte, che egli impari le regole che osserua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi, il quale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda fin dimane, potendole fare hoggi, conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole, sì perche il tẽpo, che è tanto pretioso cõtinuamente passa, come anco, perche molte occasioni, che più volte soprauengono contra i disegni, interrõpono tali cose.

*Che l'agricoltor nõ comãdi ad altri quel che può far da se stesso, nè tardi fin dimane ciò che hoggi può fare.*

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

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

*Altri belli ordini, che egli nõ manca di fare.*

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lauoratori, & seruitori, & non trouarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano: entrano talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal' auuenturato lauoro.

*Quel che il buõ padre di famiglia osserua à farsi ben seruire.*

GIO. BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono: accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Vsando loro nõ meno qualche cortesia nel donarli robbe, o danari, e massimamente à quei che sono poueri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, e non con robbe, accioche non si lamẽtino che la cosa sia cara, ò che non sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del pretio corrente, che vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arrichirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano a bei ducati, come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno dourebbe sempre pagare liberamenre tutti i mercenarij. Oltra, cha essi seruono più fedelmente, & non ve ne mancano a tempi necessarij.

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

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente à quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per grã necessità, fin che nõ sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discommodando simili persone per ogni cosarella, quando mãgiano; ma più volte ancor vi stanno presenti quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mãdar attorno i seruitori quando pioue molto, o neuica, e specialmente di notte, se uon per cose importanti; ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono a 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 con i massari.

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

cosetta, oltra la parte sua. Percioche, per esperientia si vede, che coloro, che vogliono contendere tuttodì con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogn'anno a cambiarli: Onde, il più delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiui s'inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal'in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più 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 più d'vn'anno. Che a dir poi il vero, vi son alcuni patroni tanto ciechi, che per volere vn carreggio di più, 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 fussero circonspetti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

*Errori de i patroni che per cõtẽder cõ massari per poca cosa, patiscono può assai.*

*Quanto s'ingãnano quei patroni che vogliono arricchirsi co'mssari poueri.*

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

GIO. BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che conuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

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

Poi si debbono obligare a zappar benissimo; non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel più che possono, percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & se stessi altro tanto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lasciare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli à mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia: percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quando sono riuoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto più sono accompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, e d'altre cattiue 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 oltra, che non solo tre some di simil biada

non

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

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

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

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

*A conoscere s'il massaro vuol mãtenir ql lo che promette, ò nò.*

A conoscer poi se vn massaro hà da mantener quello che promette; osserui il patrone nel leggerli i capitoli s'egli contradice, ò nò massimamente a i più importanti: percioche si come contradicendo mostra, che non vuol promettere se non quel tanto, ch'ei pensa di fare, con effetto: cosi promettendo di vn'in vno senza difficultà, è da credere, ch'egli hà nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però sono male auueduti quei patroni, che accettano cotai huomini: concioßia che si pongono à pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

*Quanta disgratia è lo hauere vn massaro trist.*

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauete detto percioche non sò la maggior disgratia d'vn patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non nè 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, dõde ha da partirsi, come anco da' vicini, & da altri che conoscono. Et ritrouãdo lo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca più tosto ogni interesse che mai accetarlo. Oltra che non fermi mai alcuno, se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone; accioche maggiormente sia sicuro di hauerlo al tempo suo senza litigare, come più volte occorre.

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

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

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

*Che se li facciai conti almen vna volta all'anno.*

VINC. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti; credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non nè hà molta somma. Percioche, oltra che, non c'intricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo, che faressimo anco questo con vtilità.

*Detto notando.*

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

*Essempio de gli Agricoltori Romani, & della terra assassinata da rozzi cõtadini.*

*Quãto bẽ sarebbero che vi fussero Cẽsori sopra i lauratori della terra.*

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

GIO. BAT. Chi non sà, che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio di quel che possono i tanti contadini,

a i quali

*Con quãto vãtaggio può lauorar la terra il cittadino che'l contadino.*

ai quali, ò per pouertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico, perche (doue per essempio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tanto, & ben da mãgiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosi marauigliosa, che più volontieri seruono a me) benche non dia lor da mãgiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col denaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede à settimane, & a mesi, senza che il più delle volte, sono pagati con robba per più precio di quel che vale, & della più 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 cõprare buoi, caualli panni, & altre cose assai, a pagarli al nuouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costar di più del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, più volte ne pagano più di cento. Et vi sarebbe da dire anco de danni grãdi, che patiscono per il carreggiare ad altri, per il morire de' bestiami per sua cagione, per il mal lauorare, per il mal seminare, ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa si grande vtilità, vi prego, che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

*Quanto importa à pagar bene il valente bifolco.*

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando a pagarlo bene. Percioche da lui dipende tutto quell'vtile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole a i buoui nel darli da mangiare, & bene con misura, ma etiandio li fregherà la sera molto bene, innanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro strame: & la mattina per tempo li netterà, & streglierà benissimo: oltra che li lauerà spesse volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli haurà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quando piouе, ò neuica, se non per la gran necessità; ne anco li caricherà, ne faticherà per lungo viaggio: non battendoli se non rare volte, & con discrettione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, 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-

ranno

ranno mangiato vna parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il loro bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel leuar per tempo: & massimamente ne i gran cal di, per arare nelle hore fresche fin'à terza, o poco più; & dapoi vi ritornerà passate le vint'hore, & arerà fino all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn'huomo simile, pigliarete ancor vn'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli, anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro cō l'horto, & le cose necessarie per lo viuer loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento, percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

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

*Le cose che si debbono dare a vno bifolco, & al bouaro.*

GIO. BAT. Primamente io dò al bifolco quindeci scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, d'olio, di sale, & le legne, che li bisognano. Mà sappiate, che io sono amato da loro, & mi seruono con diligentia: perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, cosi nel viuere, come nel pagarli liberamente.

*Il pagamēto, che fanno li cattiui patroni a i lauoratori.*

VINC. Mi piace qnesto bell'ordine, che voi tenete, & che trattate cosi ben questi vostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose; o non li stentassero nel darli la lor mercede, o non minacciassero di dar loro in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite non gittarebbono a terra il coltiuar de' loro campi, come fanno. Mà lasciando questi tali: vi prego, che mi diciate anco la sorte de buoi, che io debba comperare.

*Come si deuono pigliare gli animali per lauorare la terra.*

GIO. BAT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi; ma che pigliate buoi mezani, giouani, bē quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprici, percioche si mantengono in ogni luogo benche sia morbido, o molto caldo. Mà se li potete hauere nelle contrade vicine, 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. E se pur saranno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a nō faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli più tosto a buon fieno, che farli pascere herba, percioche non solo si manteniranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo, ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderanno poco più, concioſia che, per non pasco-

lare i prati ricogliere più somma di fieno, & migliore, che non fareste se fossero pascolati. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, & manco a mandarli in carreggio di lontano, perche li goderete poco tempo.

*De' terreni diuersi conosciuti trà noi.*

VINC. Poiche io hò inteso questi si 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 vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti, che meglio appetiscono.

GIO. BAT. Mi piace, che non mi dimandiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi, & però vi ragionerò solamente de' nostri petrosi, giarosi, sabbiosi, ladini, & casalini, & poi de forti, crudi, e duri, tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come hò detto) da schifare come peste.

*De' terreni vicini a monti nostri.*

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui a i monti nostri; iquali ordinariamente sono più tosto forti che altramente, dico, che abondano di vini, di frumẽti, e d'altri frutti. E ben vero che quei di Francia curta, & delle terre vicine non sono in tutti cosi come quei di Piedemonte; ma fanno i miglior vini di tutti gli altri: riseruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese.

*De' terreni forti.*

*De' terreni, che sono di poco valore.*

Poi parlando de' terreni forti, dico, che producono frumenti assai, quando vi và il tempo secco, & particolarmente di Maggio, e poche altre rendite, ma se và piouoso fanno molta paglia, & poco grano. Mà 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 oltra che quasi sono difficili, da coltiuare ancora non bisogna adacquarli mai per l'acqua che vi sarebbe tanto veleno.

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

*Come si può giouare a simili terreni.*

GIO. BAT. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, e si ritrassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal Gelo, & da i Venti, & anco dal Letame quanto più somma ve ne fosse dato.

*Modi per ridurre i terreni maligni a qualche grado meglior.*

VINC. Che rimedio sarebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, 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?

GIO. BAT. Aiutarebbono questi terreni quando si conducesse loro sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, ce-

me

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

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

GIO. BAT. Ancora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i loro terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo, che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fossero conci al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, e cento. Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno, che vi si piantassero de gl'arbori più tosto, che seminarui biade, o prati, e spetialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Gottolengo, iquali quanto più sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, e buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, e più importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a sapere cauare quelle rendite più vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la loro natura.

VINC. Poscia, che à voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco, che seguitiate nel chiarirmi de gl'altri terreni promessi.

*De' terreni sabbiosi.*

GIO. BAT. Frà i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & più magri di tutti gli altri terreni, percioche, quantunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, o cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Mà venendo a i terreni ladini, & casalini, dico, benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore di tutti gli altri: De' quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da lauorare. Ilquale, per essere quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite, però non è marauiglia se in più ville si vendono cento e cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; cosi se ingannano

*Le lodi de' terreni, ladini, & casalini.*

grandemente quegl'altri, che li pigliano cattiui, ancorche costino poco pretio, atteso che quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn buon ricolto. Lodo bene a comprare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati, percioche in poco tempo si possono ridurre a paro de' migliori.

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

*Della natura de' colli, & quel che vi si deue metter secondo i loro siti.*

Gio. Bat. Bisogna primamente, che io distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quella dell'Austro. Altro vole il sito, che è verso Oriente, & altro vole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana: dico, che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche s'habbiano i loro frutti, e si possa seruire di quegli arbori, secondo che nō sono atti per fabricare, o per far' altre cose necessarie, percioche da questi si haueràaltra vtilità, che nō si hauerebbe d'altri arbori, ò da' pascoli al tempo loro. Nè vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, e manco da seminarui grani; concioſia che si haurebbe poco frutto. E quanto alle tre altre parti dico, che vi piantino delle oliue, e più tosto al Mezodì, che all'Occidēte, ma meglio all'Oriēte, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de pomi granati, & de fichi.

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

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

Non manco lodo a piantarui delle viti buone, & specialmente delle vernaccie grādi, e delle moscatelle, se però quei siti producono vue delicate, percioche quāto più sarāno buone, tanto miglior beuande sarāno.

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

*Come si debbono coltiuar i colli.*

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

ma

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

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

GIO. BAT. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a banche in fila, secondo, che i colli fossero più, & meno erti, & massimaméte a quelli, che hanno sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina, facendoli dentro delle finestre penetranti in quantità, ma non più larghe d'vn palmo di mano in quadro, e lontane vna dall'altra per fila nõ meno d'vn braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto vguale fino alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano, in mano con bell'ordine, e con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dal la terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra di artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa: ma stando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

*Che è bene acconciar i colli à banche.*

*† Mà che quelle fila siano però nell'ascendere, ò nel descendere lontane almeno due, ò tre braccia l'vna dall'altra.*

VINC. Non è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose con diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non sarebbono le viti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & all'vno, & altro modo si cauerebbe da quelli colli non meno entrata di quello; che si potrebbe fare d'ogni altro buon sito del piano.

GIO. BAT. Molto mi marauiglio, che nõ siano appoggiati i colli ben situati, assai più di quel che sono: percioche non pur ogni spirito gẽtile, vi può godere la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la vaghezza delle prospettiue, & i tanti piaceri che vi si pigliano, mà etiãdio questi luochi piãtati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte più, che nõ fanno i luoghi piani: peroche, si come questi, piantãdoli spessi si ombrano l'vn l'altro: così quegli altri si treuano (secondo, che quei siti ascendono) di arbore in arbore superieri a gl'altri, nõ occupandosi in modo alcuno.

*Quanta vtilità sarebbe, quãdo si coltiuasse ro i colli con intelligentia.*

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, come hò detto, che non essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi, almeno vn quinto di più? Che in vero, appresso alla grand'vtilità, che si cauarebbe, questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

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

tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati, cioè fatti a banche, crescino 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 ce'l mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è a misurar quella per drittura in lunghezza.

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano a 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 a proposito, & l'aratro ben ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bifolco conosca ben la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, e 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 quādo si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che non mai fruttarebbe. Vero è, che non si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro, percioche non solo quanto più entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; mà anco in molti cāpi doue vogliono quattro buoi, & due persone per trarne malamente sei, ouer' otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

*Che'l vero arare si fà con minor spesa, e con più utilità, che ad arar con maggior spesa.*

*L'esperienza dell'arar bene, e con minor spesa.*

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

*Effetto notando dell'arar quando si seminano le biade.*

GIO. BAT. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; così perche ordinariamente non si fonde la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura siano fondate le altre, quel più che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra; così venendo il pri-

primo freddo, seminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addosso non men d'vn palmo di terra. E però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente, come fanno, quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari: percioche quanto più tardano a nascere, tanto più vi si guastano gl'occhi, & sono ridutti gli animaletti sotterranei.

VINC. Io non sò, chi potesse mai biasimare questi auuertimenti poi che questi tali coprono (per essempio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel seminarli sopra; & il primo giorno di Ottobre vi riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro. *A che modo si ordina perfettamente.*

GIO. BAT. Poi il buon' Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rõpe prima per lungo, e nel ritagliare l'ara per trauerso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per trauerso: così l'vltima, che è quinta, volendo seminare 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 cattiue herbe co i rastelli di ferro, & le brusca 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 vi nasce, produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso; senza che le acque pluuiali non le possono offendere; atteso che trapassano più facilmente disotto, lequali per contrario vi rimanerebbono adosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

VINC. Questo modo di arare, e di erpicare mi pare perfetto ne' campi scoperti, ma non sò come si potesse arare, & erpicare a trauerso in quelli che sono vignati. *Come si può arare a trauerso ne i nostri cãpi vignati.*

GIO. BAT. Che ha gl'arbori, & viti, che rispondano per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, e d'altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne' vignali, quanto per lungo, leuando le viti con le mani, o con due forcelle talmente, che gl'animali vi passano benissimo sotto, senza danneggiarle. *Che si come il vãgar la terra è miglior dell'arare così il criuellarla auãza tutti.*

VINC. Possiamo adunque assomigliar queste cinque arature, & erpicature al vãgare a braccio, p esser il miglior coltiuare, che si possa fare.

GIO. BAT. Nõ è dubbio che'l vangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che lo arare a qual si voglia modo: sappiate, ch'egli è d'altra perfettione, il criuellar co i criuelli di fil di rame, ò più tosto di ferro; percioche non tanto ella si tira, & netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per vn palmo, & quel più in alteza

che si vuole, che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche considerando, che quella terra si troua come cenere, si può credere, che doue ne nascerebbono cẽto nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è, che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quell'altre, che sono à proposito, & che all'hora si trouassero asciute.

VINC. Credo, che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla Primauera, & massimamente per piantarùi asparagi, artichiocchi, zaffrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

*Quel che osserua il buon' Agricoltore nell'arar la diuersità de i terreni.*

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon' Agricoltore: dico, che nõ ara mai terreno alcuno nel tempo, che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti in pezzi grossi, e specialmente quei, che sono molto forti, o duri, ò crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi nõ si possono ridur in poluere, e manco riceuere in se la semenza per darle vigor di nascere, o da produr al tempo sicuro frutto. Et oltra, che mai non ara i terreni fangosi, perche se non sono asciuti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo, vsa ogni diligentia anco nell'arar sẽpre tutti gl'altri in quel miglior stato, che sia possibile.

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

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

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono traffitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produrre i grani. Mà però la esperientia ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto più si arano gli altri a 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.

*Regola che si deb*

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre contrade, lequali

partici-

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

*Bono esser nar nel coltiuar bene i cãpi.*

*Prouerbio.*

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fosse ben arato, & grasso: dico che non si semini, perche produrrà assai manco d'ogn'altro, che fosse magro, ma ben coltiuato, e netto. Et d'vn'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguente resti vòto: leuate fuor le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, innanzi che finisca il Mese di Giugno; percioche fino a quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso San Martino, sia bene carrettato, & poi bene arato. Et cotto dal gran gello, fin alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la stessa misura, che si fa del frumento.

*Del seminar la veccia, & vena insieme.*

Vinc. Non sarebbe meglio ponerui più veccia, per essere anco miglior pastura della vena?

Gio. Bat. Hò detto di seminar queste due cose per metà, accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel cresceer bene alta, benche la vena è poco men buona in tal caso, che la veccia. E passati i quindeci di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata, & come sarà secca, sarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli, i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancora assai più herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito de i fascioli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno. E vero, che seminandoui fascioli, quel terreno produrrà l'anno seguente più frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, cosi quello l'ingrassa.

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

Gio.

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

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

*Del seminar il trifoglio.*

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

Vin. Qual semenza vi par migliore per seminar questo trifoglio quel la che ha attorno la guscia, o quell'altra che n'è senza. & ben netta?

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

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

*Quātasmenzar uole per far produr del fieno assai.*

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

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

Vinc. Poscia che mi hauete mostrato chiaramente quanto importa

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

GIO. BAT. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & dapoi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungo, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben' ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali, & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemẽte per le cagioni c'hauete intese; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor à mezo Luglio sia segato la stoppia per gli animali, e dapoi il fieno che venirà. Non mancãdo mai a 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: percioche a questo modo si farà sempre più grasso, più spesso, & più abondante di herba.

*Del pratar vn cãpo per sẽpre, e dell'ingrassarlo à più modi.*

VIN. Hauereste altri modi per giouar maggiormente a simili prati?

GIO. BAT. Per far che abbondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla, fa produr anco assai 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 ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali. della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di volta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per metà, fin che vi è da crescere cotal materia. Laqual si lascia cosi finche è dall'acque, e dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargendola al Gennaro, ò al Febraro per lo prato, rende (come ho detto) assai più herba, che non sarebbe altro tanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fa quel letame, il quale restando grosso, giona manco a i prati che a gl'aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi, come fa in questi.

*Di quanto beneficio è la poluere, ch si accoglie per le strade.*

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

GIO. BAT. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargendola come si fa lo sterco de' colombi; mà alle viti ancora, dandone vna palata per gamba, quando si colmono all'Ottobre.

VINC.

VINC. Mi piace ch'ella sia così buona per le viti poiche si sparagna il letame puro, il qual'è perfetto per li terreni aratorij, ma non sò come sia bene a 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 a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le sia di giouamento grande.

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

*Altri modi per ingrassar i campi.*

GIO. BAT. Primamente vi sono buone le curature de gli adacquatori, e fossi loro, lequali siano però posate à mucchi per qualche mese. Oltra che lodo a curar le strade nel verno, & lasciar quel fango à mucchio fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Mà sono migliori le curature dell'ara delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colombi, le quali cose giouano tanto più, quanto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono fregando, & redabolando più volte a quel tempo i vasi maestrali co' rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro; mà non mai a' prati trifogliati che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correr l'acqua sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continuare: percioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

*Di quãto utile son le lupene' vasi correnti di acqua.*

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

*Di quãto utile apporta il racoglier le grasse per le strade.*

VIN. Non manco sono da lodar coloro, c'hanno drizzati tanti pouerini, che per la città nostra raccogliono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi di contrada in contrada il quale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fan-

fanciulli, che lo vendono dui quattrini il giarletto, cosa che anco và crescendo ogn'hora più per le ville.

*Quanto sono industriosi li Bresciani nell'accumulare le grasse.*

GIO. BAT. Da quì si vede quanta è grande la industria, che s'vsa tra noi nell'acumular diuerse grasse, per lequali non è marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono più ricolto d'anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

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

*Modo per vgualar bene i prati.*

GIO. BAT. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lũghi, & larghi non più d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non solamente si leuano in cotal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa, si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, ò più resto si ara, si riduce l'vno, e l'altro in più mucchi: accioche si cuocano dal gran gelo, e dal gran caldo; e che dopò vn'anno si spargano al Decembre, ò al Gennaro, doue è più magro il fondo; percioche vi produrranno per più anni, dell'herba in copia. Et se per caso quel dosso fusse alto assai; all'hora si conduce quel terreno con la cotica ne' più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, e non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, quanto sarà condutto quel terreno nelle valli: atteso che l'vna, e l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le vallette, & specialmẽte doue giace l'acqua, bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui all'hora tanti bastoncelli lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di dne braccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso vn dito, & non di più: accioche leuando da la via, ò lasciandola smarrire, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che vi bisogna, ilqual sia condotto di luogo in luogo, finche a pena si vedano.

VINC. Perche poco mi varrebbono 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 tane: però mi sarebbe caro, se mi

mostra-

*Tre vie per distrugger li topi.*

mostraste qualche modo di poterle esterminare.

GIO. BAT. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparir il Sole ne i luoghi doue hanno gittata vltimamente la terra; percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi li attende, o badile, o vanga 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, perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso: onde all'hora si ammazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, al qual tempo vãno in amore, si deue porr'in vn bacile, ò paroletto la sera doppo l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterrato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno; accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte, onde quelle che la sentiranno (per hauer l'vdito perfettissimo) caminando al modo loro entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarlo: E quante più ve n'entreranno tanto maggiormente gridaranno, nè pur vna potrà vscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

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

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; mà ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia adosso a questi pestiferi animaletti, i quali sono la rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie; Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come più volte si è fatto de fanfogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate; Ma perche vi è poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco che possono fare i diligenti Agricoltori per distruggerli.

*Modi per distruggere i vermi che rodono le biade.*

Primamente si sà, che frà i vermi, che rodono le nostre biade, i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco meno di vn mediocre dito: i quali, per esser di natura frigidissimi, non escono mai fuor di terra; mà quanto più cresce il caldo, tanto più si approssimano alla superficie. Et però si distruggono con più facilità nel gran caldo, che d'ogn'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agri-

l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro,& ari sottilmente;percioche si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte;cosi nella secõda, & più nella terza,pochi saranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'à vn tempo arare,& ammazzarli,però sarà bene hauere vna persona che lo seguiti con vn 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. Basta, che chi farà ben questo,vedrà,che in due,ò tre arature, non ve ne restaranno se non pochissimi.

Ancora si possono ammazzare a vn'altro modo ne i cãpi, che s'adacquano,che saranno rotti cõ l'aratro di Giugno,ò di Luglio;& è,ch'essendo ben'arso quel terren dal Sole; vi si ponga dopò uona adosso l'acqua, ma con si fatto modo,che ella vada lẽtamente di mano in mano,per tutto il campo,& si lascia suso fin tanto(& nõ più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi annegaranno,& saranno beccati da gli vccelli,ò si potranno raccogliere con le mani,ò pale,ò con altri stromenti, ma si distruggeranno lucertoni, musoni, sorzi,topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

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

Gio. Bat. Lodo ancor'io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassari terreni magri; ma non già in quelli che sono freddi: perche restano piccoli, & manco fan morir i vermi. Vero è, che per quell'anno non molestano le biade seminate;percioche,andãdo per roderle,& trouando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate,che per ingrassare i campi è d'altra vtilità il seminare i fascioli subito,che'l frumento,& stipula son leuati fuori:percioche non vi và se non due quarte il iugero,& de' lupini cinque, ò sei. Et doue questi non danno frutto alcuno,quelli andando buon tempo, rendono due, & tre some per iugero: oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli senza segarli altramente, sotto terra con l'aratro, & seminandoui il frumento,non manco beneficio li renderanno,che farebbono i lupini. Et benche i vermi si nodriranno in quelli(per non essere amari)però non molesteranno il frumento.

*Altrimo di cõtrà i vermẽ & per ingrassar i campi.*

Vinc. Mi piace questa inuentione de i fascioli;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 seminandoui il frumento, ò altra biada, questi animaletti non vi danneggiano cosa alcuna; concioſia che si pascono de' festuchi,

& peducci che vi restano sotterrati dall'aratro, dapoi che'l miglio è leuato dal campo, segato il migliarizzo, così si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: che voltandolo poi sotto terra con l'aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

*Dieci modi per ingrassare i campi.*

VINC. Se hauete etiandio de gl'altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

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

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi, innanzi del verno (abbassandole verso i fossi almen due vangate) e nel buttar quel terreno a modo di vn' argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr più ricolto, 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 dopò San Bernardino, per seminarui all'hora i fascioli, & dapoi vn'altra volta quando si seminarà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare, & sotterarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti, percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua à tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce più copia d'herbe, che non fà il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gl'antichi, benche 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 s'ella fusse letame.

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

Il settimo, è lo spargerui della calcina, laquale iugrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

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

nitro quando è finita di cuocere, & ch'egli è finito di fare.

Il nono è (com'hò detto) il dare sopra le biade dopo S.Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gl'altri) è il seminarui non solamente de' lupini, e fascioli (come ho anco detto) ma etiãdio della veccia, faua minuta, e senauro: e sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et quì faccio fine, per essere l'hora tarda, e perche mi pare, che habbiamo ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio: eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, e del sparger la calcina (per esser à noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici. E non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto, perciochè è d'altro beneficio al nostro paese, (ilquale per natura è cosi sterile) à consumarle sotto à gl'animali; compartendone poi bene stercorate a i campi, che brusciarle come si faceuano già più anni: atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Nè questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar domani, sperando, che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose ch'io sono per domandarui.

GIO.BAT. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, e tutti quell'altri giorni, che voi desegnarete.

*Il fine della prima Giornata.*

# LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nellaquale si tratta dell'herba Medica, e dell'altre cose vtili all'Agricoltura.*

DESIDEROSO grandemente M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro; non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo, doue smontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino la quale riguarda à tramontana, & a rimpetto del gran pergolato, che lo diuide. Onde, salutatosi prima l'vn l'altro, & postosi à sedere, doppo c'hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi sono attorno: il Maggio, per non perder tempo, cominciò a dire; Hora, che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non hò mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

*Trattato dell'herba Medica.*

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionare di questa pretiosa pastura; percioche nõ solamente è sempre sana a gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto talmente per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Columella) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli, e massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, o essendone priuo, che'l sia almen de' migliori, & ben grasso. Percioche quãto più sarà morbido, nõ meno q̃sta singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri seguẽti.

VINC. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione

non

non è in più luoghi della Italia? e particolarmente in questo paese, il quale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuare la terra.

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

VINC. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla, & per farla nascere benissimo.

GIO. BAT. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei cāpi, che producono bel lino, arandoli, o più tosto vangandoli p Luna vecchia, & in tēpo asciutto; accioche l'herbe muoiano. Mà poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascer senza altre herbe, bisogna prima, che quel campo sia bē piano, netto, grasso, bene arato, & bene erpicato per lungo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decēbre, & al Febraio, accioche quel terreno, & herbe siano bene mortificate dal caldo, e dal gelo. E passato S. Gregorio, o almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, e sotterrato subito con l'aratro Et come è bene arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo coi rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, ilquale morirà totalmente, che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; concioſia che ritrouandosi ella bene spessa, e fatta potente, non potranno hauer luogo di nascere, come haurebbono fatto, quando non vi fusse stato panico. Auuertendo però, che quel terreno sia in amore, perche altramēte tal semenza nō nascerebbe se nō con difficoltà, & anco quando non fosse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette.

VINC. Quanta semenza vi vuole a seminar questa si buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; mà chi ne dasse anco di più, farebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce di herba, oltra che (come ho detto) non vi nascono altr'herbe, se non con difficultà Non mancando però a seminarla pet Luna nuoua, & nell'hora tarda: percioche essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, e seminandola nel caldo creparebbe sempre.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima volta adacquarla pian piano; perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte. Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre iusino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all'Ottobre, & al principio d'Aprile, che farebbe bene a bagnarla, mà leggiermente. Auuẽga, che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tãta copia di letame perfetto, ch'ella è sẽpre morbida.

VINC. Vorrei saper ancora quãdo è da segare, e come si dee ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn'anno, intorno a gl'otto della Luna, percioche per l'ordinario si segano anco ogni trenta giorni. Mà nõ si lascia mai tal'herba a mucchio più d'vn giorno, e medesimamente quella del trifoglio, percioche, come stà di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fà morire tutta quell'altra, che si troua sotto, laquale più non rinasce. Et però non solamente stà bene a farla seccare più tosto, che si può, ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auuertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, o cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che non si può tener il primo anno (per esser debile) mà gli altri sì: tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, e di Luglio: come non vi vuole manco tempo, benche quella parte fà anco facilmente dapoi due segate. Mà bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche l'herbe medesime ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tãto a segar le prime) lequali facilmente si piegano, e qualche volta, vann'à terra, però bisogna vsar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello ben tagliente tutte quelle cime che hanno i cornicelli, e porle di mano in mano ne' sacchi, & votarli nell'ara ben netta, facendole seccare, & battere: & dapoi, leuato via quel pagliuzzo, si criuellerà con criuel minuto tal semenza, & i non ben netti cornicelli si tornarãno a batter tante volte, fin che restino ben disfatti. Setacciando poi quãto sarà passato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la semẽza rimanerà dentro con la bulla, laquale nel venir a cima sia leuata di volta in volta con la mano finche la semenza resti ben monda. Mà perche non si può cauar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a 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 libre di semenza per iugero,

& due carta 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 a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

G.B. Anzi, che ordinariamente la māgiano più volentieri verde, mà bisogna dargliela vn dì dapoi, ch'è tagliata; percioche potrebbō patire p la troppo morbidezza, ch'è in lei, quādo la māgiassero fresca, & nō passa. Mà dandola al modo detto non scalda, nè offende gl'animali, come fà il trifoglio, & altr'herbe fresche, anzi li mātiene sani, e gagliardi.

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

GIO.BAT. Essendo possibile; dico, che si taglino per Luna nuoua: per cioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliādoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; cōciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali. Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio di Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo: percioche non solo non fa abondar di latte i loro bestiami, & lo mangiano malamente; mà fa della rusia assai, laquale non è buona da altro, che di farne latte.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antene solamēte, che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, & percossa dal Sole, & poi non ammucchiata auanti la notte sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo, che le vacche, & altre bestie la mangiano malamente quando è secca, oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancor si faccia ben seccar quel fieno, che hanno da mangiare i caualli, & buoi, che lauorano: atteso che darà loro più forza, & li farà mā co lubricare, & quell'altra, che hanno dà mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quāto sia poi a quel che dite di cōseruar i fieni che nō si marciscano, dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben' asciutta, & alta per ogni luogo non mē d'vn braccio: percioche nō tanto li conseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto ch'ella tirerà queste cose talmente a 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 gettar da parte quel fieno, che si troua vn. *A conseruar i fieni, che nō marciscano.*

poco muffolente, o alquanto humido per lo ruoto, o per lo calore della stalla. Il qual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vagliono finalmente per niente.

VINC. Tanto più mi è caro questo rimedio 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 piacesse ro così, meglio sarebbe farli brusciare: Inuentione per certo vtilissima à quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento, e di miglio, che quasi è cosa da non credere.

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

*Trattato del brusciare i prati che son' a proposito.*

GIO. BAT. Non ogni prato (benche trisso) è buono da brusciare, come i ghiarosi, o gessosi, o cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; mà si bene si hanno da brusciare gli aridi, & che producono poca herba, o che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stãno insieme come se fossero tãte pelli di pecore. Et questo si fà nel grã caldo, cominciando all'Aprile fin per tutto Agosto. Mà meglio è all'Aprile, per seminarui il miglio, & dapoi la segala, o frumentata, e non frumento per li dui primi anni, perche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale 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 sopportano per otto, & dieci anni continoui miglio, & segala, o frumentata, o frumento.

Poi a brusciarli bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben tagliẽti, e ben fatti per simil affetto, tagliono la cotica del prato in lotte lũghe vn braccio, & mezo, & larghe non più di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come sarebbon dodici braccia per quadro, a tagliar per dritto dall'vn capo all'altro, & dapoi vn'altra simile tagliata lõtana da quella vn braccio, tagliandone vna per ogni braccio, e mezo, e drizzandole in piedi, di mã in mano fin che son finiti tutti quei dieci, o dodeci tagli per quella via. Facẽdone poi anco per trauerso, & lõtani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio, e mezo. Lequali lotte, oltra che restano lunghe vn braccio, e mezo e larghe vno, le tagliano, & leuano, e cõciano (dandole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna, a fila verso il Sole in piedi, & aperte, dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, o dieci di bẽ dal Sole, le

bru-

brusciano cõmodandole però prima di mano in mano a guisa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponẽdo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, & poi dell'altre scẽpie con l'herba disotto, facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio, e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trauerso, per inuoltare meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio, in cerchio ogn'hora più, fin che hã finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, e lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli nõ sonomai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro, nel conciare il fuoco, o lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle, che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli, per lo fuoco; che ascende in sù. Et brusciati, che sono, li lasciano raffreddare per sei, o sette giorni, e poi spargono tutta la cenere di mano in mano, per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttarà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Nè altro vi fanno, aspettando solamẽte, che pioua vn'acqua p tutto Maggio, acciocche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, arandola bassa, e nõ pigliãdone con l'aratro più di quattro dita, quãdo si è per seminare il miglio intorno a gl'otto di Giugno, & non accaderà a zapparlo per quattro, & più anni: attesoche non vi veniranno herbe cattiue: mà solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che talhor fusse nato troppo spesso: & seminare all'Ottobre, e non più presto della segala, o frumentata com'ho detto: percioche vi venirebbe troppo morbida.

VINC. Quanta spesa vi può entrar' a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco più; mà è spesa fatta per vna sol volta.

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

GIO. BAT. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le portano, e conciano pure in fornelli al modo detto. A i quali, auuẽga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel brusciarle; nondimeno, oltra che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più vtile del primo, percioche si come i zapponi nõ tagliano la cotica più di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben brusciato re-

sta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Non credete voi, che in tali cãpi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura, mà chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio, ch'ella auãzarebbe ogni altra grassa pure assai.

VINC. Perche si vede anco l'vtilità grande, che riesce a seminar i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buono stato: mi sarà caro, che mi diciate i modi, che si osseruano.

*Trattato dei risi.*

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto sono più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono bene vguali, o almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaio, & s'interza, & si semina al principio di Aprile, con quattro quarte di bella semẽza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche nasca più presto; anzi vi sono alcuni, che la pongono dẽtro, essendo ne i sacchi, & la lasciano cosi finche quei grani germogliano, & dapoi si seminano. Hauẽdo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'vn dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa, che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo mostra à qual modo vi vanno fatti quelli, che vi bisognano. Et oltra, ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inõdare vgualmente tutti, fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi, che vi dirò) finche sono maturi i risi. Et ancora non manca a sollecitarla spesso vedendo come stan gli arginetti, e boccheti di luogo, in luogo, & prouedendo sempre a quanto fa bisogno. Mà quando s'immorbida troppo il riso, egli leua, & non la ritorna fin che non vede, che'l Sole l'habbia mortificato, & come vede che egli è per far la spica (sapendo ancorche allhora fiorisce, e produce tutto ad vn tẽpo il grano) subito radoppia l'acqua per assicurarlo che non sia nebbiato, come più volte auuiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, può stare sicuro di raccogliere le dieci, e le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando, che non produce minor ricolto del primo) è anco grande giouamento a quel campo per trouarsi bene grasso, & bene netto di quante herbe cattiue, & animaletti dannenoli, che vi erano. Laonde sicuramente per due, & tre anni continui, vi

si può

si può seminar del frumento, o frumentata, che sempre vi venirāno belli. Veramente se questo frutto non cagionasse cosi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vuole di cōtinuo per cinque mesi, lodarei, che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa, percioche si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, e più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, o con quella solamente per fare pane con maggior vtilità.

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

GIO. BAT. Non tāto son'alcuni, che prudentemēte seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tardi, o temperati, ma i più seminano secondo le loro vsanze, lequali possono esser cosi cattiue, 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 cō poca terra, che nō fan quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma, & si anco perche oprano più cinque quarte nel figliuolare, che nō fanno sei, & sette a seminarle tardamēte. Mà se il seminar si tarda fin che sopragiunga il freddo, allhora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro cosi leggiermente che non sia coperto più di quattro, o cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fanno grandemente coloro, che hauendo seminato, sopra, mentre ch'il tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compare il freddo, seminando sotto (come all'hora stà bene) ve ne volgono adosso più d'vn palmo: onde nō 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 sepolti. Et tanto più occorre questo, quanto più si tarda a seminarli.

*Del seminar sotto, e 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 aspettaua, che voi mi dimandaste questa cosa tanto necessaria, poiche tutto il mōdo nō si auuedesse d'vn sì gran danno, ch egli patisce, tuttauia per nō seminar le biade, come dourebbe fare, lequali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lontane l'vna dall'altra quasi vn palmo, & più ancora, secōdo ch'è arato grosso quel terreno, ilqual errore non pur cagiona, che fra quelle nō si veggono se non pochi, o niuni grani, mà fa che quei primamēte seminati sparsi corrono insieme: onde per ritrouarsi suffocati l'vn dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce cosi poca parte, come fà.

*Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.*

VINC.

VINC. A che modo mi mostrarete, che non nascono tutti, o almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due e meza; che viene a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, e non facendone più di due, e meza, è chiaro, che non nasca più della metà; così producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe far quando nascesse tutto) che sono di ce some, ma solamente le due e meza, è certo, che non ne nasce più della quarta parte. Mà quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmẽte possono fare in quei cãpi) si come quãdo nascesse tutto quel frumento, renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some, & non facendone se non le due, e meza dette, si vede, che non nasce se non l'ottaua parte. Che è poi quando la maggior parte de' grani, che nascono, figliuolano anco più spiche. Che producendone almen due per grano, e non passando le due some e meza è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'vno. 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 debba nascere.

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

GIO BAT. Certamente, che nõ prouiene da gli vccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani, che restano scoperti, o da' vermi, o d'altri animaletti, che rodono gli altri sotto terra, percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli no'l possono beccare, & manco rodere i vermi, quando è seminato co i lupini, o co i fascioli, o migliarizzi, ouer che nõ ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo è sempre di quel bifolco che ara, e semina: percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il fruméto bene sparso, e dapoi nel volgerlo sotto cõ l'aratro, lo fà correr a fila, secondo che và arando; come ben si vede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe drite fra vn solco, & l'altro, quãte sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamente auuiene quãdo si semina il fruméto dopo che è arata la terra, percioche spargendole sopra le arature, che non si trouano piane, ma à costiere, & vallette fatte per drittura dall aratro, e quella parte, che cade delle vallette,

*La cagione perche non siano si poche biade.*

lette vi si ferma, & tutta quell'altra, che cade sopra le coste della terra più leuata, subito si vnisce col detto, che è a basso. Di maniera, che erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee, mà trouandone qualcheduno su l'altro, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia addosso à tutti gl'altri.

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

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

GIO. BAT. Volēdo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla cō l'erpice, & dapoi sparsa la semenza, ritorna ad erpicarla benissimo per lungo, e per trauerso, e poi rastellar di colla in colla pure a trauerso, stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro, accioche 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, e maggiormente la tritano, & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

VINC. Chi osseruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani l'vn l'altro, mà credo che si auanzarebbe il quarto, e forse più delle semenza. Mà però non sò quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti, atteso che nel tirare i rastelli a se si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. I quali, come si trouano spianati, è dubbio, che'l frumento non perisca per le pioggie.

G.B. A questo è riparo, percioche cominciando a rastellar ne' solchi maestrali, e tirat'à se la terra fin'à mezo delle colle, e nō più, nō solamēte, nō si spianarāno in modo alcuno, mà si voterāno, e s'alzerāno ancor i colmi di quelle colle, lequali finite di rastellare da ogni lato al modo detto si potrà cōzar la terra di quelli colmi, secōdo che vi farà bisogno.

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

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro cō l'erpice, che l'aratro nel riuolgere sotto, non possa farle correre à mucchio in fila, come sempre fà; erpicando, e 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, o fascioli, o altre rendite: concioſia che non si arano se non doppo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a 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, o poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono rastellare se non malamente, per li tanti festuchi, che vi sarebbono.

bono. E ben vero, che a seminar gl'altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, e si rastellino anco ben' al modo primo?

VINC. Che rimedio vi sarebbe etiandio per far nascer le biade presto, vedendo che quanto più tardano, tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da i vermi, o distrutte da gli eccessiui freddi.

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

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

*Li più frumēti, e sua qualità.*

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumēto, che si costuma nella Marca Treuisana, & il Tosello in molti luoghi nella Lōbardia, dirò solamēte del marzuolo, & correzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, ben che il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunno per cagion de' tempi contrarij, il quale pesa ben, ma è minuto più de gli altri, e non figliuola se non pochissimo. Et però io lodo a seminare il correzzuolo, perche vien facilmente per ogni campo, & fa più bel pane di tutti gli altri: E vero, che'l suo proprio 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 piede & più saldo alle nebbie, & alle brine, che non fà il correzzuolo. Et oltra che vien più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini & altri simili, ha non meno bella vista, per esser grosso, rosso, & lustro, & anco pesa più d'ogni altro quasi sempre vn peso per soma, Hà vn contrario solamente, che la sua scor-

scorza è alquanto più grossetta, & non fà il pane molto bianco.

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

GIO. BAT. Primieramente non si semini ne i terreni magri frumẽto, & segala nata ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partẽdosi da i campi grassi, & andando a coltiuare i magri, portano con seco il frumento raccolto da quelli, per seminarlo in questi altri. *Del vero seminare il frumẽto, & altri grani.*

Poi fallano etiandio, chi seminano il frumento, & altri grani doppo il primo anno, & più, quando passano il secondo, & il terzo: percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamẽte fallano quanto più si tarda a 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 gl'altri saluatichi: percioche non è poi marauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono soffocati dalle cattiue herbe. Che per la verità è di tanta importanza a seminarli buoni, & netti, che se fosse possibile si douerebbono a grano a grano sciegliere tutti i migliori.

Parimente non tanto si dourebbono seminare solamente quei grani che fossero nati in vn sol terreno, e non mescolati con altri nati in diuersi luoghi; ma ancora, quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltore eccellente per lo grãde vtile, che ne seguirebbe) si dourebbono seminarli che fussero vsciti 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 vtilità: cosi si debbe pigliar sempre miglior semenze, lequali siano anco atte ne i terreni done si seminano: perche mancando di queste, non è marauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

VINC. Dapoi che mi hauete detto più di quel ch'io aspettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi p più vtile da seminare.

GIO. BAT. Ogni sorte, e tanto migliore quanto che è posto in terreno proportionato à lui. Vero è, che lo spargolo non teme cosi la secchezza, come fan gl'altri. Et però si semina per l'ordinario ne' campi, che non si adacquano, ilquale produce mediocre ricolto, se è ben ordinato. *Del miglio spargolo.*

Quanto poi di quei, che non vẽgono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del manzaro, lequali sono simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, & nel render ne i campi buoni le sei, le sette, & le otto some il iugero, ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sempre si è vsata produce le foglie, & guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere: Laquale non vien beccata cosi dalle passere, come quell'altra, per non esser conosciuta da *De' miglio manzari.*

da loro quando matura, atteso ch'ella pare sempre verde. Mà essendo il campo ben netto, bē grasso, ben accommodato d'acqua, & atto a produr il miglio nano; dico che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gl'altri, & matura più tosto di quindici, & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per non star tāto sotto a i mali tempi, come fan no gl'altri) non teme ne anco i freddi, le nebbie, e le pioggie: anzi si gode in queste pur che'l senta il caldo. Oltra, che per esser cosi basso, non è offeso da i venti, da gli vccellatori, nè da gl'animali; conciosia, che facilmente sono veduti. E vero ch'egli gradisce di esser adacquato più fiate, quando non pioue assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle. Et però non è marauiglia, se alle volte ne i campi buoni produce li dieci, e le dodeci some il iugero. Et anco se'l scaccia il miglio moro, percioche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più stretto di foglia, che'l nano; oltrā che quādo ha fatto il grano, è doppiamente alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar a i polli.

*Trattato del miglio nano.*

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

*Come si debbono seminar, & medir i migli.*

GIO. BAT. Si seminano, e si erpicano nelle hore fresche, calcādoli dapoi con l'erpicetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda cosi nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricercarli; chi facesse questo anco le due altre seguente, li giouarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati tanto più tardano a nascere, per lo germogliar vtile, che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VINC. Non credete voi, che si farebbe bene a metter questa somenza nell'acqua, quando è cosi arsa la terra?

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

bono più ſicuramente, & più preſto. * Et però fallano grandemente coloro, che ſe non vogliono fare queſto officio, ſeminino almeno prima il miglio la mattina per lo freſco, & poi lo voltino ſubito ſotto terra con l'aratro, perche non ſarà percoſſo coſi dal Sole, come vien fatto à quello, che ſi ſparge ſopra la terra arata. Prouerb

VINC. Che vie ſi debbono oſſeruare per zappar ben queſti migli?

GIO. BAT. Perche l'antico Prouerbio dice, Chi vuol ben empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque ſi debbe zapparlo quanto più toſto è fuor di terra, percioche non pur vi ſi leua da doſſo ogni herba ſaluatica (la quale, mentre che viue, li diuora la graſſa) ma ancora, ſentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarſi ſubito. Le quali, quanto più ſi dilatano, tanto più diuengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, e far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più ſi tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo creſcere in altezza, & non a giouare alle radici, che ſono deboli per hauer attorno la terra ſerrata. Et queſto che dico del zappare i migli per tempo, ſi douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, e meliche, benche patiſchino manco, per non eſſer coſi delicati, come ſono i migli.

VINC. Adeſſo io conoſco beniſſimo la cagione, per laquale i triſti maſſari raccoglionó ſi pochi migli: percioche quando douerebbon'hauerli zappati la ſeconda volta (come ſempre ſi debbono zappar coſi) è ben'aſſai, ſe allhora cominciano a zapparli la prima.

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

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

GIO. BAT. I valenti Agricoltori mai nõ li ſeminano di Maggio: conciofia che per maturarſi per tẽpo, ſono i primi beccati da gli vccelli, ſenza che non producono tanto frutto, quanto fan quelli altri ſeminati da gli otto di Giugno, fin a gli otto di Luglio, percioche, ſi come quei giorni ſono il fiore per ſeminar i migli, coſi quanto più participano delle rugiade d'Agoſto, tãto maggiormẽte abondano di grani in copia. Et queſto per eſperienza ſi vede, che mai il miglio non graniſce bene, ſe prima non ha la rugiada lũga, e temperata, laquale allhora è perfetta, per eſſer le notti più lunghe, & più freſche, che non ſono quelle di Giugno & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi, che patiſcono il freddo, come ſono le noſtre valli ſtà bene a ſeminarli di Maggio, pcioche tardano a maturare.

VINC.

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

*Del seminar il panicho, e miglio.*

GIO. BAT. Quando il cãpo è buono, ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accõmodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto a seminarui il miglio, che'l panico, percioche nõ magrisce tanto, fa miglior pane, e si vende di più. Mà chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, e di colli, & anco doue non si adacqua, perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

VINC. Oltra che in Francia curta si seminano i panichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fascioli, & della melica.

*Del seminar le meliche.*

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) mà si bene, per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Mà a seminarla per vtilità; non è meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, e specialmente ne gli humidi, percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto vna pertica, che non faran no quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' miei campi: concioßia, che io conosco ch'ella sempre fà sporco, e magro ogni terreno, & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o vecciale, che anco raccoglierò dapoi più frumento.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo: mà vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, del la veccia, e de' lupini: oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben ordinato, e ben letamato.

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

*Che'l frumẽto rosso si può ancor seminare ne i terreni ottimi di Febraro, quãto al l'Autunno.*

GIO. BAT. Non dirò, che questo frumento rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo; mà ho ben veduto a seminarlo dopò S. Antonio, sin per tutto Febraio ne' terreni morbidi, e particolarmente nella contrada de' Liuelli della spianata di Brescia, p nõ esser ben ordinati quei cãpi innanzi il Verno: onde, con la solita semenza nasceua, e figliuolaua talmente, ch'egli rẽdeua di più, che nõ faceuano i vicini seminati di Set tembre, e di Ottobre. Et benche questo frumento non venga in quei tẽpi, se non ne' terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, e per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati: & però non è marauiglia se alle volte raccogliono a pena 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 a seminar le faue ad vn tempo proportionato più che ad 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 Primauera; percioche non tanto quelle veniranno più p tempo, che quest'altre che si raccolgiono di Giugno: ma rēderanno anco più frutto, & resteranno più grosse di grani. Ma essendo i campi leggieri, ò deboli, e bene a seminarui le cōmuni, ò le altre più minute, che rēdono maggior somma: seminādo queste due sorti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Genaro, percioche producono più frutto che non fanno quando è nnoua; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra. *Del vero seminar le faue.*

VINC. Lodate voi coloro che seminano le faue a quel tēpo nella prima aratura, & nō nel terzo, ò quarto, come fan quegli altri all'Autūno?

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola: rompendoli però ināzi il verno, accio che si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori non attendendo alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di più, che nō verrebbono 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 dopò i dieci giorni di Genaro, o poco più; onde per non esserui stato sempre da posare quei terreni tra l'vna, & l'altta, come vi vorrebbe per maturarli bene, non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. Per essere vtile questo capitolo a l'vna, & l'altra parte, i patroni douerebbono porlo ai massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa. *Del piantar le faue.*

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

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Haueresti voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nasceßero dētro come fanno per l'ordinario;

*Del conseruar le faue.*

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben seccare subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cauate p Luna vecchia da la terra, tāto più tardano quegli animaletti a venirui dētro. Ma a sicurarsi che nō vi nascano, non è poi meglio, che separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti beniſſimo, mādar i neri a frā gere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinar per far del pan mescolato con altra farina, & i biāchi ponerli sopra vna tauola & fregarli talmēte di mā in mano cō le mani ben'onte d'oglio d'oliua finche tutti restino onti; percioche si cōseruarāno con poca spesa, & re staranno ottimi per mangiare in miuestra con le guscie d'ogni tempo. *Sono le faue verdi, & secche dile teuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi causano dolor di testa, & sono sempre di cattiua digestione.*

VINC. Poiche ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragioniate ancora de gli grani, che van seminati di Febraio, di Marzo, & di Maggio.

*Del seminare i ceci.*

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luua crescēte, ne i campi ben letamati, & ben'ordinati: Che essendo asciuti, 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 nō fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semēza vol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani; & si anco perche essendo di natura salsi, lasciansi almen in parte quella salsuggine. Et però nō è marauiglia se piouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmēte a 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 seminar la cicerchia.*

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 co'l miglio nel far del pane. Et perche è offesa da i vermicelli della faua, però fia canato 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, sarà, ch'egli è buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno è poi ventoso, & di poco sapore.*

Me-

Medesimamente a seminar la lentichia, dico che bisogna letamar molto ben il cãpo, & poi seminarla di Febraio, & zapparlo cõ ragione, per cioche nõ tãto ella nõ vi viẽ bella se nõ in terreni grassi, & ben'ordinati, ma cuocendola in minestra, non è mai buona se non è accompagnata 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 sfauenteuoli, & cagiona altri danni all'huome.* *Del seminar la lẽticchia.*

VINC. Sempre mi fù essoso questo legume per più cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suogliati.

GIO. BAT. Seguendo pur'a 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, iquali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse sarebbe 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; nõdimeno quando ne hò seminati per raccoglierli al suò tempo, & spargerli per ingrassar'i campi, non solamente mi han giouato intorno de'fromenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, più vtile che non è stato il valore d'ogni legume.

GIO. BAT. Venendo al seminare la veccia per far del pane ouer'al compagnarla con la vena per pastura de gli animali: dico che si può seminar di Febraio, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è rom per quel terreno innãzi il verno, & al fin di Gennaio ararlo ben'vn'altra volta: & caricatolo dapoi il letame, fia seminata nella terza aratura al fin di Febraio, 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 fromento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò Sãt'Antonio, accioche allhora siano preparati, & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani. *Del seminar il fromẽto marzuolo, segala marzuola, & scãdella.*

Parimẽti chi vuol seminare fascioli: dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraio, & chi facesse questo dopo San Martino, farebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio, & si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, raccogliono i *Del seminare i fascioli.*

cornicelli le tre, & quattro volte.

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

VINC. Stando che mi hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini di tali tempi però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

*Trattato nel seminare il lino, & del l'ordinarli.*

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruaua no nel seminar i lini, & particolarmente doue erano state le rape, non zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro, dico che habbiamo grand'obligo a quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli; Cominciando primamente a spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d Agosto, letamãdo il detto parto auãti Natale, ò poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguẽte fin'al Settembre, ararlo dopò mezo Nouẽbre: accioche sia cotto dal gelo, con nõ fondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'a esser molto spugnosa, 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 dì di Febraio, ò ne i primi dì di Marzo a sparger le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciaco in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, bẽ zappate, ben'vgualate, bẽn'erpicate & ben rastellate, p raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamẽte ne gli anni buoni, si raccoglie ne i cõpi, che sono a proposito. Et anco è bel veder, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lõtane l'vna dall'altra, accioche q̃ll'acqua si lieui sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita q̃l lino; come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le catiue herbe, accioche nel pestarlo, nè lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale immõditie. Senza che egli vsa ogni diligentia nel cauarlo mẽtre ch'egli è in perfettione, & nel cõdurlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda a farla fuori, tanto più i sorci là mangiano, & rodono il lino, oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi nõ sono cosi buone per ammonirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio.

Onde

Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi, ma quando è duro, non lo caua fin dopò tre dì, & tre notti: facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso andarebbe in niẽte ne lo spadolarlo Et cauato dell'acqua bẽ lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, o quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quãto è stato dentro; coprendola cõ le assi caricate di pietre, o d'altro peso: Et passato il detto tempo lo distende al Sole in piedi aperto di branca in branca, fin ch'egli è ben secco, e dapoi raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce à casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fà spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormẽte 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 cosi serrato insieme.

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

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per essermolle di seta: cosi 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 refi 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, o sei giorni al tempo detto, non ponendolo altramente in massa, o pila, percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien biãchissimo, con minore artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale per lo scaldarsi insieme, lo fà venir oscuro.

*Qual lino è migliore per filare, & la facilità di biãcheggiare i refi.*

VINC. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi sarà 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.

*Del lino inuernicio.*

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

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

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

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza doue si seminano i lini; mà vorrei vederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi sono in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de massari (parlando solo de' cattiui, & nõ de' buoni) questo n'è vno del nõ far le colle larghe: i quali, benche i terreni siano sani, curri, pẽdenti, & non maligni, & che potrebbono farle di otto, & dieci solchi cõ vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del patrone, il quale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cẽto di buone biade, per hauer fatto le colle picciole; & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che haurebbe quaranta fatti con ragione, o poco più. Nè per questo patisce quel massaro; percioche caua di biada alla portione, che ha gitata in terra, & ancor alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. E di quà si vede la sua malignità, che per risparmiare vn terzo di semenza, & vn terzo di arature, nõ pur egli nõ ha conscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; mà etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmẽte; (per esser le colle così strette) & nell'adacquar quei campi, non facendoui altro, che lasciar correr l'acque fra i solchi maestrali, sin che quelle sgratiate sono trapassate dall'vna, e l'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro, che bandire della patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero eglino i campi buoni a cento scudi, & più il iugero (come costano) non sarebbono queste manigoldarie.

*Eccesso, che fà il fedel massaro..*

GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai nõ manca a far le colle di bella larghezza, percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per nõ farui tanti colmi; Nè per questo resta di adacquarle benissimo: atteso che innãzi, che vi ponga l'acqua adosso, ha prima concio le chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza, che s'inalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltra ch egli non manca a stringerla, & volgerla cõ ogni diligẽtia, per farla andar pian piano, insino che vede esser giunta all'altro capo: la leua anco, & la cõduce, sopra le altre colle, che vi sono a canto. Et con questo bell'ordine và rimouẽdo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, sin ch'è bene adacquato il campo. Per tãto possiamo conchiudere, che nõ vi è proportione dall'eccellente Agricoltore al misero

sero massaro, perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia: mà etiandio scalua gli arbori pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini; e 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, ch'io vi dica quelle regole, che dice il gran Poeta Mantouano, che si debbono osseruare nell'Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, o di stelle fisse. Percioche oltre, che sono cose da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore, farebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui solamente della Luna, laquale, per esser più prossima à noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fà i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra de le cose terrene; dico, che essendo noua, serue benissimo al piantar gli albori, al seminar l'herbe, & al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gl'animali, & ancora a i letami, che si danno a simil cose: percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidare, che a gl'arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

*Le cose che si debbono far per Luna nuoua, et per Luna vecchia.*

VINC. A confirmatione di questo, nõ pure habbiamo l'essempio nel tagliarsi le vnghie, i capelli, e la barba; mà anco per contrario nell'ammazzare i porci, & altri animali. Percioche ammazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda a mangiarli cosi salati: tanto più fuoco vi vuole a cuocerli. Et però nõ è marauiglia se vn salciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli ammazzo, nè li cõpro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente, percioche malamente crescerebbono, & verrebbono di conueniente peso. Mà poiche mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quell'altre, che vanno fatte quando è vecchia.

GIO. BAT. Si come è bene potar le viti magre per Luna nuoua, cosi siano potate le morbide quando è vecchia, percioche produrrãno assai più vua, che a potarle quãdo cresce, per attẽdere allhora a farle immorbidare sol di foglie, & di pampini: & potandole nello scemare, ogn'hora più restringe il legno, ilquale maggiormente attende a 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 bene a vendẽmiare per Luna scemante: percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati: iquali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade, concioſia, che si conseruaranno le

farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

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

Lodo similmẽte che à quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili, e specialmente intorno a i ventisette dì, & più tosto la sera, che la mattina, pcioche, si come di notte l humore tende andare in cima dell arbore, cosi di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni d'vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, i quali sono tagliati in vna istessa Luna; mà l'vno quando cresce, e l'altro appresso al fine: dico che quello della crescente mai nõ restarà di vaporare per la morbidezza nõ digerita, che si troua in lui: debilitandosi a poco a 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 conueneuole, & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente sarà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primauera.

VINC. Che rimedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli: i quali assai volte, per necessità si tagliano per metter in opra, benche si sappia che dureranno poco tempo?

*Per fortificare molto gli arbori deboli.*

GIO.BAT. Perche tali arbori sono cosi teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa acquosità, che la natura lo tira à se con grande auidità dalla terra, però chi vuol seruirsene lungo tẽpo: li taglia da quel lato onde van tagliati vn poco più della metà appresso al fine della Luna, & li lasci cosi in piede per vn giorno, o dui, & poi li finischi di tagliare. Percioche stãdo cosi mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar vna rouere, o castagna (per esser de più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & cosi vn'albara, o pomo, ouer onizo (che son de' più deboli) & lasciarli al modo detto: vedrà quanta copia d'acqua vscirà fuor di questi teneri a rispetto de gli altri. Mà come sono purgati, & ridutti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi cosi al Sole, al vento, & al freddo, almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra, mettẽdoui però sotto de' legni o pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra lì. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati: percioche s'induriranno in quel tempo, come s'haueßero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto: perche quando fossero offesi dal-

l'ac-

l'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

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

*Come si può conoscer il valore della Luna.*

GIO. BAT. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, nè a me, mà solamente à gli Astrologi, o à i Filosofi naturali; nondimeno non restarò di narrarui brevemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adunque, la sciãdo che la Luna faccia in manco d'vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che 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, e per cõtrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di quì è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, nõ che veramente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quando eccliss'a, per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, mà solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Ilquale, secondo và crescendo, & mancando, ha 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, quãto più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si ristringe alle parti interiori, Alqual'effetto concotre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fà veder minore, si fà similmente minor il detto spatio di tempo. Laonde possiamo cõchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli arbori nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, e nella quarta li sfronda, cosi la Luna nel primo quarto è potẽte a morbidare, nel secõdo a fruttare, nel terzo a maturare, e nell'vltimo a cõseruare.

VIN. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differẽtia ch'è, quãdo si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, esser vgualmẽte quãdo è illuminata nel secondo, & che'l primo morbidisce tanto, quanto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conseruare i frumenti dalle tarme.

*Come si può tagliare il frumẽto mal maturo, quãto il maturo.*

GIO. BAT. Innanzi che io vi dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, lequali si tagliarebbono volontieri per hauer copia di lauoratori, iquali non si potrebbono poi hauere, se fossero licentiati: Ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte nõ è matura, senza farli due volte, si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adun-

adunque cosi il frumento mal maturo (quãdo però hà compiuto il grano) quanto il maturo, percioche, mentre che i mietitori andranno tagliando; & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, e non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. Et come è sparito siano drizzate in piedi, e lasciate cosi tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, e mattina, fin che saranno diuenute mature, ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

*Come vogliono esser i granari per conseruar le biade.*

Poi quanto a conseruare il frumẽto, dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a mezodì, o da Oriente, & Occidente: percioche se i venti non possono correre, e trapassare dall'vn 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 hãno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti, senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi & manco i tauelloni, accioche i venti possino liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Mà io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle coue; percioche quãto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è per marauiglia, se quei frumenti abondano di barbelli; & conseguentemente di tarme. E vero, che se fossero seccate ne i campi le coue in piedi al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa. Mà 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, e poi cosi caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, delquale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia, spruzzarlo di buon' aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da metter il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

*Rimedio per conseruar i frumenti.*

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

VINC.

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

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

*A riseruar il fruméto barbellato*

VINC. Si come mi sono piacciuti i primi due rimedij contra questi animaletti: cosi mi è stato caro quest'altro, perche non haurò più quel tanto danno, che più volte hò patito. Resta solo, che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto vi sarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi sarà gratissimo, & però vi aspettarò molto volontieri.

*Il fine della Seconda Giornata.*

# LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

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

VENVTO il terzo giorno, M. Vincenzo andò nell'hora solita a casa dell'Auogadro, & trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda a Tramontana, & per mezo d'vn dritto viale, accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale diuide il giardino delle cose de' suoi lauoratori, dopò le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo fino in capo sotto d'vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accõmodata, di freschezza, e di seggi attorno si posero a sedere. Et dopò che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse verdure, & dal dolcissimo cantar de i tanti vccelli, che tuttauia vi erano il Maggio, ponẽdosi la mano destra al petto, disse; Poscia, che voi Messer Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di tutte le cose che vi ho richiesto, però vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

*Quanto è dissimile l'arbore della vite a tutti gl'altri arbori.*

GIO. BAT. Quantunque la vite sia domandata arbore da gl'antichi, & da i giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a brusciare, come loro. Percioche si vede prima mẽte ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nell'asta, nelle braccia, nei maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella, drittura, & nel colore, di maniera che non sò qual arbore non sia più bello assai di questo. Senza che non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben

sosten-

sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizza sempre in alto co i frutti: così per contrario i maderi palmiti, & pampani di lei co i frutti, ò senza, non essendo appoggiati a' legni, ò a canne, ò tirati per lungo, ouero rampichino sopra gli albori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi tendono all'andar al basso, & per terra.

VIN. A quello che voi dite esser quest'arbore così languido, così debole, & così difforme: debbiamo credere, che'l Signor Iddio lo facesse così, accioche nõ fusse buon per altro, che per produrre vn liquore tanto precioso, & tanto necessario, quanto è a noi mortali. Percioche quãdo fussero altramente, non è dubbio, che ne sarebbono consumati tãti, che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

*Perche Dio fece l'arbore della vite dissimile a gli altri.*

GIO. BAT. Che è poi della dissomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, e tutti d'vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, teneriſſimo, & in più pezzi. Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli hã 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 maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

VIN. Bẽche vi haurei da domãdare più cose circa alla natura di queste viti, nõdimeno mi cõtẽto, che più tosto mi mostrate prima i terreni, che sono da schifare nel piãtarle, & poi gli altri, che sono buoni per lei

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

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 piãtare ne i terreni maligni, & specialmẽte, ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi; percioche i vini vi venirebbono cattiui, & facilmente si guastarebbono; ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri; & nõ manco ne i freddi, ò humidi quelle, che hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre, che ne han assai, & i grani molli, nõ ponendone sorte 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 sino alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'Estate, ma faranno etiandio che i vini saran migliori, nõ piantando viti in valli profonde, ancorche producessero delle vue in copia: percio che, non potendosi maturar, farebbono vini garbissimi, & di poco valore: Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmẽte i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo.

Simil-

Similmente chi vuol piãtare viti, debbe sciegliere delle migliori, & volendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente: percioche, stando che le gentili producono certi pampani, & le grosse lunghi, nõ solamẽte fa bene a metter queste più lontane l'vna dall'altra, che nõ vogliono esser poste le gẽtili, ma ancora ha maggior commodità nel vendemiar le scelte, che se fossero ne i fili mescolate cõciosia ch'egli può diuersare nel fare i vini secondo che le sotti si trouaranno di vna in vna, & anco accõpagnarle come gli piace; Oltrache nel portarle, 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 cosi, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso ve ne sono assai, che patiscono per esser portate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, ben che pochi vi siano che pensino ad vn tanto danno.

*Dello scegliere le viti ácio ne vengano piantate.*

Ancora chi vuol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere e del sito, percioche essendo da Mezo dì, 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 vuol piantare in luogo alto pigli non meno i maderi in sito alto, & se a basso in basso. Et cosi piãtãdoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sempre (essendo possiblie) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osseruãdo questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a non piantarli in luoghi freddi, se nõ alla Primauera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre quãto al Febraio. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi, e più i secchi, che gli humidi, & anco più l'aer sereno che le piogge, però non si piãtino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne ãche stã bene ne gli altri che si adacquano. Percio che oltra, che nõ producono buoni vini, & facilmẽte si guastano, elle parimẽte vi durano poco tempo. Et però, stãdo che sono offese tãto dalle acque, lodo che si põgano ne' luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli che ne i piani. Et auuẽga che questi ordinariamẽte abondino più di vino, tuttauia ẽlli lo fa migliore, per esser maggiormente beneficiati dal Sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto più è grasso, & più potente di fondo, tanto più ábonda di vino, ma non buono, cosi quanto più si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

*Regole per pigliare, & piãtar le viti.*

*Che meglio è a Zappare le viti che a ledamarle.*

Appresso, perche migliori vini raccogliono coloro, che zappano bẽ le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zaparle, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare

però

però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata loro.

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

GIC. BAT. Perche principalmẽte si debbe piantar viti che facciano dell'vue assai, vi ricordo, che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste nõ tãto ne producono in copia, quãto non temono così la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per nõ piantar vue che dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche d'vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno alle gambe cõ vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de' graspi tagliati, che vi saran restati) & non mai de gli altri: percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili, nè pigliarete quelli, che sono alla gamba, ò alle braccia: per non essere spessi d'occhi, & manco di quegli altri, che sono prossimi alle cime perche sono troppo sortili, & 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 mandasse a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li piantarete quanto più tosto: facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

*Altri ricordi importanti per le viti.*

Ancora p esser cosa naturale, ch'alcun'arbore nõ può mai crescere se nõ è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però bisogna far loro tre prouisioni, che quãdo cominciano a germogliare, possino facilmẽte trappassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& nõ buche) larghi vn braccio, e mezo, & alti altro tanto all'Ottobre, volendo piantar al Febraio seguẽte; ma piantãdo innanzi al Verno, li farete all'Agosto: percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo di uerranno come cenere, facendoli trappassar la ripa, doue maggiormente prende il campo, accioche l'acque, che entraranno, discorrano sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli non meno con l'aratro (per manco spesa (fin che si può fondare, & poi finendoli cõ la vanga, gittando il terren migliore dall'vn lato, & il resto dall'altro; ma questo lontano dalla ripa nõ meno d'vn braccio, accioche nel piantar i maderi possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono, spianandoui etiando tutto il resto, ben che fusse magro, perche col tempo si farà buono.

*Modo vtilissimo per piantar le viti.*

Fatti

Fatti adũque i fossatelli a questo modo voi coprirete il fondo di pietre nõ più grosse d'vn pane; pcioche nõ solo le radici delle viti vi starãno nel grã caldo fresche,& le acque piouane,& le adacquãti ouer le risorgenti vi si purgarãno;ma ãcora i vini riuscirãno migliori,& li occhi delle medesime vi tardarãno d'anno in anno a germogliare:cosa in vero vtilissima, poiche la brina,ò freddo grãde nõ le daneggiaranno,come fanno molte fiate,quando escono fuori per tempo:Coprẽdo quelle pietre di buona terra:che nõ si vegano,ponẽdo dapoi sopra delle brocche,ò rami di legne.Vero é,che pminore spesa potrete metterui de'ricci di castagne, ò meligazzi,ò più tosto de gli spini de rouere,& di q̃sti in quãtità;percioche teneranno quel terreno talmẽte sospeso,che le radici delle viti non haueranno impedimento,che nõ crescano cõmodamente in lunghezza,& grossezza,trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso,che nõ si vegga cosa alcuna.Et fatte bẽ queste cose,piantarete p Luna crescẽte le viti,& opij,ouer altri arbori,& ponerete i maderi lõtani l'vn dall'altro quasi vn palmo,accioche si possa zappare fra mezo: iquali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; per mãco spesa cõ le vinacie,ò guscie d'vua,ouero col bullaccio,chiamato locco da molti,che si caua dalle biade,quando si fanno fuori della paglia:& è perfettissimo,se'l si troua ben marcio d'vn'anno,ò di due,conciosia che fa talmente germogliar le radici(per esser di natura calidissimo)che molte fiate in capo di due anni quelle viti si caricano d'vua.Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogn'ãno in qualche luogo separato allo scoperto,& non marcirlo sotto a gli animali(come si fa)per seruir sene poi nel caso detto delle viti.Et anco per far nascer tosto le zucche

*Quanto è perfetto il bullaccio per far germogliar le radici alle viti.*

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

Gio. Bat. Poi non piantarete più di due, ò tre maderi appresso all'arbore,percioche quanto più sono insieme, tãto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore,& l'altro:ma lõntani l'vno dall'altro mezo braccio, ò poco più, atteso che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete a gli altri principali, stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'vn'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,

percio-

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

*Quanto ben piantano viti i Bergamaschi.*

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne' terreni potenti, col farui i fossi alti due braccia, e larghi altrotãto, & poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, o quattro anni, cosa molto giouenole a quelle viti, si per cagion di quel terreno cosi poderoso, & cosi grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi p madre sopra terra, non mancando etiãdio a nettarli, zapparli, & ordinarli di paletti, o frusconcelli di tempo in tempo, secõdo il lor bisogno, di maniera, che quãdo cominciano a tirar quelle viti non solamente producono ogn'anno più gran quãtità di vua; mà si mãtengono anco belle a cẽtinara d'anni.

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

Gio. Bat. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri, mondando poi quel che resta da ogni lato germoglio, che gittasse fuori, facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, o madirolo sarà inuiato a farsi lungo, perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraio seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, o tanagliuola ben taglienti, acciochè crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga.

*Modi per alleuare presto le viti.*

Ancora non mãcarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & altri anni; mà meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciãdo al Febraio fin per tutt'Ottobre, mà ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto: acciochè non siano trafitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente cõ l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minore spesa) & aprirle anco fuori con quello alla primauera, zappandole, & nettandole all'hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che sarãno sopra terra, ma lũghi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quãdo si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran

caldo: ponendoui appresso al detto Febraio dui paletti co i ramoscelli troncati, acciochè quei madiroli rãpichino di tempo in tempo. Mà perche queste viti hauranno dui anni al seguente Febraio, le trõcarete nel nuouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessari, & grandetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei dui occhi sarãno longhi vn dito, gittarete via il men bello; ma se la gamba sarà potente lasciareteli tutti dui; tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. Et tagliando anco via quel legnetto che auanzarà disopra; acciochè (com'ho detto) qllo, & la gãba diuẽtino vna medesima assa

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

*Error di molti nel lo all- uar le viti.*

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

La seconda è, che passati tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gãba della sfortunata vita, & nõ contẽti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tẽpo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, o dieci. Mà tagliandone migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur vna sola non perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar vn piantone di salice ben sfronduto di tre anni, o quattro. Che tagliandolo in quei rami, si sà che nõ perirà, ma chi lo tagliasse disotto di quelli (cioè nell'hasta) gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Mà pensate, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare a 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 è

VINC. Perche si vede, che per l'ordinario, nell'alleuar le viti, sono talmente dãneggiate da buoi & vacche che come sono pasciute, o morsicate, o 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 maledittione.

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

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

*Secreto che non si nuoca sciute le viti nouelle.*

VINC. Quante volte si debbe far questo? cõciosia che crescendo tuttauia quei pampini fin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de gli altri i quali, per non esser bagnati, non dourebbono ne anche patir in modo alcuno.

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue sono bagnati, & che non ribagnãdoli altramente nõ perdino se nõ poco quel puzzore: nõdimeno p assicurarsi che nõ siano dãneggiati secõdo il solito, lodo che si bagnino, vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamẽte q̃sto quãto più vi fosse piouuto sopra

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

*Come vogliono essere le buche per piantare le viti.*

GIO. BAT. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vna, & mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, e tre gambe di viti con l'arbote separatamente l'vna dall'altra almen vn palmo Senza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormẽte verrãno belle. Mà non mancarete a metter dẽtro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle vitĩ, & arbori che si pianteranno, facendole lontane l'vna dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vue, e de terreni, percioche piãtando vna gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passarete sei o sette braccia, mà piantãdo questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Et essendo vna grossa, e piantando la in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'vna dall'altra.

VINC. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, o stropelletti di salice attorno i vostri cãpi arati, co'l far andare sopra i loro cerchi tãte belle viti, che pendono con si bell'ordine all ingiù cariche d'vue?

*Del piantar i pendoli intorno a i cãpi con le viti.*

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

mi bisogna per la famiglia.

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

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

GIO. BAT. Dapoi che dite d'inuentioni voglio mostrarui vn'altra, per far vn 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 a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro non più di otto braccia, e di quell'altezza, e larghezza che vi hò detto, e poste anco dẽtro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponẽdole lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette & vi ponerete i suoi frasconi secõdo il Bisogno, accioche possano rampicar i lor maderi sopra a i ranfioni non più lunghi d'vn palmo. Et come hauranno cõpiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraio i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba; crescendoli poi di anno in anno secondo che verranno potenti, sotterrandoli non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a Mezo di, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che nõ auanzino sopra terra se nõ dui occhi p madero, accõmodandoli con tal misura, che si possino zappare, & infrasconare, e che l'vna cima non impedisca l'altra, Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamẽte vno; il quinto due, & il resto tre, & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occuparà l'altro: nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterrarete anco più spessi fin'al doppio, lasciandoui però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente, che se ben saranno lontane le cime vn piede, o mezzo braccio si zapperanno facilmente. Mà come haurete infrasconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi, che si volgeranno al Febraio seguente da Oriente al modo de gl'altri, zappare le cime prouanate con le gambe a i suoi tempi, e poi all'altro Febraio cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbati, che piantandoli altroue, & nõ mancando-

candoli delle cose necessarie, vi daranno dell'vua in capo di due anni, percioche quãdo li leuarete per piãtarli, saranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o sei, o più maderi per gamba. Osseruãdo poi à questi, & à gl altri che volgerete, & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, percioche, piantãdo voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come saranno in prosperità vi renderãno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender' almeno dui marchetti l'vna, che saranno 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 zappicate le viti più volte all'anno, cominciãdo quãdo si aprono fuori al Febraio insino che si colmano all'Ottobre; facẽdo q̃sto nello scemar la Luna, percioche si seccano più facilmẽte le herbe.

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

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

*Ricordi necessarij per beneficio della viti.*

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, e necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti; percioche à questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre à farli altro: Leuando via non meno tutti quegl'altri maderi, & pampini, che non han produtto vua: perche essendo sterili, non sta bene che tirono à se quell'humore, che debbe andar à gl'altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimate tutti quei maderi, che hanno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormẽte l'vua: oltra che la ferita nõ potrà offenderle come spesse volte fa, laquale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non a beneficiar l'vua.

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

*Trattato del potar le viti.*

Gio. Bat. Voi scieglierete,& potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Genaro sin'à i quindici dì; mà quanto più fussero morbide, tanto più tardarete verso il fine, percioche, per esperienza si vede, che questa fa produr più vua d'ogn'altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi inanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, o vicini à quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, e producono etiandio maggior quantità di vua,& migliore: Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all hora maturo il legno) nè anco alla primauera, e d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, o che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato,& asciutto; sia poi Sole, o nuuolo che sempre è buon tempo, potādole però sempre innāzi che cominciano a far segni di gittar fuori cosa alcuna: percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti sian'atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua poiche questa è la vera via di mortificar la ferſa, laquale per la troppa morbidezza, distrugge le vue. 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, mà solo tendono ad abōdar'ogu'hora più quelle di pampini, & foglie, così quell'altro fa bene, che nō solamēte vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, mà vedēdo che sono di assai numero, li tira co i pali da' lati delle gambe tutti quelli che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser ben prattico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle: & massimamente quanto più si fa cesse questo de gl'altri anni.

Ancora sarete discreto verso le viti, che hā fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguēte, mà vi lasciarete solamēte quei soli, che bisognano secōdo le loro forze. Et sarete circonspetto nel cōciar le viti giouani differentemēte da quel che si fan l'altre sorti, percioche, si come à quelle ch'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 crescerete di tempo in tempo, secondo che diuerranno potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracida, laquale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) nō mancarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero,

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

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, o appresso a belli, che sono per produr dell'vua in copia: mà non seguitaste mai quegli, altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti; con lasciarui assaissimi maderi che non sono a proposito, e leuano via quelli, che dourebbono restare, o almeno farli in speroni: Sēza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer due, o tre bei maderi; onde poiè forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, o che la pouera vite vadi di male in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di due occhi per sperone.

*Molti errori che cōmettono nel potare le viti.*

Veramēte, se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vēgono fatti, e che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io sō certissimo, che di villani ignoranti si fornirebbono le cētinara di galere; castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche nō sapendo, non vogliono ne anche imparare, & manco confessare i loro errori.

VINC. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia c'haurebbono i loro sudditi, & con beneficio grandissimo del loro dominio. Mà perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

*Di quāto beneficio sarebbe, se i nostri Sig. facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.*

GIO. BAT. Quanto poi a potar le viti: le tirarete giù da gl'arbori quādo pioue, o che sono humide; perciocche non si rompono ma si ben quā do il tempo è asciutto, o molto arido. Dilettādoui sempre di hauer ferri ben taglienti, & sottili perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radēdo 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 bottazzi, & fiasconi.

*Del potar le viti de colli.*

VINC. Aspetto parimente, che mi diciate come si possono incalmar le viti sterili, o che facciano cattiuo frutto.

GIO. BAT. Di quanti modi, che si leggono ne gli Auttori antichi, più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho più volte veduto ad incalmar a fessolo; troncando la gamba dou'è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesmo,

*Come si incalma la vite a fissolo.*

che si fendono gl'arbori frutti feri, ponendoui dui maderi proportionati à lei; Mà benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

*Come si incalma le vite cõ la triuella gallica.*

Gio. Bat. Questa è simile à quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente de segatura, & è grossa quanto bisogna far' il buco per metterui il madero. Voi adũque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso infino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco cõ la gallica, ilquale anco restarà bẽ netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamẽte in quel buco, e troncandolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, o martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio: Facendo questo dal Marzo fin mezzo Aprile: hauẽdo riguardo sẽpre alli siti, & à i tẽpi. Vero è che questo nõ mi è riuscito nelle mie viti quì, bẽche siano cresciuti i pampini vn braccio: concioſia, che l'humore dell'acqua è talmente abõdato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli per esser asciutti, e non humidi, come sono i nostri campi: ouero chi tagliasse di sotto della gãba per due dita: perche quell'humore vscirebbe da questo taglio, e non dal buco della calma. Mà vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Autor alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto, Voi pigliarete adunque vn madero de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi che siano nella verga, della vite, ilquale, senza spiccarlo da lei lo trõcarete in cima, doue è tõdo, & grossetto, & lo lasciarete talmẽte lungo, che arriui sotto terra almen vn palmo: & fessatolo per mezo non più d'vn dito lungo, con sottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme à quello in grossezza, & in tondezza. Et lipatolo da dui lati a modo d'vn conio lungo quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno, mà solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropello fesso, come se voleste legar vna scopetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre viti e che vi si possa zappar'attorno; Et spianata c'hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse

*Come si incalma le vite sotto terra.*

sareb-

sarebbe meglio in cambio di fessar, e lippar questi maderi, che si fessassero tutti due per mezo, come pur sarebbe vn dito lungo, e tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin'alla midolla. E leuata via quella metà tagliata à ciascuno, li cõmetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Mà innanzi che sterpiate le vite vecchia lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, laqua le potrete tirare dopò due anni, & la vite vecchia di continuo fin che le cauarete. Et questo è il vero 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 gãba di quella vite; Cosa che non auuiene cosi alle calme del fessolo & della gallica, lequali durano pochi anni, pereſſer posti nel troncone vecchio, che tuttauia si và strugendo per l'humore, che corre sempre nelle tenere calme, lequali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte fiate cadono, o si scauezzano il primo anno, per cagion de gl'animali, de i venti, o per altre disgratie, & quest'altre rarissime volte, o non mai pericolano per esſer incalmate sotto terra.

VINC. Hora che resto sodisfatto di q̃sto bel secreto, desidero nõ meno, che mi mostriate con quãti modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAT Primamente s'ingrassano col letame vecchio, mà bisogna ponerlo lontano dalla verga, e dalle radici poco men di vn palmo: percioche quanto più le fosse vicino, tanto più le nocerebbe col suo calore. *Più grasse che si possono dare alle viti.*

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

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

Non meno è buona la poluere de' prati brusciate, e quella delle lane verghegiate, e il calcinaccio minuto accõmodato col letame vecchio.

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

Parimẽte sono buone le tagliature de' sarti, de' pellizari, de' calzolari, & la segatura, o limatura de' corni, Mà sappiate, che queste grasse si douerebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'vua, & 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 a proposito per piantare appresso alle

alle viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

*Quai arbori stan ben presso alle viti.*

GIO. BAT. Secondo l'vsanza nostra si ha per migliori gli oppij di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, e producono più minuta foglia, & più picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi mõtuosi, sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi; stà ben piantarli de' frassini, percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, ben che durino manco assai, & siano sottoposti a gelate, quando gelano le loro viti, nondimeno sono d'apprezzare; conciosia, che i serpenti nõ si approssimano mai tanto quanto giugne la ombra loro: Onde non solo hanno questo dono dalla natura, mà producono i fiori auãti, che quegli escano fuor di terra, nè mai lascian le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. E taccio le ciregie saluatiche, attesoche non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, e fanno grandissima copia di radici, che rouinano i terreni, e medesimamente si può dire delle noci, e delle piope: nè ancor mi piacciono le salici, percioche le viti producono poca vua, laquale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vuol piantare le faccia in pendoli per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra voi, per far dell'vue assai?

*Le ratture di più sorte, che si possono piantare tra noi.*

GIO. BAT. Lodo primamẽte, che si piãtino quelle, che producono le vue cropelle nere, morbide per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate cõ tutte l'altre vue nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la ferfa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere, percioche non fallano a produr frutto assai: Mà il proprio loro è di accõpagnarle con le trebiane bianche, o con le cropelle dette, perche altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & sarebbe anco carico di colore.

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

Appresso lodo le vue marzamine, che fanno i graspi longhi, & i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile, mà carico di colore, ilquale si accommoda con ogni altro, pur che nõ sia sospeso.

Parimẽte è cosa vtile a piãtar delle voltoline, percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bõtà, & bel colore: si può bere anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline,

toline, percioche il vino loro si volta più fiate all'anno, parendo guasto auuenga che in vn dì, o due ritorni, & duri più lũgo tempo d'ogn'altro.

Tra queste sorti nõ vi è vua migliore delle cropelle Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità, mà fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi perche i suoi maderi sono di poca midolla, nõ patiscono il gelo, la brina, la fersa, 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 veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender de i maderi cosi spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le più vtili, diroui delle bianche, che producono del frutto assai, & il vino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti tribbiane, che fanno i graspi grandi, & i grani grossi, percioche abondano di vino, mà potente, & con fumo, & specialmente doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne' colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole come la pratica ce'l mostra in più paesi. Et oltre che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le altre & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vino gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; mà perche tardano a maturare, non è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vn'anno: Mà taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

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

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

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per esser perfette da mangiare, & per far tanto vino migliore, quanto che quell'vue sono trafitte dal Sole, o poste ne i colli da buona parte. E ben vero, che le nere sono più delicate da mãgiare mà dubito che il vino non sia cosi buono. Et si piantino anco delle aliene, per esser le prime, che maturano,

& che

& che sono delicate, alla fine di Luglio, & anco più tosto, secõdo i rẽpi.

Parimente sono dolcissime le maluasie biãche, mà il lor vino è differente in bontà da quel di Candia, & per questo non se ne vsano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, ben che tardino a maturare, fanno però bel vedere, per hauer i graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi: Mà più lodo le brumeste bianche, se non ne i colli, o altri luoghi aprici: conciosia che sono più delicate delle nere, & si conseruano più lungo tempo.

*Le singolarità della vua marina.*

Fra le tãte vue, che fin'hora vi ho narrate, non v'è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmẽte. E questa vua, oltra ch'è singolare per nõ hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gl'huomini nel mãgiarla verde, anzi che più volte è concessa a gl'ammalati, non ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricar il corpo, per accõciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, mà è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offele, & altre cose simili: & non meno ne i pesci; ne gli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar la vite; percioche si come l'altre si tengono basse quando si potano, altramẽte andarebbono 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, o alle corti, ouero che le fan rampicare sopra gl'alti arbori, che quegl'altri che le tengono ne' pergolati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi per seruirsene in casa, secondo le vsanze nostre: onde per dissiparle verde; spendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale non è così saporita com'è questa nelle cose, che si cuocono; benche sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei, che habitano in Villa, i quali potrebbono prenalersi di molte cose, che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gl'amici.

VIN. Mẽtre ch'io mi ricordo vi prego, che mi diciate s'è cõsa buona a piãtare, & incalmar' le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto: stando che molti credono, che nõ fruttarebbono se nõ vn'anno, & l'altro nò: Tenendo anco, che molte donne. & altri animali disperdano, & che gl'oui ouati dalle galline, e d'altri vccelli vadino la più parte a male. Sẽza che vi son' alcuni huomini, che han quest'anno p tanto sfortunato,

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

*Dell'anno del Bisesto.*

Gio.Bat. Questo anno non è detto bisesto,perche proceda da gl'influssi celesti, mà solamente dall'ordine humano come si legge, che non piacendo à Giulio Cesare quel che hauena statuito Numa Pompilio (ancorche fosse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezzo di molti sapiẽti di stabilire l'anno a giorni trecento sessantacinque, come sempre si è osseruato. Mà perche egli conobbe che ogn'anno correuano sei hore di più, ordinò, che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno,ilquale è detto bisesto: percioche in tal'anno due volte si dice: *Sexto Calendas Martij*: per esser tanto nominato sesto il vigesimoquinto di Febraio, quanto il vigesimoquinto. Come per essempio si è osseruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni a i vinticinque, ciascun di loro sarebbe morto, *Sexto Calendas Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque dì. Onde si come il Natale di Nostro Signore viene nel fine del Verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. E per certo quest'ordine auanza ogn'altro de gl'antichi Greci,Egittij,Caldei,e d'altre nationi,che diuersamẽte regolarono gl'anni, secondo le loro opinioni, come di ciò narrano Herodoto,Seruio,Plutarco,Macrobio,Suetonio,& altri Auttori. Laonde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare,all'incalmare, nè fare qual si voglia cosa necessaria.

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

Gio.Bat. Per adesso io non posso parlarui di queste cose,percioche mi conuiene andare in luogo importante. Mà ritornando quì dimane all'hora solita, vi ragionerò di queste, e d'altre cose secondo che mi richiederete.

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

*Il fine della Terza Giornata.*

# LA QVARTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

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

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

GIO. BAT. Per satisfarui di questo, che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori, che può. Et perciò non manca a spiccar le vue mediocremente mature, percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbissimi, cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnata; mà anco dopo, che la rugiada è risoluta, e che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fù veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non esser piouuto fino al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di sì delicati vini, che mai non fù sì gran ricolto a' tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopo i diciotto, o vinti dì della Luna;

Luna; percioche i vini diuengono più potenti, e più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vsa ogni diligẽtia nel separar l' vua agreste, la nebbiata, la tẽpestata, & la secca, o marcia dalla buona; & nõ men'à nõ lasciarui nõ pure delle foglie, o paglie, o altre sporchezze; m'ancora che le tine, o altri vasselli, doue hãno a bollire, siano bẽ nette di tutte l'immõditie, pciò che mãcando di queste prouisioni, facilmẽte si potrebbõ guastar'i vini. Appresso, per farli perfetti, egli nõ manca a sciegliere tutte le vue genti li dalle grosse, le bianche dalle nere: non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, e la biãca, potente con l'altra debile, & carica di colore, ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de' vini per la famiglia, o per gente bassa.

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

VINC. Hora che io hò inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bollire de' vini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità dell'vue, de' paesi, de' terreni, che sono differentissimi al dì aere, di freddo di caldo, e d'altre qualità, è impossibile a dar vn sol'ordine, che sia vniuersale. E però non è marauiglia delle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'vna prouincia all'altra dall'vn paese all'altro, dall'vna terra all'altra, & dall'vna casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, o sei. *Trattato del far bollire i vini.*

VINC. Qual cagione vi moue a farli bollire così poco?

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini tãto più diuengono duri, grossi insipidi, & alle volte prossimi all'aceto, & simili nel colore all'inchiostro: i quali sono d'abborrire da ogni tempo: sì perche nel bere sono come medicine, e sì anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene, legauo i mẽbri, affogano il fegato, e satiano talmente ogn'vno, e massimamente essendo di spirito gentile, che nõ può mangiare, nè digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell acqua, restano medesimamente saporiti: cosa che non auiene alla maggior parte de gl'altri detti.

VINC.

VINC. Quantunque i vini pieni piaccino al vulgo, nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudicioſi, & maſſimamente da gli eccellentiſſimi Fiſici.

GIO.BAT Per vn'altra ragione è coſa dannoſa il far bollir tanto i vini, come per eſempio ſi può conoſcere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medeſima vua ben qualificata, per ciaſcuna tina, & che vna bolla quattro, o cinque giorni, dourebbono dar'almeno brente venti di vino; & bollendo quell'altra vinticinque, o trenta; è certo, che non paſſarebbe diciotto, & forſe manco, quando ſia bollita cõ gran calore: Et queſto ſi vede ne i paeſi doue ſi fanno bollire i vini col fuoco per ſaluarli; percioche ſeſſanta brente nõ reſtaranno più di quarantacinque. Qualcheduno potrebbe dire che quello non è a propoſito; ſtando, che'l vino, che bolle co i graſpi nelle tine, bolle lentamente, e quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più veriſimile, che i noſtri vini, bollendo i vinticinque, e trenta giorni, habbiano a ſcemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta, o quarta; poiche bollono a quarti d'hora, & non i tanti giorni.

VINC. Qual modo vi pare meglio per conſeruare i vini, il farli bollir poco, o il bollir aſſai?

GIO.BAT. L'opinione mia fù ſempre, che i vini ſi conſeruino, non per bollire i vinti, o trenta dì, ma più toſto quanto manco bollono. Si come per eſperientia io ho veduto che a bollire i vini ſin che ceſſano, che per queſto non ſi mantengono più de gl'altri. E ben vero, che quanto più ſon laſciati nelle tine dapoi che ſon venuti freddi, tanto più ſeno per durare. Nè queſto auuiene, perche habbino bollito aſſai, mà ſolamente per eſſerſi fatti forti alla cima i graſpi, i quai 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; mà non haurebbono laſciati anco i tanti rimedij, come hanno fatto per ſaluarli.

*Quel che faceſſero i Franceſi intorno al bollire i vini.*

Parimente, ſe queſto foſſe vero, lo Stato di Milano, che ſi diletta di ben bere più d'ogn'altra natione, non haurebbe mai abbãdonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir ſolamente quattro, come ha fatto dapoi, cſte Lodouico Re di Frãcia ſi fece ſignore di quel florido paeſe. Che per eſſer vſanza de' Franceſi di non bere ſe non vini claretti (i quali chiamano coſi per hauer poco colore quãto manco bollono) & ritornando alla ventura loro queſti altri tanto groſſi, & aſpri, & tanto carichi di colore: non poteuano patire beuerli coſi fatti. Laonde cominciando a farli bollire al modo di Francia, i Milaneſi, & altri ſuoi popoli, conoſcendo, che queſta via era aſſai migliore della vſata

prima

prima di essi; hanno poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi hò detto. Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Sauoia 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 conseruano maggiormente, che non faceuano.

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

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

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

*A fare vini biāchi di vue nere.*

Poi molti tengono che crescano vna brenta per carro, per non essalar 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, si che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più dinengono

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

*Alcune regole per beneficio de' vini.*

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

GIO BAT. Io non hò secreti per conseruarli tutti poiche ve ne sono alcuni di tãta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben' alcuni ordini per giouare a gli altri, che alle volte si guastano p diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccarle vue con quelle osseruationi, che vi hò detto, ma ritorno à dire, che facciate lauar talmẽte le tine, che nõ vi resta bruttezza alcuna: percioche, come il vino bolle sporco non è marauiglia se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine comodate al coperto, accioche non vi pioua dentro, nè vi aggiunga il Sole, ilquale le danneggiarebbe nel far le bollir con impeto; percioche il vino diuien miglior quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i vini tanti giorni, & non manco, questo non sò determinare per le cagioni che hauete vdito, nondimeno, per mia opinione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

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

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

*Rimedio che i vini restano piccãti nel trauasarsi.*

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

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

molti

molti pestano dopò la prima sera le vue nelle tine co i piedi ò con le stãghe almeno due, ò tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuasellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del vino, & lo põgono in vna benaccia fin che han pesta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro: facendo questo nõ meno di due, ò tre fiate pur alternatamente; percioche per esperientia si vede, che nõ tanto egli diuien migliore, & di più bel colore, ma vi si caua etiãdio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto più mi è cara questa cosa, quãto che le mie viti di Pompeiano producono viti molto morbidi, si per l'adacquare cosi spesso i campi, come si fanno, & si anco per il terreno ch'è troppo grasso.

*Trattato per far più sorte di uini.*

GIO. BAT. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per esempio che si pone tanta somma di vua buona in vna tina che rende quattro carra, & come sarà bollita dui, ò tre giorni bisognerà cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma bẽ pestata co'piedi; Et come sarà venuto chiaro, sia subito inuasellato, concioſia che sarà anco perfetto, & ben piccante. Et si come, cauato che sarà il uino dalla prima tina, si potrà mettere ui dentro due carra d'acqua, & poi empierla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'vua, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire sin che'l vino sarà purgato, ilquale si schiarirà tosto, & resterà razente. Et quello che dico d'una tina che renda quattro carra di uino (essendo di più, ò di meno) vi si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda vua.

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

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

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

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

Appresso uoglioui mostrar vn'altro vino dilettevole con acqua. Che ponendo voi in vna tina brente sessanta d'vua ben matura, lasciarete la dētro cinque, o sei giorni sēza farle cosa alcuna: et dapoi cauarete il vin che venirà fuori, & poneretelo in vna benaccia, ò altro vaso: pestādo subito quell'vua co i piedi, et gittandoui sopra vinti brente d'acqua, et più & meno, secōdo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi un'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo, & dapoi tre, o quattro giorni, inuascellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

Vinc. Hora che questi sette modi sono per fare uini utili, uorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

Gio. Bat. Innanzi che ui dica questo, voglioui mostrar come potrete far'i vini senza fumosità alcuna, benche siano di vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassero più volte. Dico che giunta l'vua a casa, essendo bianca la farete torchiare subito, ponēdo quel vino in una tina, ò più tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare, Ma perche farà della schiuma assai per otto, o dieci giorni, non mancarete a leuarla col mescolo forato più volte, finche cessarà, & poi

cauare

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niẽte della feccia, che farà sul fondo, & cosi l'inuasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le vue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento pesi de vua buona, e ben matura nella tina, e pestata bene, la metterete sopra trenta pesi d'acqua, compartendola in cinque, o sei mattine con la razza intorno a' graspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutt'il vino, ilqual sarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo vogliovi dire, ponerete trenta brente d'vua ben matura nella tina, & lasciaretela cosi per tre, o quattro giorni innanzi, che la pestiate, & pesta benissimo metterete sopra cinque, o sei brente d'acqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopò vintiquattro hore, cauarete quel vino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro secreto vogliovi dire, benche sia d'vn poco più fatica de gl'altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brẽte di vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta: il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brẽte d'acqua, & le cauarete la sera del mercordì seguente, ponendola cosi vinata in vna benaccia, o altro vaso, accioche possa essalare. Poi il giouedì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra volta la cauerete la sera seguente del venerdì, ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, e cauãdola anco la Domenica di sera, la ponerete per questa uolta nel medesimo vaso. E poi vltimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente, trarrete subito sopra la medesima acqua vinata, lasciandola dentro fino al mercordì, laquale cauandola tutta, haurete un uin chiaro, & molto delicato.

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

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

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'uua che ui parerà, laquale sia buona, ben matura, & asciutta, & postola non rotta nella tina, non le farete altro per otto, o dieci giorni, accioche cal-

candosi ben insieme, renda del vin'assai, ilqual inuasellarete tanto quãto venirà abilmente, & restarà dolce lungo tempo, rompẽdo dapoi tutta quella parte, che si troueràà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni, cauarete quel vino, che sarà anco dilettevole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, o assi al Sole: & postala nella tina senza romperla, dopò dui giorni, ponerete sopra cinque, o 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 alquãto la detta vua, & poi gittarete sopra altro tanto vino simil al primo, il quale inuasellarete dopò vintiquattro hore. Rompendo ancor vn poco più la detta vua, & poi metterete sopra altro tanto del medesimo vino, lasciandolo, & cauãdolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta, pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino, ilquale lasciarete dẽtro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi hauerete in quattro volte vinticinque o trenta brente di vino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, ilquale potrete inuasellarlo tutto insieme, & separatamente per hauerne di più sorti.

Il quarto modo pigliarete otto, o dieci brente secondo che vi piacerà, d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene; poi empirete vna botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata; & ben chiusa (posta cosi piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso a quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindici, & più giorni ancora secondo che quel vino sarà potente, & poi condurrete quel vassello cosi pieno nella caneua, ilquale vi darà vn vino bianco (ben che sia d'vue nere) che resterà dolce tutto l'anno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete dell'vua buona ben matura, e bene scelta, & tagliarete via ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, e tutti i grani guasti, o non maturi con le forfette, & cosi mondi, li ponerete di mano in mano senza rõperli in vna benaccia, che sia sopra d'vn carro all'ombra sotto a vn portico, & la mandarete di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel vino, che venirà abilmente, ilquale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'vua, che vi darà ancor' vn vino alquanto dolce, & piccante assai.

Il sesto modo per far vin dolce, & buono, voi ponerete dell'vua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tanto caldo chẽ la si gonfij, & gonfiata

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

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, o più sacchetti di tela o più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'vn braccio l'vno, fatto a modo d'vn scartoccio, cioè acuti in fundo, cõ vn cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accomodata vna scala sopra dui caualetti: alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'interualli talmẽte, che i cerchi si appoggino sopra q̃lli scalini di legno: ponẽdoui poi sotto vna cannaletta di due assi larghe vn palmo ben cõmesse, laquale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in cortello alquanto di sotto, accioche riceuendo il vino, cada in vn mastello, o altro vaso di legno posto in terra. Et accommodata ben ogni cosa ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito: quanto vi potrà stare: Ilquale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro fin che vscirà 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 vino, che sarà vscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità che haurete disegnata. Ilqual vino non sarà cosi opilatiuo, nè mal sano, come sono gl'altri dolci, che s'inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo, voglioui mostrare, & non più, colquale potrete d'vn sol vino satisfar a ciascuno, & specialmente quãdo farete qualche conuito, come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccãte, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che voi vorrete, & cauato sempre da vna istessa botte: facẽdo però talmente che niuno di quei conuitati nõ si accorga di tal artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di vua buona, ben matura, & non pesti, come starebbono in vna botte, secondo il disegno vostro, laquale sia benissimo cerchiata, & empiuta di quei grani fin'a vn palmo alla cima, la chiudette molto bene puntellando poi il cocone con vna stanga verso il solaro, o volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmente: Et come sentirete che non bollano, pigliarete vn vasello di dolcissima vernaccia, & teneretelo appresso della botte: Ordinando poi à colo-

ro, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lo diano così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pōgano nel fiasco vn poco di vernaccia, e dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che cresçano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce d'ogn'altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'vsanza de' perfidi hosti, iquali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a i forestieri più diuersità di vini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è spesso come inchiostro) o mele per addolcire il vino, & aceto per farlo piccante Cose, per verità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

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

*Per dar buon sapore a i vini.*

GIO. BAT. Più cose vi potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più volte mi sono riuscite con satisfattione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al vin nuouo inuasellato chiaro, vi pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra in vn sacchetto, o pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, acciochè i fiori non escano fuori, & che il vino possa riceuer quel sapore di moscatello; mà li lego talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel vino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

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

VINC. Per non occorrermi di domandarui altro in torno a i uini, vi prego che mi mostrate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

*Come si debbō far le canoue e cantine.*

GIO. BAT Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre verso tramontana, perciò che questo uento mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua sia ben sotto terra col uolto sopra, non meno vuole essere oscura, fredda, asciutta, e con le muraglie grosse. Poi non pur è bene ch'ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci dalle stufe, dalle stalle, da' porcili, pollari, & altre cose di fetore, o di calore, mà

ancora

ancora da tutti i strepiti che potessero far tremare i vini. E per tanto sono da lodare gli Alemani, conciosia che tengono l'Estate ben chiuse le canoue, acciochè non vi entri il caldo, ne sorte alcuna di aere: ilquale non mãco lo stimano per nemico del vino, di quel che fanno ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto vn solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra o di sopra: di maniera che cauano il vino sempre cõ la lucerna: Vsanza per certo non tanto sicura per conseruare ogni vino, mà per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hanno vino, ogni giorno vna volta, & più, se il caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno, percioche quella humidità rifresca il vino, & fa che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. Et però non è merauiglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco si guastano per tenersi cosi poluerosi, & sporchi i vaselli; 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: Laonde si come eglino sono da commendare, per tener ben nette le loro canoue, ouer cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

*Quel che fanno i Tedeschi alle canoue, e vasselli.*

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

*Le buone proprietà del vino.*

GIO. BAT. Per più ragioni d'apprezzar grandemente questo benedetto liquore, percioche (come dicono i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *Essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue da ogni triflezza; dimostrando la sua gran virtù; non pure nelle membra de i corpi nostri, mà etiandio nell'anima, facendola stare allegra, acciochè sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili: & difficili. Mà quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbrusciа il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità: non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fa perder la vita con l'honore insieme.*

VINC Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò, che debbo fare a i vini inuasellati, per conseruarli nella lor bontà.

GIO.

*Alcuni ricordi per beneficio del vino.*

GIO. BAT. Lodo primamente, che nell'inuasellare i vini nuoui, lasciate tutti quei vasselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, finche hauranno cessato di bollire, chiudédoli dapoi co i coconi, e non mouendoli fin che trasmutarete essi vini a' suoi tempi: sia al San Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano quando fiorisce l'vua) & subito ch è fatta la Luna; percioche, stando fin ch'è scemata (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai; mà ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutare i grandi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

VINC. Credete, che sia cosa necessaria tramutar tutti i vini nuoui?

GIO. BAT. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio, ch'è bene a tramutarli, & specialmente quei, che sono cauati da vigne grasse per natura, o per essere state adacquate, o letamate, percioche sempre fanno ne i vasselli 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 vasello, che quell'altra che sia in cima, o sul fondo?

*Quanto è auerso il vino in vn medesimo vassello.*

GIO. BAT. Non solamente è sempre miglior quel vino, ch'è nel mezo d'ogni vasello pieno, mà ancora se si pigliasse questa parte, & non le altre, sarebbe più atta a 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 grādissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, che è più in fondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, commouendoli à questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello presso al fondo d'ogni vasello a quel tempo, e cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gioua assai.

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

*Dieci secreti per cōseruar i vini.*

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allome di rocca ben pestata, e sedacciata in tanti scartoceini, quante brente di vino siete per conciare, e per ciascūna che inuasellarete, gittaretele dietro la poluere d'vno scartoccino; facendo cosi di mano in mano, fin che haurete finito. Mà se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia, e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliare-

tene

tene vna del medesimo,& postoui dentro oncie dodeci di allume,lo farete bollire al fuoco, & lo schiumarete di continuo fino che haurà fatto quattro,o cinque bolli;& come sarà raffreddato,lo gittarete sopra le vndici brente, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo innãzi che vi metteste vino;essendo quel vasello ben'asciutto,facendolo poi andare vn pezzo attorno,& per ogni lato. Et come sarà fredda ogni cosa, empirete il vasello di quel vino, che si mantenirà benissimo per la compositione,che sarà entrata nella feccia secca,& nel legno 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 ben asciutto,pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale commune; osseruando poi i medesimi modi come ho detto. Mà meglio farete, se vi ponerete 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,accioche non essali da niun luogo. Et dopò quattro giorni,ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che essendo il vasello di dodici brẽte pieno di vino tramutato,pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente, ben lauate,e posteuile dentro ponerete vna scudella di terra vota col fondo in suso sopra il cocone, chiudendolo benissimo attorno con la creta, perche volendo essalare il fumo di quel vino, & non potendo vscire, ritornerà per lo vasello, e 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 brenta d'acquauita di quattro cotte, laquale non tanto lo conseruarà, mà ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è,ch'essendo il vino debole,pigliaretene vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale, & bollito,e bene schiumato che l'haurete, lo ponerete cosi bollẽte nel vasello asciutto ben chiaro, & ben coconato, e 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 che è potente per conseruare 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 uiuo in vn'ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o uerde, & metteretene ancora intorno al collo,come sarebbe vn dito,e poi fareteui vn capello di carta pecorina, laqua-

laquale si attacchi a quella cera, con legarla bene attorno con lo spago accioche non vi entri il vino, dapoi la mandarete a mezo del vasello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che il vasello si anderà votando, calarete anco di mano in mano l'ampoletta, facendola stare quasi sempre a mezzo del vino, che ui si troua. Et se vorrete conseruarne maggior quantità, ve 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, e 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, ilquale starà in cima, come se fusse un panno, che lo coprisse, e non lascierà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua, & non lo cauarete fin che'l vino non sarà ridutto in poco; ponendo l'uno, & l'altro in uaso, & poi cimarete fuori l'oglio con una caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nel boccale di vetro, perche rimanerà in quei colli lunghi, & il uino in fondo. Onde uotandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non ui ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertēdo però, che se i uaselli fussero più l'arghi, o più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio ui uorrebbe, atteso che il uino sarebbe anco più largo iu cima, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vino, si vede che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo liquore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto con fuoco lento, oncie trenta, garofani oncie vna, incenso vn'altro, & meleghetta due: poi vn quarto d'oncia di cinamomo, vn'altro di pepe lūgo, & vn'altro di gengero bianco, con cinque oncie moscate. E pestate ben queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lēto, sinche sarāno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tōdezza a modo d'vn marcello d'argēto; iquali inuoltarete cōmoia di ferro ad vno ad vno nella cōpositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, fin che l'harāno ricenuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gli infilzarete con vna catena da cani, o filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in q̄l vasello ben netto, e ben'asciutto, mà che nō tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con vn cādelino, o cō altra cosa

chiu-

chiudendo subito il buco di cima con vno straccio talmente, che'l fumo non essali per modo alcuno: & dopo vn miserere leuarete la catena, chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, sinche ponerete la cana della lora dentro, intorniato però di tela, o di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata: gettandoui poi il vino co i sedelli, o secchie l'vn dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza; accioche non essali niente quel vasello. Et leuatale detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete bener di quel vino benche sentite per otto, o dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma chi lo conciasse quãdo s'inuasella chiaro da mosto, restarebbe sẽza odor'alcuno. Et questa ricetta è potẽte p cõseruar ogni vino, ancorche fosse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offẽda nel beuerlo, poiche per natura è sano, ma solamente scarica il colore. Et vi si aggiungono quel l'altre cose, per sminuire al solfo quel tufo, c'ha del proprio suo odore." Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazerio, ilquale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati cõ l'acquauita a modo di salsa imbratta le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et di quì 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 vi sono diuerse qualità di uini difettati: cioè alcuni, che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquanto la lingua. Onde quanto a i marci dico, che se sono molto deboli, non vi si faccia altro, che trarli via, accioche nõ marciscano i uasselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si vendino a quei dell'acquauita, o più tosto si facciano in aceto, perche se ne cauarà maggior precio. Et però quãdo hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che nõ habbiano hauuto acqua, le tornarete per meta 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 vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato uintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina: lasciãdolo medesimamente cosi per vintiquattro hore, ritornando ancora un'altra uolta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo similmente ogni vintiquattro, hore fin ch'egli sarà diuenuto ben bianco, & acetito. Et bẽche non fosse molto forte, non restarete d'inuasellarlo; percioche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili uini, continuarete a metteruene sopra a quelle graspe nere, o bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riusci-

*A ridurre i vini guasti in aceto bianco.*

riuscirà bianco,& forte. Et volendo pur seguitare a farne dell'altro con le medesime graspe, vi gettarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino,& lo lasciarete dentro l'istesso tẽpo, accioche si rinforzino, per acetir maggiormente quel vino, che si ponerà dapoi dẽtro. Vero è che per la prima volta egli scemarà la terza,ò quarta parte: ma come saranno imbeuerare le dette graspe,ogni altro vino,che metterete sopra, nõ scemarà niente. Et quãdo vi piacesse di torchiarle,ne riscatarete anco vna buona parte.

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

Si può fare ancora aceto di vin guasto da ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vino al fuoco,& lo farete bollir fin che farà schiuma, laquale leuarete di mano in mano,& dapoi menare per ogni brenta vn'oncia di pepe pesto, & vna libra di sale; & tratto ancora vn'altro bollo, poneretelo in vasello, che stia al Sole, & venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora, come si può fare ogni aceto ben forte?

*A far venir e ben forte aceto.*

GIO. BAT. Essendo brente dodeci, ne farete bollire vna al fuoco, & cosi ben bollente, la gittarete sopra le altre vndici; crescendo,& minuendo alla rata, secõdo che faranno le brente di quell'aceto nõ forte, & venirà perfette. Et lo farete anco bẽ forte con vna lama lunga di aciale affogata benissimo, & la cacciarete dẽtro più volte, ma sẽpre risocata, secondo che saranno le brẽte di quell'aceto non forte, & venirà perfetto.

VIN. Hauete voi secreto alcuno per ridurre i vini guasti, che si possino bere senza gittarli via, ò darli per poco precio, ò per niente?

*A ridurre il vin guasto in vin buono.*

GIO. BAT. Parlando di simili vini,& non de' marci, dirò come si possono ridurre a tale stato, che si potran bere, finche saran finiti, ma non già conseruarli lungo tempo. E però cauato che hauerete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittaretele dẽtro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graspe siano più potẽti a farlo bollir'insieme cõ quell'altro, che vi sarà restato, lequali siano subito ben pestate, nõ facendole altro fin che si abbasseranno, et allhora sarà da inuasellare, poiche credo, che egli sarà chiaro,& purgato d'ogni amarezza. Et se pure ne haueste ancora in parte lo ritornarete, per due ò tre giorni sopra d vn'altra tina simile, che nõ hauesse più vino della prima. Et questo lo cauarete poi, che resterà ben purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo voglioui mostrare ancora per vn simil vino, cioè pigliarete due pesi della prima vua ben matura per brẽta,& poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco cõ tanto vin buono, che si possa bagnare tutta,& faretela bollir fin che i grani siano ben crepati,& cosi bẽ bollenti gli trarrete sopra a ql vino, tramutato però in altro vasello buono,& tanto grãde, che quelli col vino bollito vi stiano. Ma se lo vorrete

ancor

ancor migliore, gittaretelo in vn'altra tina, che sia poco più di meza d'vna bé matura, laquale sia stata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sarà stato dentro due, 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 aiutare quel vino che ha solamente dell'Agosto, accioche non vadi di mal in peggio.

*A sanare il vino quando comincia putire.*

GIO. BAT. Tramutato che hauerete prima simil vino in vn vassello buono pigliarete tanti buoni aranci non dolci quanto saranno le brête: & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete cõ lo spago, & gli attaccarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue, che ella faccia stare gli aranci dalla cima fin'appresso il fondo: legando talmête quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopò cinque, ò sei giorni potrete bere sicuramente quel vino, che sarà bono 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.

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

*Sei modi per cauare la muffa a i vasselli.*

GIO. BAT. Volendo voi purgare vna botte di dodeci brente, pigliarete ne vna di liscia molto forte, con libre dodeci di feccia di vino ben secca. E se fusse di più tenuta, pigliaretene più somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollête, la gittarete nel vassello ben'asciuto, chiudendolo talmente subito, che'l non possa essalare; & poi facendo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete vn'altra volta il simile, & ne restarà netto cauando per tal compositione innanzi che finisca di raffreddare, per che stando dentro cosi fredda, & il vasello non tutto pieno, subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Il secondo modo, che cauato il fondo al vasello, che vorrete sanare, & empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete stare in piedi, & darui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto accioche non s'estinguesse tal fuoco; Gittando però quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte in fetta, & poi nettando tutto il vascello d'ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro; & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa; Et dapoi messo il fondo bene al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, ò più tosto d'aceto forte, & più, & meno, secondo ch'è grande, ò picciolo quel vasello; & cosi 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 brusciato, farete quel

mede-

medesimo vn'altra volta, & più ancora per fino che resti ben nero.

Il terzo modo è, ch'empiuto d'acqua cruda quel vasello, che vorrete conciare, lasciaretela dētro per dui giorni: & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che il legno si vegga ben netto. Facēdoli poi vna incenerata bollentissima, & fregandolo molto cō vna scopa tutto: & lauatolo bene, voltaretelo senza fondo cō 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 da poi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dentro dell'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato: & poi cauatolo dopò vn dì, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza diffetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di roca, quante son le brente, che tiene il vasello, & faretele boilire in vna caldaia piena d'acqua. Et cosi bollente, la trarrete dentro: & chiusala bene faretela andar per ogni lato fin che sarà raffreddato, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il vasello nō ben pieno vn'altra volta l'istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollētata, faretene vn'altra: & vn'altra finche resti ben netto d'ogni mal'odore: Laquale acqua sarà anco buena per fare il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che per minore spesa potrete torre dell'acqua de' tentori, quando hanno allumināto i panni (poiche la gettano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra.

*A cauar la muffa al vino, & non al vasello.*

Nō posso mācare che non vi dica ancora vn modo per cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranzi buoni nō dolci, quāte brente sono del vino muffato. Et datili quattro tagli per pomo poco più della scorza, gli infilzarete con 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.

VIN. 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 rischiarar vn vino torbido.*

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

lauata

lauata pure per brenta di vino, & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose; che passati quattro giorni lo trouarete benchiaro.

VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, e leuiamoci a vostro piacere: con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre cose, che desidero d'intendere.

GIO. BAT. Non mancate pur voi a venir allhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

*Il fine della Quarta Giornata.*

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

## *Come si può fare vn bel Giardino.*

ESSENDO ritornato Messer Vincenzo il quinto giorno nell'hora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezzo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre, che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto, & i campi suoi, che sono da Oriente: mà ancor vna infinità di pesci, che vaganò, & guizzano tuttauia per l'acqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi egli grandemente di cosi bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano all'huomo, vna delle maggiori che vi sia sono gl'arbori fruttiferi, perciò che non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaui, fre-

freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili nõ poca delicatezza, mà etiãdio quelli sono i propri alberghi d'infiniti vccelletti, 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, dilettarsi di bei giardini, desidero che voi M. Giouan Battista mi mostriate con quai modi se ne possa far vno de' più accommodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

*Come deue essere il sito di vn giardino.*

GIO. BAT. Non vi prometto già di dire tutte le conditioni, che vi vorrebbono, mà vi mostrarò almeno quelle che io stimo più necessarie, & che per l'ordinario si vsano tra noi Et però chi vuol far vn giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso, o non sia ben soliuo, percioche gli arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento: sì per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà così danneggiato, quanto se fusse lontano. Ponendolo etiandio più tosto à Tramontana, che a Mezodì, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua vaghezza, come similmente giace quel così bello del nostro Gallo. Egli è ben vero, che quãdo fusse ancor' a Mezodì, sarebbe più soliuo, mà non di così bella prospettiua, mentre che si giace in casa, non ostãte che sarebbe dãneggiato dalla poluere, e bulla ch'escono dall'aria (quando è vicina) nel batter le biade, cosa per certo nociua a gli arbori, che assai volte s'inrogniano talmente, che periscono.

*Del seruar i giardini.*

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

VINC. Ben che le siepi stiano bene, nondimeno lodo più i muri; percioche sono più forti, & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo politi, o dipinti fan medesimamente bel vedere.

*Quel che debbe produrre il fondo di vn giardino.*

GIO. BAT. Dapoi ordinato il sito, si debbe cõsiderare quello che più conuiene a quel terreno p cauarne maggior entrata: Percioche essendo più atto a produr dell'herba, che delle biade lodo a pratarlo; sì perche rẽderà più vtilità, & maggior vaghezza, & sì anco perche non sarà così dãneggiato, come l'altre cose da' frutti che cadono, e che si raccolgono.

VINC. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi sarebbe.

GIO.

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 adacquādo il prato, si nuoce à simili arbori; & non adacquandolo, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

*Altri ricordi per beneficio de' giardini.*

GIO. BAT. Ne per questo mi rinouo: percioche adacquando il prato, se nō quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acque se non quanto è bisogno, son certo che quelli nō patiranno, anzine sentiranno giouamēto, & particolarmente nell'ingrossare, & maturare i frutti Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, ò cō posto con la poluere: perche (come vi dissi) produrrà più herba, che cō farà ogni altra sorte: Senza: che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi gioueranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che uengono 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 per piantar i giardini.*

VINC. Che via vi uole nel piantar tali arbori, e che misura si debbe tener nel poner i fili lōtani l'un dal'altro, e vn'arbore appresso all'altro

GIO. BAT. A piantare vn giardino, si debbe primamente cōsiderare, la natura di quel terreno: percioche, essendo dolce, grasso, & acquatore bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trēta sei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto, & massimamente quādo sono la maggior parte buoni, perche producono più quantità di rami, & più grādi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li piantera più spessi, quādo saranno grandi, non solamente occuparāno se medesimi, ma adombreranno talmente il fondo, che se ne cauerà poco, ò niente. Percio che non tanto fà bel veder'vn'arbore carico di frutti, quanto à mirarlo grande, & con bella, e larga capigliata.

VIN. Per qual cagione adunque hauete voi piantato, cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come ce'l mostra questa bellissima herba

GIO. BAT. L'esser cosi florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi 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.

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

*Perche si piantan più tosto peri, che pomi, & che conuiene.*

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: però piantai più peri, che pomi, auēga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più grādi de i peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliauo Callino fece ben'à piantar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche come buon'Agricoltore, ch'egli era, 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 ponerui tra mezo marene, cirege, persichi, & altri simili, come ho fatto io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, ò pomo.

*Che peri sono più delicati de pomi & di più pretio.*

VIN. Hauete voi per più delicato vn buon pero che vn buon pomo?

GIO. BAT. Non si può negare, che i peri communemente non siano migliori al gusto, & che i buoni non si vendano più pretio de'pomi. E vero, che non sono cosi sani, ma sono più commodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, & per far buone compeste, & 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 a 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 mezo Maggio i piccioli moscatelli & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini & altre più sorti di mese in mese fin'al S. Martino. Nè pensate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, iquali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiacciuoli, & l'odore de'moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'autunno con le circonstatie debite, che durano fin'alla Pasqua, & più ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono a peso con maggior vtilità de'pomi, che si uendono a misura.

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

VINC. Benche i pomi frattino come dite, tuttauia ne producono tā-

ti

in quell'anno, che son'il doppio de' peri: I quali oltra che son 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.

*Trattato per piantar gli arbori fruttiferi.*

Gio. Bat. Laſciando da canto le oppoſitione, che ſi potrebbono dar per l'una, & l'altra parte, è bene che parliamo del piãtar gli arbori come mi hauete domandato. Onde cominciando dico, che ſi faccino le foſſe almeno dui ò tre meſi innanzi del piãtare; percioche quel terreno ſi diſponerà talmente, che giouerà aſſai alle radici; facendole più, & meno alte, & larghe, quãto importa la qualità del terreno, & grãdezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono eſſer meno di due braccia in ogni lato a i piccioli, & a i grandi tre, infin'a quattro, ponẽdo il miglior terreno da vn lato, & quello non coſi buono dall'altro, per gittare prima nel piãtare, il buono attorno alle radici, & il reſto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore ſotto terra più, & meno ſecondo la ſua bontà, & acomodãdo le radici talmente con le mani, che niuna rimanga ſopra all'altra, & coprẽdo però prima il fondo di pietre nõ più groſſe d'vn pan cõmune, accioche (come diſſi l'altr'hieri) faccino quei medeſimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle viti. Non piantãdo mai quando fa grã freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che piove; ma ſolamente quando è dolce tempo, ò che ſia più toſto nuuolo che ardẽte, Sole, & anco Luna creſcente. E quando ſi piantano per ripiantare, ſi facci vn ſegno nella verga, come giaceuano, accioche ſi ponga quella parte ch'era in Oriete ancor'in Oriente; perche le altre parti ſtaranno come di prima. Cauandoli non meno dopò veſpro, & per Luna nuoua, & con più radici che ſi può; & eſſendone di ſpezzate, ò guaſte, ſi tagliano via. Et quando ſi portano di lõtano, ſubito che ſono cauati, ſi ponga un panno attorno alle radici con la terra, per conſeruarle dal vẽto, & dal Sole, perche prenderanno più facilmente: Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, ſecondo che ſi gitta addoſſo alle radici con vn palo di legno ben vgual'in fondo, accioche quegli arbori ſtiano più ſaldi contra i venti.

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

Gio. Bat. Eſſendo fatte le buche di Luglio, o d'Agoſto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di Genaio, ò di Febraio: percioche, piantando in quei meſi la terra, ſi commoda talmente attorno alle radici de gli Arbori, che all'hora ſono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano aſſai più, che ſe fuſſero ſtati piantati nella primauera. E vero che ſei rami ſono troncati, ò che le radici ſono molto rotte, ò molto tagliate, lodo a piantarli di Febraio, ma

che le buche siano fatte innanzi Natale.

*Che gli arbori d'armella sono migliori per incalmare che i seluatichi.*

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

GIO. BAT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluatichi non dimeno lodo più quei d'armella, percioche, 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 quādo è stato incalmato vn seluatico, & che comincia a 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 abori, che qnesti d'armella.

VINC. E da creder ciò che dite, percioche questi arbori sono più pieni d'humor dolce de gl'altri, e crescono cō più facilità in grossezza, e in altezza: Ma è pericolo che nō durino sì lūgo tēpo come fanno i seluatici

GIO. BAT. Si come i giardini dourebbono (al parer mio) attender più all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità, così mirādo alle buone qualità de gli arbori d'armella, non dourebbono restare a piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i seluatichi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di più assai.

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

*I beneficij che vogliono gli arbori fruttiferi.*

GIO. BAT. Parimente siano zappati almen due volte 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 a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le uie nel gran caldo.

Poi se li tagliano al Ferbraio i rami superflui, per Luna scemante, & massimamente quelli che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel più, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto più sarann'odinati 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 taglienti, tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, acciochè l'acqua piouana non vi si fermi, e la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre à non farli alcuna di queste cose, quando fioriscono percioche facilmente si potrebbono seccare, come più volte ho veduto.

Simil-

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animaletti che cõsumano le buone foglie co i frutti insieme. Sẽza che alle volte fan seccar gli arbori, & parti colarmẽre i peri, & pomi, per esser sotto posti a questa maledittione più de gli altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i uermi; & dalle formiche, che più volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza a tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa: perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia. *Ricordandoui anco per cosa importãte, che quãdo gli arbori son carichi di frutti più del l'ordinario (come alle volte son più delle foglie) li scaricate della terza parte, o della metà, percioche non solo quelli, che restaranno veniranno belli, ma anco quegli arbori produrranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati. *

*Dell'incalmare gl'arbori fruttiferi.*

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

Gio. Bat. Ben che s'incalmi per più vie, nondimeno quelle del fessolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre, quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra, incalmãdo ne i siti freddi di Marzo, ò d'Aprile, & ne i caldi solamente di Febraio, & sempre innanzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo che si debbe tenere; percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore à produr le foglie, & i fiori, cosi il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi più tosto dopo vespro, che la mattina; & si auuicini più alle radici, che a i rami; per che quãto più le calme sono poste a basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quãto all'incalmar p Luna nuoua, ò vecchia, i più calmano in quãdo cresce per le calme che prẽdono, & crescono più facilmente. E ben vero, che incalmando quãdo scema, & massimamẽte dopo il tõdo fin a i vintiquattro dì le calme producono più frutto: Nondimeno cõmendo coloro che sempre incalmano p Luna nuoua ne i terreni magri, & ne i grassi quãdo è vecchia.

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

Gio. Bat. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, e che siano pportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano

*Come si debbon pigliar le calme, & il modo di portarli di lontano.*

gli occhi vigorosi, & spessi, e s'incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate cõ vn poco di terra, & inuolte ne' pãni, o altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non mezze secche dal vento, o dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne' cannoni pieni di mele ben chiusi. Mà siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, vedi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Incalmando à fessolo, si sega nel più bel luogo dell'arbore, mà che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, e polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il trõco, accioche il legno nõ si spaccasse troppo, accommodando talmẽte le calme nel fesso che non si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti à pena disopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, o tronco, ilquale 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 possino germogliare, lequali non siano più lunghe d'vn palmo.

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

*Dell'incalmare a coronetta.*

Gio Bat. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; nondimeno s'incalma più di Febraio, & di Marzo che di Luglio, & di Agosto: percioche gli arbori son 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 cõ coltello fin che resta ben netto, ben liscio; & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna, e poi si lega presso al taglio cõ vna cintola, accioche nel fiaccare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rõpa. Mà meglio è vn chiodo di cauallo c'habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & aguzzatolo bene si ficca quello, o i detto conio fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, e con la parte tonda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accõmodate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, & senza la scorza prima lasciando ui la seconda sottile verde; si pongano talmente d'vna in vna ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, e del trõco si bacino, & non si vegga niẽte del taglio o del nudo, mà solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che non si lippa, mà spiccarla

carla però per due dita: percioche, poste ne' suoi luoghi, ogni scorza di fenda quella del tronco a guisa di vn capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita, si copra subito tutto il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo con vn vimine, o stroppello fesso tanto lungo che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra, che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificare, si leuano ancora i germogli, che venissero dall'arbore: lasciando alle calme vno, o due de' più begl'occhi per ciascuna: percioche, quanto più saranno occhi, l'humore li farà venir più tosto grandi.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a cannello, o spoletta (come noi diciamo) per esser più facile detto modo.

*Dell'incalmare a cannello.*

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

VINC. Parimente desidero, che mi diciate dell'incalmare a scudetto per esser cosa, che ha dell'ingenioso, e del polito.

*Dell'incalmare a scudetto.*

GIO. BAT. A incalmar a questo modo, bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo d'vno scudetto, & porui vn'altro simile con l'occhio, mà alquanto più grãdetto, accioche empia il luogo vacuo & si possa ficcar vn poco sotto alla scorza: legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lũghetze intorno al ramo, o tronco incalmato lequali non occupino niẽte gli occhi posti, perche non potrebbono germogliare. Mà meglio è coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla cõ altra scorza sottile quãto è il taglio, & dopò cinque, o sei giorni slegar ogni cosa; atteso che l'occhio sarà attaccato all'humor del tronco, o più tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamente disopra dell'occhio con vno stroppello, che per questo egli non resterà di mandare fuori i germogli. Non mancando a tron-

troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuar tutti quei * che nascono di tempo in tempo fin che i buoni siano diuenuti potēti * Et questo modo d'incalmare si fa nell'hasta mētre ch'è giouane; mà come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra che apprēdono benissimo p esser teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme.*

*Lode dell'incalmare.*

VINC. Veramente che l'arte dell'incalmar è vna delle più belle cose che siano nell'Agricoltura; poiche si tramutano gl'arbori seluatichi ne' domestichi gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i tēporiti, & i tēporiti ne i tardi. Oltra che nō tāto si tramutano vna specie nell'altra, & s'accomodano più frutti diuersi sopra d'vn arbore; mà etiādio si trasportano le sorti forestiere à noi, e le nostre ne' paesi alieni.

GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le cōmodità, & i gran contēti, che si prēdono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti cō le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati; Che se douessi dir quāto fu sēpre celebrata questa cosi gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, e da' primi Sign. del mondo, nō sò quand'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 a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: Iquali benche siano delicati al gusto, nondimeno molti li rifiutano per li medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

*De' peri caualieri*

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

*De' peri giacciuoli.*

Dietro à questi immediatamente vengono i peri ghiacciuoli, iquali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

*De' peri cicogni.*

Similmente nel finire questi compareno i peri cicognini belli, e non buoni, dapoi subito non cosi belli, mà delicatissimi che assomigliano a i detti ghiacciuoli, mà hanno di più l'odore, & sapore de' moscatelli.

*De' peri da grumello.*

Dopò questi sono buoni i peri da Grumello, i quali sono grossi, e pieni di licore delicato.

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

Io vi potrei dir' ancora delle altre sorti assai; mà perche queste bastano, dirò vno de li migliori dell'autunno.

Fra queste sorti di peri, vi è il bergamotto, ilquale è forse il più saporito, & più delicato d'ogni altro; mà non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturo, & posto nel bullaccio.

Poi

*De peri garauelli.*

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

*De' peri bazzuareschi.*

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

*De' peri buon christiani.*

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

*De' peri garzignoli.*

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

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

*Trattato de i peri di spina.*

GIO. BAT. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & più essendo conditi col mele, o col zucchero. Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri bẽ maturi, se bẽ fussero caduti dall'arbore, & cauãdo tutto il lor succo; & facẽdolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auãzerà di gran lũga il sapore che facciamo di due migliori cõ spicierie per mãgiare a tauola tutto l'anno. Et questi bastino.

*Alcuni modi per conseruar i peri, & i pomi.*

VIN. Vorrei saper qualche regola, per conseruar questi buoni peri.

GIO. BAT. Bisogna primamente auuertire a non spiccarli, se non ui è caduto adosso almeno tre, o quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si usi ogni diligẽtia nel raccoglierli in tẽpo, che non pioua, & che siano ben'asciutti dal Sole, & nel raccoglier che nõ si macchino. Et però si spicchino ad uno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliẽte in cima d'vna pertica, o per men fatica pigliarsi ne' lenzuoli, leuando tutti i marzi, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser offesi nè dal vẽto, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi. Ma a conseruar l'vna, & altre sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come si fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico raccolti che siano de' più sodi al modo detto, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti, ponendo prima un suolo di paglia. & poi un suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal uasello sia pieno, ritornãdoui dapoi il detto fondo talmẽte, che'l resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che fosse.

VIN.

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

*De' pomi dolciani. & di San Piero.*

GIO. BAT. La prima sorte che cõpar tra noi, è quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in pfettione al tẽpo de' peri moscatelli. Poi fuori che'l pomo Sanpiero non vi sò altra sorte buona infin'all'Ottobre, nel qual tempo sono ancò maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati 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 sani, & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

*De i 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 i pomi suggimenti.*

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 da poi passi, & diuenuti piccioli, cosi 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 i pomi calamani.*

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

*De i pomi pupini.*

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

*De i pomi rostaioli.*

Non manco, anzi più sono grati i pomi rostaioli; 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 i pomi appioli.*

Poi vi sono i pomi appioli, iquali furono grãdemẽte stimati da gl'antichi, & son in pregio appresso i moderni pli più delicati di tutti gl'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.

*Dalle a i doti del pomo cotogno.*

GIO. BAT. Questo pomo è dissimile a tutti gli altri nella forma, nel la scorza, & nella sodezza, nell'odore, nel sapore, & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che è singolare il frutto, non men'è singolare l'arbore, percioche tagliando i rami d'vn'anno, o di dui, & piantãdoli di Nouẽbre, o Febraio per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d'altri frutti, li producono più delicati degli altri incalmati in altri arbori, della loro specie, p

hauer in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopò il primo, o secõdo anno, e piãtarli al Febraio per Luna nuoua, e faranno frutti delicati a' suoi tempi.

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

GIO. BAT. Nõ vi è molta differentia la natura loro, percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomaco, quanto più sono saluatichi, acerbi, & austeri; mà sono buoni a fermare i vomiti, flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quãto più son'immaturi.

VINC. Desidero che seguitate nel dirmi anco dell'altre qualità, secondo che vi piace.

*Delle ciregie, & calemi.*

GIO. BAT. Diroui adunque delle ciregie, poiche sono i primi frutti che cõpareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, lequali, benche siano pregiate quãto più son belle, però sono sempre mal sane, per generar cattiui humori nello stomaco, & de vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento, come sono anco i calemi, che vẽgono subito dietro.

*Dellemarene alte & basse.*

Poi dopò questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, e con l'acetoso, o garbo, lequali cuocẽdole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, e per gli ammalati, seruendosi di quel licore, che all'hora producono cosi soaue. Et non meno sono delicate cõdite pur col zucchero; & ancor accõmodate in marinata. Mà sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; mà chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogn'anno maggior quantità, & più grosse per hauer più somma di rami grandi che non hanno questi bassi Et più dico, chi ponesse le medesime calme nellidetti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, e farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli orti per ombreggiar poco, mà non già nelle corti, o altri luoghi oue i polli potessero beccar i lor frutti.

*Delle marinelle, et marasche.*

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, lequali benche siano più picciole delle marene, sono però buone crude, mà più secche ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Parimente non sono da tacer le visciole, lequali sono comparse nouuamente, & perche participano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, mà meglio è ponerle sopra le marinelle saluatiche, o più tosto nelle domestiche.

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

VINC.

VINC. Hora che hauete detto di questi frutti; che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parlate ancora delle migliori brogne ò susine, che siano tra noi.

*Delle brogne damaschine.*

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, lequali auenga che siano più picciole di tutte l'altre sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma più cotte, ò secche; & spetialmente ne i polli, & altri uccelli, Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero è che le grosse, dolci, & ben mature, lubricano assai più, ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua tepida, estinguono la sete.

*Delle brogne agostane.*

Poi sono buone le brogne agostane, lequali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse: ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o 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, et cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

*Delle brogne mirabolane.*

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli & i 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, o morelle, ouer le cremesine.

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa agguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi già conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore; & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huom'afflitto dalla febre, & dell'ardente sete, quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponèdosela in bocca senza pelle, & gustandola cosi fresca con tanta soauità dell'aboundante licore, per il qual resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquanto del gusto perduto.

*Delle armoniache.*

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

VINC.

VINC. Ho sempre amato q̃sto gẽtil frutto, per esser singulare nel produr dui frutti buoni; l'vno è l'armoniaca, & l'altro che si caua dall'osso.

GIO. BAT. Vi sono poi gli arbercoccoli, i quali (quãto al frutto) sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, mà non alle foglie, iquali s'incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Mà pche pigliano con difficultà fessolo, lodo che le calme habbian del vecchio; ò più tosto incalmarli a canello, perche prendono più facilmente. *De gli arbercoccoli.*

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali benche si possono incalmare a i modi detti sopra i persichi, e brogne, nõdimeno sono più sicuri a piantar i loro ossi più tosto all'autunno, che alla primauera. *De gli albergesi.*

Voi sapete poi di quante sorti di perfichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, mà nel mantenersi molto deboli, perciò che in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse volte vengono dopò che han gittato i fiori. *De' persichi, e come si conseruano gl'arbori.*

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

GIO. BAT. A conseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, ò più tosto sopra le mandole. Mà quando sono naturali, si tagliano non pur i rami più alti (stando che quanto più si tengono bassi, tanto più tempo durano,) & nel mezo quelli che si trauersano; mà anco si tronca la verga appresso terra, quando è come il dito grosso; acciochè ella faccia prima le radici, auanti che venga alta; lasciãdo venir vn sol ramo, dalquale descendano gl'altri; Mà a ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di seccare; si tagliano via tutti i rami, lasciandoui solamente i tronchi, come si fa alle salici quando si scaluano: e ritornano ben fronduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la verga (come ho anco detto) laquale per stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar ogni persico quando nõ è più d'vn dito grosso, & ponerlo nella fossa per lungo come si fa la vite, auanzando vn sol ramo sopra terra, che diuenga in verga. Et à questo modo egli durerà lungo tempo par le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che esca per drittuta: Cosa che si douerebbe far' ancora tutti gl'altri arbori fruttiferi quando si ripiantano; perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

VINC. Qual cosa si debbe fare acciochè i persichi vengano migliori, & più grossi dell'ordinario? *Per far venire grossi i persichi.*

GIO. BAT. Quantunque vi si gioui sempre a letamare; & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li vuol grossi, & buoni, li zappi almeno tre volte l'anno, & li dia innãzi il verno del letame minuto, e massimamente

te

te di quel di porco, perche questo li farà venir più grossi, & più d'ogni altro. *Tutti i persichi sono nociui allo stomaco, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. E mangiando i suoi fiori a digiuno, lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, et ammazzano i vermi.*

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

GIO.BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è vn 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 p cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato; ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri, o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalenghi: De' quali, per esseruene di grossi, & piccioli, tondi, & acuti, bianchi, & securi, verdi, & berettini, ogni vno se ne compiace secondo che ha il gusto. *I quali, ancorche siano de gli vltimi frutti che noi mangiamo, non fallano però à produrne sempre in copia, concioſia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre a tanti altri.*

*Trattato de' fichi.*

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

GIO BAT. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato à tutti; mà però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua; Percioche, si come questi dui frutti sono singulari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, e di frutti; cosi sono singolari nella lor bontà.

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

VINC. A quel che dite che i fiori sono buoni, dico che più medici gli han pertalmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei, che son d'vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci nō ne mā giano mai (come p esperiētia più volte ho veduto) mà si ben di persichi.

GIO.BAT. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero, nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime quāto più sono fesse, o meze cadute? percioche vi producono migliori frutti, & si conser-

uano

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

VINC. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragioniate de i pomi granati. *De' pomi granati.*

GIO. BAT. Benche i granati siano di tre sorti cioè dolci garbi, & di mezo sapore, nondimeno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato; percioche ne i luoghi freddi, non si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraio, ò di Marzo innanzi che producono le foglie, & prendono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giouani.

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

GIO. BAT. Auenga che gli antichi dichino più rimedi, nondimeno, per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' più belli & de' migliori che si trouano. I quali a farli venir grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si dà loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci, *Vero è che i non dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. Sempre amai i pomi granati, ma non potei mai conseruarli sino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra 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 a torcerli il piccolo, ò ramuscello su l'atbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata cõ acqua; & facendouela poi seccar susó dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre o quattro giorni sopra vn'asse col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno vna volta al dì acciochè siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto a i volti o solari. Et alcuni altri li cõseruano, facẽdoli star prima al fumo p quindeci, o vinti giorni fin che è bẽ secca la scorza loro, & poi gli appicano

al modo detto. Et io, come sono spiccati ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per vn giorno, ò dui, li metto in vna olla di terra ben'asciuta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò cõ cera, che non vi possa entrar'aere fin che si cauano fuori.

VINC. Poi che hò hauuto da voi più secreti, che nõ aspettaua, vi prego, che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

*De i mori neri, et bianchi.*

GIO. BAT. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie più tardi de gli altri arbori, tuttania sono dissimili di frutto di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di più grossezza, di più licore, & di più sapore, oltra che la foglia è più dura, & più grande, & anco l'arbore è più difficile a prendere, & a farsi grando. Et però nõ è marauiglia se sono pochi, per non esser cosi atti ad esser piantati in piãtoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma più per le migliara che ogn'hora più si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

*Come si semina ogni somma di mori biãchi, & neri picciolí.*

VINC. Dunque si possono seminar questi morì in tanta quantità?

GIO. BAT. Certo è che si seminano cõ falsità, & nascono anco benissimo nella terra buoua, & ben'ordinata. E bẽ vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce quãdo il frutto è maturo (ilche nel principio di Giugno) onde hauendo dentro più granelli, nè haueranno anco gli altri di quell'arbore: i quali si piãtano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polueroso in bella fila, lontane vna dall'altra, nõ meno di quattro dita, accioche si possano zappare; & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in pfettione, non è meglio che criuellarlo alto non men d'vn palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per farli nascere si coprono di stoppia, accioche nõ siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarle leggiermente sopra, non si ammacchi quel terreno, facendo questo più sere fin che quelle semenze ne han bisogno. Nõ mancando a cauarli alla Primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben ordinati, & tanto lõtani per quadro vna gãba dall'altra, quãto si possono zappar più volte all'anno. Vero è, che si possõn anco lasciare in quel medesimo sito, ma se sono spessi, leuar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto, intorniandoli con le pertiche di fuori via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, nè che siano danneggiati da gli animali, ma volẽdoli 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 semẽze migliori

gliori vadino al fondo, & le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; lequali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conseruate fin che si seminaranno per Luna crescente al Marzo, o in quella d'Aprile, e di sera, che tãto basta, poiche non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osseruando medesimamente i modi detti della stoppia, e dell'adacquare se sarà bisogno, e del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi: dico che se per caso falassero quelle de i frutti piantati al principio di Giugno, forse non falaranno quelle della Primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

GIO BAT. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è cosi buona per li caualieri piccioli; per esser dura. * Ma è perfetta la foglia della Biada nel Polesine, laquale oltra che ne abonda di più, & fa miglior seta, produce anco i frutti alquanto rossi, mà non maggior de' bianchi.

VINC. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebbono, & abondarebbono più facilmente de' neri grossi?

GIO. BAT. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, pur che fussero grosse nõ mẽ d vn'hasta d'vn spõtone, e poi l'anno seguẽte s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebbe abõdare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, e massimamente quando le calme fussero pigliate da q̃gli arbori, che producono i frutti pieni di semẽza, percioche raccogliẽdole poi di anno in anno, si farebbe abõdãte in poco tẽpo tutto'l paese.

VINC. Dapoi che si posson' incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbono incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l hauerne in copia?

*Dell'incalmare i mori biãchi de i neri.*

GIO. BAT. Perche questi grossi nascono, e crescono con grã difficultà; lodo ancor'io l'incalmarli a cãnello sopra i bianchi al tẽpo detto, mà che non siano più grossi d'vn buon dito. Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla primauera seguente tutta la verga, & parte della calma per lungo, come si piantano le viti, percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tẽpo in tempo, & chi non facesse questo, la verga del moro biãca sarebbe suffocata in grossezza dalla calma per troppo morbidezza. Si piantino però questi arbori tãto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vẽgono quãdo sono maturi i frutti non diano noia a gli habitanti, mà pe-

rò, in tal luogo, che i polli non li possino beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

*Trattato delle noci.*

VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci?

GIO. BAT. Questo arbore è chiamato noce và nuocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolor di testa, & di tutta la vita, come che, fusse battuta, senza che non vi vien sotto frutto bello per l'ombra pessima, & p le radici quãdo sono tãto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasimare molto coloro, che tẽgono simili arbori ne i loro cãpi, & massimamente ne i buoni, conciosia che douerebbono piantarli solamẽte a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, ò ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti, & piantare di quelle noci, che ne fanno in quãtità, lequali siano sottili di guscio bianche, piene, & grosse. *Sono ottime à lu stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, et anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono meze noci col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio, per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano più paesi, e l'arbore è molto à proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito.* Et più si vede per pratica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur à castigare, & castrare simili arbori, ma ancor a cacciare nella verga quantità di ferri.

*Delle mãdole.*

VINC. Per hauer inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, laquale generalmente è cosi grata per lo suo frutto.

GIO. BAT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli a Mezodì, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che non fiorisse cosi per tẽpo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abondarebbono talmente, che nõ valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, ilquale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far mandolate, sapori, torte marzapani, & altre cose assai Et però vi essorto, che ne piantate assai, & delle migliori, si perche hauete sito suburbano molto a proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa; di buona vtilità, & di minor danno d'ogni altro, anzi che a quegli arbori vengon sotto delle biade, & altri frutti, atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma nõ mãcate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi superflui, &

poi

poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VIN. Che frutto ui pare l'auellana, & la nocciola? lodate voi che se ne piantino i giardini in quantità?

*Delle auellane, & nocciuole.*

GIO. BAT. Non solamẽte mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accomoda; ma etiandio sta ben'hauerne in copia ne i luoghi conuenenuoli, come sarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accomodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli vccelli grandi che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini nel modo di siepe, con cioha, che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere quando sono ben'ordinati.

VINC. Come intedete, che si debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restano se non tre, o quattro verghe per luogo, lequali siano bẽ nette di rami (in altezza) per tre, o quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, o ne i luoghi che s'irrigano; percio che vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo, gittano anco tante ampolle, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantar quanti si desideta, senza seminarli.

*Trattato delle castagne.*

Per frutto vile, non vi è poi tra noi pari alla castagna, di forma, di natura, & che presti tanto nudrimento all'huomo, come si vede nelle mõtagne nostre che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito hora allesso, hora secco, hora fatto in pane; & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamẽte che la natura non pur'ha fatto singular q̃st arbore nel produrre egli solo il frutto buono ne i colli verso Tramõtana: ma ancor'ha fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna si forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mangiare mentre si troua in quella spinosa veste. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, ha li fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. E benche questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre vtili, nondimeno inestandoli di buoni maroni a scudetto o coronetta, o a cannello, producono anco assai più grosso, più bello, più saporito, & più delicato frutto.

VINC. Che via si debbe tener per hauer 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 Mezodì: pcioche ricercano più ombra che Sole, valle, che monte, & terra molle, che dura. Facendo questo di

Marzo in terreno zappato, ben netto, e ben letamato, & ponendone due, o tre, fin quattro castagne, ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen'un braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare; & cauar l'herbe. Poi passati tre, o quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo; perche crescono di tempo in tẽpo di ben in meglio. Voi sapete di quãta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vascelli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, & altri siti; Di modo, che non sò cosa in contrario eccetto che nel brusciarli fanno talmẽte cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

GIO. BAT. Chi vuol conservare questi frutti, bisogna spicarli mediocremẽte maturi per Luna vecchia ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, o in qualche vaso pur'al fresco; ilqual sia talmente chiuso che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo da quello sarebbono corrotti.

VINC. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero, che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

*Trattato d'lle oliue*

GIO. BAT. Voi sapete il singular licore, che produce questo diuino arbore, ilquale è tanto necessario a 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 tempi assai innanzi che faccia frutto, & viue molti anni, ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o co li, ouer'il piede loro, & sempre uerso Oriente, o Mezo giorno.

VINC. Non credete voi, che sia meglio piantare piantoni di questi arbori che i germogli, o 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, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa un braccio la scorza grossa, & lisciarli la uerde sottile, piãtandoli di Nouẽbre ne i luoghi caldi, & ne i temperati di Febraio, o di Marzo, essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti, le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritrouerà dentro, & calcandolo ben'attorno dogni piãtone, secõdo che si trarrà adosso di mano in ma-

no

no con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando a zappare tutti questi, i grandi almen'vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto, mescolato nel terreno, che si troua attorno quei troncom, & porli non meno ne i luoghi caldi, al Febraio, o Marzo, & ne i freddi all'Aprile, o Maggio, & sempre con ferri ben taglienti: tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno, leuando con diligentia solamente i rami variati, superflui, rotti, & secchi: & non meno i germogli, che vi nascono: riserbando però se la pianta non fusse talmente vecchia, ò fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, ò dui de più belli. Non mancando a cauar'ogni marcio, o secco, o tarlo che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primauera con ferri conuenienti a tal'effetto, insino che si scopra il buono; perciochè quella infirmità nō passarà più oltra: & in poco tempo si scoprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma ben dentro, quando è fessata la verga: Vegendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; acciochè quei legni non patiscano; come facilmente farebbono, quando non fussero medicati al modo detto.

Vinc. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare: per hauerne maggior vtilità?

Gio. Bat. Non si può fallar a piantare, & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai; conciosia che abōdano più d'oglio, che non fanno le minute. Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese.* Auuertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto, come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo elle non vengono a patire, come farebbono quando i rami detti fussero leuati più tosto. * *

Vinc. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

Gio. Bat. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche: perciò che cō queste si fiaccano, & si rompono de' rami assai; con danno del seguente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scali pertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia talmente diligenti nel tirar con le mani nei suoi gremiali di corame di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schirati, che continuamente ructino. E ben vero, che quei rami, che non si possōn hauer con gli vncini, è forza

batterli con le pertiche: onde sono più colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarli verdi, si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia, che non si ammacchino in modo alcuno.

VINC. Che via si tiene nel condirle in perfettione?

GIO. BAT. A cõfettarle in poco tempo, & che restino belle, ben verdi, & buone si pigliano raccolte nõ più di tre giorni asciutte: percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono cosi tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere bẽ criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, laquale sia tanta, che vi possono inondar le oliue. Et mescolata bẽ la detta cenere, & calcina, vi si põghino, & si mescolino ben'insieme, che non si amacchino. Et lasciatele cosi per otto, ò dieci hore se ne pigliano alcune, & lauarle bene, si tagliano per vedere se la polpa si distacca dall'osso: percioche distaccandosi è segno che sono cõcie, altramente si lasciano quel poco più, fin che si distaccano. Poi fatto questo si leuano fuor di quella cõpositione fin che restano ben mõde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salamora mettẽdoui del pilliciolo ò serpillo, ò semẽci di anesi ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di cõseruar simili oliue, vi si cãbia la detta salamora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buõ sapore.

VINC. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua: onde dubitando che mi noiassero nel mangiarle, son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acque corrente.

GIO. BAT. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmente; & assai 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 commẽdo queste oliue ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre, & massimamẽte se sono ordinate con ragione; ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza porle nell'acqua, ò nella salmora, lequali a confettarle vna quarta, siano seccate all'ombra, doue suffi il vento, & poi 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 aranzi di mezo 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 co i pied., che'l torchiato?

GIO.

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre miglio re, più dolce più chiaro, & più dilettevole per māgiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi: sì perche nō si potrebbe supplire à tanta copia, che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stādo che'l torchio rende sēpre più oglio, che nō fann'i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente, quādo è bel lo da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi 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 quāto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto à quanto vi piace.

*Il fine della quinta Giornata.*

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

## *Come si possono far' horti per vaghezza. & per vtilità.*

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno à casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita, & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitādo di maggiore acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame: onde giontoui, entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande, che guardaua a Leuāte, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'arāci, e d'altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rēdeuan grā uaghezza. Onde hauēdo il Maggio prima bē cōsiderato il bell'ordine di tutte q̄lle cose, cominciò dicendo.

Poscia

Poscia che hieri parlassimo delle cose, che conuengono a i giardini, io desidero, che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora che sono di commodità, & d'vtilità.

*Le lodi de gli horti.*

GIO BAT. Non è dubbio alcuno, che fu sempre di grã cõtento 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, & nõ tãto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville: secõdo ch'hebbero già principio dal famoso Epicuro nelle gran Città d'Atene, ilquale dopò i sudori de gli studi, vi andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dell'animo suo

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Franci? ilquale hauendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe & di fiori, dopò i graui negotij cotidiani del suo gran regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie che lo premeuano molte fiate sin'alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, ilquale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamẽte, perche si recreaua, & si compiaceua più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocleciano Imperatore Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali con le proprie mani colti uauano, & 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, & piacenole il dilettarsi de' belli horti.

VINC. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' belli horti, tãto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quai siti sono buoni, & commodi per farli belli.

*Trattato del far gli horti belli*

GIO. BAT. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, non meno si debbe far d'ogni horto, & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, acciochè dalle fine stre si possa commodamẽte goder per modo di prospettiua, & specialmente quando è fatto più tosto per allegria, che per vtilità, come per adesso intendo che ne ragioniamo, & dapoi parlaremo de gli altri che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito a proposito si ponga parimente l'horto giusto per quadro, & si cinga di bel muro, ò di forte siepe, laquale sia potente di belli spini bianchi, ò di verdi sanguini, o d'altri simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tẽpi, ilquale sia ben'vguale, & non molto pendente, accioche l'acque piouane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben

netta

netta di pietre,& di male herbe, con darli poi à suoi tempi del lettame vecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parte co i viali per mezo,& attorno i quali siano larghi non meno di tre braccia,& salegati di quadrella ben cotti,con vna colla attorno che sia a cãto de'muri,& larga circa due bracia,& 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'vn braccio, & coperti di belle lastrette di pietra,come ve ne son molti nella nostra Città.

VIN. Certamente ch'egli è bel vedere vn'horto, come hauer 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: ilquale sia anco copioso di più herbicine saporite,di gigli, di rose,& 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,basilico,& altre più sorte 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 bẽ dipinta all'incõtro, che corrispõda in capo per prospettiua, nella quale si possa star'a leggere,a cantare a sonare,a ragionare, & a mangiare co gli amici. Ho poi veduti alcuni horti circõdati di siepi foltissime, & concie talmẽte,che cime alcune,& ramuscelli non spontauano in altezza,ò nel corpo fuor dell'ordine; Le quali tãto più faceuano bel vedere, quãto,ch'erano,ò tutte di sanguini,ò di lauri,ò di mirti, & oltra che haueuano i pali intorno, & per mezo à modo di croce ben salegati,haueuano parimente in luogo de i murelli,le siepi di lauanda, ò di rosmarino,ò di busso,ò d'altre sorti simili, ma bellissime per non esser più alte di vn braccio, e mezo,lequali erano concie con tãto magistro, che non vi era pur'vna 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 goder cõ allegria mirabile, quãto che vi si vedeua esser l'arbore d'infiniti vcellini,che continuamente giorno, & notte a gara cãtauano,& garulauano gorgheggiando più che poteuano con diuersissime soaui voci. appresso di q̃ste 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'incõtro della porticella doue s'entraua, & le altre vna p lato,& tutte, tre in capo de i viali che andauano per mezo, & congiunte con le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che stando ui dentro, pareua propriamẽte, che si fusser in tante uaghe grotticelle,fatte solo per filosofarui amenamente

namente con satisfattione d'ogni bell'intelletto. Oltra che nõ posso mãcare che nõ vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, quali nõ solamente erano circondati di belle siepi, ma hauẽdo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rõse, ò di gelsõmini, ò di lauri, ò di mirti, che copriano cõ gran vaghezza tutti i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno, lequali passeggiandoui sotto rendeuano mirabil aghezza, & commodità; Et benche non fussero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura dauano gran satisfattione a coloro che la mirauano, & godeuano.

VINC. Se osassi io direi esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergoletti verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rendono maggior'allegria, & amena prospettiua, e che (come dite) vi gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dimorano.

*Dell'horto cõ peschiera, & fontana de i Conti di Barco.*

GIO. BAT. Io vi potrei dir'ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer quello cosi singolare de' Magnifichi Cõti Martinẽghi di Barco per li pergolati de limoni, p le vie salegate, & per li murelli forniti di pitari, e d'altri bei vasi pieni di uarie gentilezze, che rẽdono grã satisfattione à tutti per gli odori, che gettano, senza che è accõpagnato da più riuoli correnti dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana; La quale p esser fabricata cõ mirabil arte, forsi che nõ n'ha vn'altra simil tutta Italia.

*Della fontana de' nobili Cazzaghi.*

VINC. Confesso ancor'io, che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per uerità pare nõ mẽ marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino, & massimamẽte per esser'accompagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi, & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

*Trattato delle herbe gentili, cominciãdo dalla latuca.*

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate; cominciarò a parlarui della latuca, la qual'è pregiata p la migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è grata al gusto, come anco perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abõdar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo, nel fin della cena cruda da i sani, & cotta da gl'infermi, oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et benche ve ne siano di più sorti, però tutte vogliono terreno grosso, polueroso, netto, & leggiero, ò casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO BAT. Questo auuiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuori

ti però nell'eccessiuo freddo,& si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico per mangiarla cruda,ò cotta nel l'insalara è quasi dissimile alla latuca per conto di bontà,& di rinfresca re;& massimamente quando è stata legata,& diuenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambicarla, & beuer l'acqua cosi pura, & ne i siroppi è anco buona, & sana in minestra. *Della indiuia.*

Parimẽte per mangiare nell'insalate non solamente buona per l'her ba detta dragoue,ma è saporita talmẽte che morde la lingua, & cõ soaue odore,& sapore, laquale è bella per esser ben verde,& di minuta foglia,e anco delicata per condire nell'aceto Ma per nõ far semenza,si ripiantino le radici,& fãno facilmente de i germogli assai. Vero è,ch'ella non viene se non ne i terreni buoni,& al soliuo,& stà sempre verde fuoriche la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilationi del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.* *Del dragone.*

Parlandoui 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,& cõdita nel aceto,& anco per ponerla ne i siroppi lambicata. E ben vero,che si mantiene se nõ nel buon'aere,& ne i terreni qualificati a lei. *Laquale, non solo è ottima contra la peste, vsandola a qual si voglia modo: ma anco quando si dubitasse di qualche velenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i fonghi, ò altre cose simili.* *Della citronella.*

Vinc. Essendo questa gentil herba difficile a mantenersi ne'grã fred di laudarei a tenerla nelle cassette,& poi a quei tempi ne' luoghi chiusi.

Gio. Bat. Vi è ancora la citronella,la qual'è gentile,bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza,si può ancor ripianta re facilmente. *Beuuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi granai, et tre ne i piccioli è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de scorpioni, de i ragni, & al mangiar de' fonghi.*

*Non meno vi è la sgrezuola detta da Dioscoride satureia,& da Plinio cunila 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 vedere ne i pitari,& altri bei vasi Si sema al principio di Febraio,ò dapoi, secondo che i siti sono caldi, o freddi.* *Della sgrezuola.*

Ancora è buona nell'insalala,l'herba stella,laquale oltra,che fiorisce due,& tre volte l'anno;dura anco lungo tempo in terra. *Dell'herba stella.*

Non manco è buona la rucola gẽtile,laquale similmente fiorisce due & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo, sẽza che è perfetta *Della rucola.*

per

per lambicare, & ponerla ne i siropi. *Beuuta la decotione, è buona alle opilationi del fegato, & alle rene.*

*Dell'herba acetosa.* Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona ne l'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siropi; *Mangiandola a qual si voglia modo, è anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.*

*Della borragine.* Per mangiare 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 allegrano 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 borago, quæ gaudia semper age.*

*Del petrosemolo.* Appresso dico che l'herba petrosemolo ha molte proprietà; perciochè 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 gl'vccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tẽpo, mà il primo anno non hà buona semẽza, & gli altri sì. *Et oltra che è perfetta per lambiccare a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto: di maniera ch'ella è migliore per li flemmatici, che per li colerici, & sanguigni. Senza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette alle opilationi del fegato, delle reni, e 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: *Laquale non solamente rifresca il fegato, e l'ardore delle reni, mà restringe il flusso del sangue, e specialmente quello che proviene dal petto.* Vero è ch'ella si digerisce con difficultà, & dà poco nodrimento.

*Del radicchio.* Sapete poi quanto è sano il radicchio, del qual si mangiano le foglie così crude come cotte nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, e beuendo la sua acqua à qual si voglia modo apre le opilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla: percioche vien più bella, e fa le radici più grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

VINC. Hauete voi il radicchio, & la cicorea per vna medesima herba come generalmente tengono i nostri Spetiali?

GIO. BAT. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio è però di natura vna medesima cosa: eccetto ch'ella è hauuta per saluatica, & egli per domestico, & hà le istesse virtù, che hà il radicchio.

*De' porrini.* Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da vedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto l'an-

l'anno, & anco dilettano quasi a tutti. Si seminano al tempo della primauera quando si seminano anco le altre buone herbe.

*Della betonica.*

Mi resta a parlarui etiandio della betonica, laquale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; *ma è ottima similmente per sanar le ferute della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo Stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.*

*Prouerb.*

VINC. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre, si può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai più virtù che non ha la betonica.

GIO. BAT. Hora che io hò detto la maggior parte dell'herbe gentili, che si mangiano per insalata, voglio non meno parlare dell'altre simili, che sono buone p minestra, & che abbelliscono ancora ogni Horticello. Onde cominciãdo prima dalla mẽta odorifera, & saporita, dico ch'è buona la gẽtile p poner nell'altr'herbe che si mãgiano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre cose, laquale si piãta, & non si semina.

*Della mẽta.*

Similmente si può dir dell'herba detta puleggiuolo, laquale per esser medemamente odorifera, & saporita, è buona quasi in tutte le minestre, & in altre cose *Et ottima che prouoca i mestrui, & scalda lo stomaco, l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

*Del puleggiuolo.*

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che sono sane, & buone in minestra, nell'insalata, & nell'altre cose senza che fanno bel vedere per lo stare verdi sempre, & per fiorire d'ogni tempo.

*De l'herbe bianche.*

Ancora sono molto buone le spinaccie per mangiar lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamente al tẽpo del verno, del Carnouale, & della Quaresima insin'al Maggio. Si seminano d'Agosto, & stanno belle fin che fanno la semenza, quando sono seminate al principio ma ritardando a seminarle fin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi agli altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo stomaco.* Onde a farle nascere bene a quel tempo, bisogna seminarle dopò vespro, & coprirle con la stoppia, & non con la paglia per non starcosi sospeso nell'adacquarle di sera co i secchi pian piano, almeno per tre seguenti giorni. Et chi facesse questo medesimo sopra l'altre semẽze seminate ne i tempi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma a conseruar le spinaccie da i geli cõuien coprirle ben di foglie di noci innauzi che cadano alcune brine.

*Delle spinaccie.*

Non meno sono buone le biete in minesta, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tẽpo, ma bisogna seminarle di Quaresima, & fra l'anno per hauerne sempre di vecchie, & di nouelle: Tenendo più tosto delle biãche, che delle verdaccie; percioche sono più belle da vedere, e più tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo Sternuto, purgan la testa da catari, & lauando la con la liscia, loro la liberano dalle squamme della cotica.*

*Delle biete.*

Per

*Della schieria.* Per herba odorifera, & saporita, è buona la schieria in minestra con altre herbe, laquale si semina di Quaresima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde facendola all'ombra, & mettendola poi ne i uini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moscatello, & il medesimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa.

*Del cerbole.* Appresso per herba buona vi è il cerbolo mescolato cõ altre herbe in minestra, ilqual si semina di Quaresima, & frà l'ãno p hauerne sempre.

*Della bugolosa.* Medesimamente per herba sana, & buona, vi è la bugolosa, laquale si mangia in minestra con altro herbe, & nell'insalata. Et come fiorisce è tempo di lambiccarla, concioßia che l'acqua è perfetta in più cose medicinali: Si semina di Quaresima, & fra l'anno a chi piace.

VIN. Dapoi che voi hauete detto quasi di tutte le nostre herbe genti li, che si mãgiano diuersamẽte desidero che mi ragionate anco di quel l'altre che si mette ne' bei vasi p ornar maggiormente simili horticelli.

GIO. BAT. A far politi tali horticelli come dite, lodo primamente la *Della maggiorana.* maggiorana, poiche è sempre odorifera, & ben verde: onde per essere spesse di ramicelli, & di minute foglie, non tanto si può conciar'a più modi ne i vasi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: *Et essendo bollita nella lißia, dißeccati catari, et le pagliuole ò squamme della testa senza che'l succo per lo naso fa starnutare, & lo purga benißimo.*

*Del basilico.* Nõ meno è gentile il basilico, per esser odorifero, & star sempre verde oltra che i ramicelli con foglie spesse & minute si accõciano con facilità in diuersi vasi belli che fanno bel vedere. E medesimamente si fa del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, o altri vasi.

Parimente per poner'in simili vasi è, buona la mortella; percioche è *Della mortella* odorifera & stà lungamente verde, & anco è facile d'accõmodarla con più bei modi: Onde essendo lambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramente che ciascuno si allegra molto quãdo si vede in bel l'horticello più sorti di vasi posti con ragione sopra i quadi, con simili herbette ben formate a figure di fontane; di torrete, di piramidi, di naiicelle, di palle, di huomini, di vccelli, & d'altri animali.

GIO. BAT. Per bellezza naturale vi sono le viole commodate per tener ne i pittari, & altri bei vasi, lequali stãno lungo tempo verdi, & fiori scono per più mesi, allegria in vero molto vaga, & massime, quando si *Delle viole.* veggono più fiori diuersi di colore, come ve ne sono di tante sorte.

Appresso fanno bel veder i garofani ne i medesimi vasi, si perche stanno sempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori *De' garofani.* vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati, iquali non solamente sono i più vaghi che tra noi si trouano; Ma anchora sono i più odoriferi,

feri, & più gentili per tener'in mano.

VINC. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragionate 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 osseruano nel far ben crescere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, comincierò a ragionarui de' cauoli, ò verze (come noi diciamo) perciò che ne sono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & più ne i paesi tẽperati, che ne i caldi; come si vede che nel gran caldo non tanto non sono dilettenoli di mangiare, quanto che all'hora sono mal sani, ma solamẽte sono buoni la primauera, ouero l'autunno, & massimamente quando sono mortificati dalle brine. Et benche quelli che si adacquano nel grã 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 verzi fiori, & di verzi rape, de' quali se ne piantono all'Aprile per lo verno, & all'Agosto per la Quaresima, vi si tagliano ancor'all'hora le cime delle lor radici. *De i verzi. & 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 a piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche si fanno maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BAT. Non si seminino, ò piantino mai verzi appresso le viti: atteso che le sono tanto essosi, che si ritirano da loro come fa l'vn 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, beuendo innanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gi tato via questo, & fattoli bollir'in vn'altro questo ristagna i flussi. Et oltra che'l succo loro con zucchero giona alla tosse, agli asmatici, & a i tisici; le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella lisciua fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venẽdo poi i capucci serrati come palle rotonde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili per esser buoni per *De' capucci.*

noi fuor che di Maggio, & di Giugno, benche in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, letamati più dell'ordinario.

*Della rape.* Ancora sono di grā cōmodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto più sono spogliate, tanto più rimangono picciole quelle rape: Lequali non vengono belle in grossezza, & abondanza, se quel terreno nō è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo fruto fu sempre grato a tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili; Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composta, *prouoca l'orina, gioua alle renelle, & dà buon nodrimento, ma grosso, & benche nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pur è cancesso alle volte à gli ammalati*, & le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, ò altro grano, ancorche vi sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno; percioche la rapa danneggia assai più di lei. E ben vero, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, acciochè la sciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Garnouale, & della Quaresima; perche all'hora sono delicate.

*Del rouaiolto.* Poi la sciando i navoni che sono simili alle rape; eccetto che sono alquāto gialli, & più sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, il qual'è delicato nel mangiare a più modi; Si pianta a mezo Febraio, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che più se ne và piantando, & anco se ne fà seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è, che sempre è ventoso, & nuoue tuermi a i fanciulli, per esser dolce.*

VITE. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciare.

*Della fua brouettana.* GIO. BAT. Non manco è da commendare la faua brouettana, che si pianta ne gli horti ben'ordinati di Octobre, di Nouembre, & Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

*Dei porri* Poi per cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraio, & ripiantarli all'Agosto tagliandoui le cime delle foglie, percioche, si come quelle si mangiano tutto l'anno in minestra, & in altre cose: non meno si mangia il frutto, verde, & cotto per più tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella*

seconda

*seconda acqua sono sani, Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie, & le semenze sono a più modi ottime a i ueleni.*

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia māgiati de cotti, & di crudi, non dimeno, è anco qualche tempo che io gl'ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma più tosto de' contadini.

*Dell'aglio.*

GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo del aglio, ilquale per l'ordinario si piāta di Febraio, ma meglio è di Nouembre per venir più grosso (se però il terreno è a proposito (sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è uecchio, & ch'egli è in tre foglie; percioche non ritorneranno cosi tosto l'herbe, come farebbono quando è nuoua. Et à conseruarlo si caua quando è vecchio ben maturo, & si fa stare al sole fin ch'è secco; & poi si tiene in luogo, che sia humido, & che non vi giunga il sole, perche durarebbe poco. *Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente cōtra i uermi. Et però stà bene ch'egli sia chiamato Triaca da contadini. Si mangia cotto per le tossi uecchie, & strettezze di petto, & crudo per li uermi. E'l brodo done sono cotti i suoi cestoni con le foglie fattone cristeri, & calde sopra il ventre, libera i dolori, & scaccia la uentosità.*

VINC. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mētre sono tenerine, o morbide le foglie col sale, & nell'insalate, & anco in minestra, & le altre cose. Oltra che essendo maturo, è buono cotto pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

*Delle scalogne.*

GIO. BAT. Vi son'ancora le scalogne, lequali, benche siano simili all'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantare, tuttauia sō in altre cose dissimili; percioche producono vna spica d'aglio più spiche, fa nascere sopra terra solo vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, ma per contrario si uede, che quātunque vna spica di scalogne produca più spiche, non produce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, lequali poi per esser sette, & otto, ò più nate insieme fan'vn boschetto bello, che dura per più mesi; Et queste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra con l'altre cose. *Basta che'l frutto ha le medesime uirtù che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser'anco più acuto.*

*Delle cipolle.*

VINC. Sēpre le scalogne furono grate a i cōtadini, onde per mātener si sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo.

GIO. BAT. Per frutto si che sia forte, & alle volte dolce, ui sono le cipollete quali vogliono terreno simile, & ben ordinato a quel dell aglio Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto & si ripiantano sin'alla Pascha, & sempre rare, accioche possano diuenir più grosse.

VIN. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano cosi saporitamente verdi in più modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopò Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazetti, come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo nel corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardor, & ogni dolore.*

*De' cocumeri detti in Toscana citriuoli.*

GIO. BAT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cocumeri, i quali si mãgiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche, & meloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio d'Agosto; ma vogliono terreno molle, & grosso.

VINC. Mangi pur chi vuole qi questo frutto, che per me voglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia à rifiutarlo, concioſia che'l nutrimento suo si acumula pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

*Del mellone.*

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parere, voglio che parliamo del più grato frutto che sia a noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, ò leggieri, che siano netti, & ben letamati: Si piantano le semenze di Marzo separato con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi, & sia letamato più tosto con letame vecchio, che con fresco, & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Lequali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i meloni siano in bontà fallaci in questo paese, nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la vtilità 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. Verò è che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassre i caualli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, o col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate uerdi sottilmente, & poi ben seccate.) *Le semenze confettate pur col zucchero sono delicate per li sani, et per gli ammalati: perciochè, non pur i infrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina, et mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

GIO. BAT. Per ftutto di hortaglia non ven'è alcuno, che sia miglio-

re

te delle zucche bianche, lequali sono sane in minestre nell'eccessiuo cal do, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio: oltre che i colli sono perfetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semē ze di Marzo separate al modo de' meloni, & 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, nascerāno benissimo. Mà meglio sarebbe a metterle nel latte per vna notte; percioche si vederebbe il medesimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, o quattro foglie, e pongono doue facilmen te possano ascendere in alto: perche diuengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto più sono lunghe, e sottili, sono etiandio più tenere, più saporite, però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi, con le punte verso il cielo, percioche diuenirāno anco tutte lunghe. Mà bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son'alquanto cresciuti, accioche gettino più rampolli, e quelli più quātità di frutti. Et oltra le sue buone qualità che sono note à tutti, son anco migliori per li colerici, & asciutti, che li flemmatici, & malinconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, lequali sono buone per mangiar in minestra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del verno, & della Quaresima, & vanno piantate al modo dell'altre dette.

VINC. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che hauete dette: ma etiandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

GIO. BAT. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche si mangiano tutto il verno cotti nella insalata, & in composta al tempo della Quaresima: I quali si seminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi si zappano, & si tengono ben netti d'ogni herba, che viene, mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino à Pasqua. Mà bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabbia; percioche altramente gelarebbono. *De' gniferi, e carote.*

Parlandoui poi delle pestinache; dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carote in radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole, & in cōpagnia de i gniferi, & delle rape: & si mantēgono vn'anno, & dui in terra: onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel verno, & nella Quaresima *Delle pestinache.*

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 a i contadini sono perfettissime a quel male.*

VINC. Per esser questo frutto più tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

*De' ramolacci.*

GIO.BAT. Ancora sono buoni i ramolacci, iquali si seminano d'Aprile, e si mangiano a mezo Giugno, e massime da coloro, che tagliano le biade; Mà perche fanno tosto semenza, si seminano vn'altra volta al fin di Luglio, per mangiargli al Settembre sin dopò Pasqua. Cauandoli però innanzi 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 a mezo Giugno; ma perche fanno altresì tosto semenza, però seminandoli di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni sin dopò Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con bruscore, & fanno vscire le pietra dalle reni, & vessica.*

VINC. Parimente queste due sorti, sono buone per li metitori al tempo loro, mà non già per lo mio stomaco.

*Del fenocchio.*

GIO.BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili, fra i quali cominciarò dal fenocchio, frutto in vero d'ogni horti, ilquale si semina di Febraio nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non più d'vn'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte o nell'acqua melata, riesce tanto più dolce; mà bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affoccato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo scaccia la venenosità, & fà abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VINC. Fù sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuchi teneriissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

*Dell'herba buona*

GIO.BAT. Per herba sana, & commoda non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba santa: però non è marauiglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et ben che il frutto si può seminare, nondimeno per produr'ogni gamba più figliuoli, se ne pigliano, & si piãtano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, & nelle torte, e tortelletti. Si pianta di Febraio, o di

Marzo

Marzo, mà rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno più figliuoli, onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però bene è mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pestata, è perfetta a più infermità. Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, e senza aceto, ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.*

VINC. Per più cause ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne' miei drappi, atteso che li dà buon odore, e li conserua per quell'anno dalle tarme.

GIO. BAT. Medesimamente in questi horti grandi, vi si debbono seminare, e piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gētili, c'habbiamo detto, & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primauera, e si mantiene verde vn'anno & dui. *Et benche 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 l'oglio che gioua a i dolori de' fianchi, e delle orecchie.* *Della ruta.*

VINC. Non solamente questa herba è ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

GIO. BAT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraio, & di Marzo ne i terreni comodi à lui, ma si possono piantare ancor i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancorche quest'herba sia più amara di tutte le altre, tuttauia beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici, & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi che vengono nelle orecchie.* *Dell'assentio.*

VIN. *Lodo ancor io quest'assentio, poiche i ramuscelli, & fogli verdi, sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltra ch'è ottimo secco, & verde al mal di stomaco se ne fà anch'oglio, e succo, per medicar più infermità.*

GIO. BAT. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo à più infermità, e specialmente alle scarentie, che vengono nella gola vngendole però spesse volte.* *Dell'apio.*

Appresso per herba sana è buon l'aneto, ilquale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infirmità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.* *Dell'aneto.*

VIN. *Dioscoride dice, che beuuta la decotione delle frondi secche, e del seme suo alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegrisce il singhiozzo.*

Gio. Bat. Io vi potrei dir ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca hissopo, & altri simili, che sono più 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 salvia.* Diremo adunque della salvia laquale per esser di commodità, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gl'horti. Questa benedetta herba vien più facilmẽte bella ne i luoghi aprichi, e caldi, che ne gli ombrosi, & humidi: Et pur ch'ella nõ sia posta ne' terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, e tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminar di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & anco i ramuscelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, o all'Ottobre. Poi a rinouata si ritaglia al Febraio vgualmẽte alla terra, & viẽ più bella, e più tenera, e più folta in poco tẽpo. Et questa gẽtil'herba è pfetta cõ le carni, vccelli, e pesci che si arrostiscono in più modi, e nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) e cõcia col zucchero, & nelle diuerse cõposte. *Et anco per esser cosa sana, molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano & nel vino che beuono per rimediar a i catari, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa, il che essendo cotta nel vino lauandosi la bocca (monda i dẽti, & le gengiue, e fa buon fiato, & lauando gl'occhi con l'acqua lambiccata, chiarifica la vista.*

Vinc. *Frà le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopò ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingrauiderà. Et per essempio dice che gli Egitij dopò vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, acciochè generassero assai figliuoli.*

*Del rosmarino.* Gio. Bat. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fà ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne' medesimi modi che si fà la salvia, & anco sono per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana, percioche non può patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo à Mezodì, & a canto a qualche muro, & nel terreno grasso, & sia con radici, ò con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà.

Vinc. *Frà le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco lauandosene la testa induzisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cade-*

re,

re. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini mal inconici.

GIO. BAT. Per frutto sano, & delicato lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, ò ladino, o casalino, ouero spongioso, quando sieno tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraio, o di Marzo per Luna nuoua, mà meglio è piantar le radici percioche si fruiscono più tosto, che le semenze: stando che bisogna ripiantarle il secondo, ò terzo anno. Mà perche quanto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, e vengono più grossi gli asparagi; però si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone trà l'vna, e 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 tre, o quattro dita & posti poi sopra gli asparagi, gioueranno molto a le radici nel tenerle morbide, e nello scaricarle da l'acqua piouana, lequali siano poste in piano, & in tal modo, che il corpo d'vna gamba sia lontano dall'altra almen vn piede di noue oncie, percioche quãto più sono le gambi grandi, tanto maggiore spatio vi vuole tra l'vna, & l'altra, altramente, essendo spesse, in poco tẽpo suffocarebbono se medesime, e produrrebbono il frutto picciolo. Lequali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non più, acciò che'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gli asparagi a se. Non facendoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, ò più tosto di segatura di corni, & sopra delle guscie d'vue in quantità. Trahendoui adosso al seguente Febraio vn'altra terza parte della medema terra, & criuelata, laquale sia netta di pietre, e caricata similmente all'Ottobre beniſſimo al modo detto, e poi all'altro Febraio gittarli adosso tutta quell altra, che vi si trouerà cauata, laquale non solamente sia criuellata (come ho detto) cõ criuello di filo di rame, o di ferro, pcioche restarà bẽ netta, e ben sospesa, ma ancora che gl'asparagi spũtino disopra cõ più facilità. Nõ tagliandoli più tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, concioſia che quanto più si tagliano, tanto maggiormente s'indebiliscono. Auuertendo a tagliargli ben sotto terra: perche tagliandoli disopra, quei costoni nel crescere, frustrano le radici senza vtilità alcuna. Tenẽdoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al Febraio d'ogni letame grosso, & di pietre, & d'altre cose che vi fussero; zappandoli non meno, ma non più basso di quattro dita, accioche spõtino più facilmẽte fuor di terra.

*De gli asparagi*

VINC. Si come mi son piacciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar a gli asparigi altre sorte di buone grasse.

GIO.

GIO.BAT. Oltre à quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco puro di cauallo, di pecora, di colombi, e di polli, ma marci de più mesi ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si batteno le lane.

VINC. Credete voi che sia bene à cauar, & ripiantar le radici de gli aspatagi ogni otto, o dieci anni, come fanno alcuni pensando che producano più grosso, & miglior frutto?

GIO.BAT. Mai non si dourebbono mouer dal suo luogo; mà quando sono troppo spessi: si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si lenino tutte le superfluità, & si ripiantino altroue. Che facendo ben questo ogni tre, o quattro anni, non tanto si cauarāno tutte le ingarbogliate, & fracide, mà si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba cō vn capelletto di letame ben marcio mescolato cō altro tanta terra criuellata; criuellando 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 sterparle, & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, massimamente quando alcuni le partono; percioche nō si douerebbe mai spezzar simili gambe, mà si doureb be vsar 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 a gli amalati giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, e buon odore a tutto il tempo.*

VINC. Dapoi che mi son piacciuti questi ricordi, vi prego parimente diciate con quai modi si può far venir artichiocchi grossi?

*De gli artichiocchi, ouero carciofi.*

GIO.BAT. Chi vuol hauerli belli bisogna anco hauer la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarli di Marzo per Luna nuoua in terreno buono, ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, o sei buchi in vn circolo d'vn pan commune, accioche faccino vn bel cespuglio, e poi metterne similmente altretanti lontani da quelli almeno vn braccio, e mezo, per far che quei cespugli non s'impediscano, è ben vero ch'è meglio a piantar i germogli, o parte delle gambe, che le semēze; percioche fan più tosto il frutto; Semenza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi altri secondo il solito; & più, & meno secondo che sono più morbidi, ò magri, & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte che non sia a proposito. Auuertendo à piantarne sempre de' più belli, e che facciano assai frutti, come

ve ne

ne ne sono di diuerse forme in grossezza, in longhezza, in tondezza; di più colori, & più saporiti, & che han le spine, & nò.

VINC. Quantunque gli artichiochi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli sparagi, & che non durino si lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi; nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono etiandio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

GIO. BAT. Non solo generalmente piacciono a tutti, quando sono freschi, & teneti, ma vi son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati teneriſſimi la mattina col pane, & sale, & per cibo molto delicato. Et però fallono coloro che li mangiano troppo maturi per esser sempre insipidi, ma più quegli altri che han sei qualificati, & che non ne tengono poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

VICN. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi che li rodono in diuersi siti.

GIO. BAT. Secreto certo vi saprei dire: tuttauia hò veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'vn palmo, e facendoli auanzare altretãto disopra lontani l'vno da l'altro non più di quattro dita, dicendo, che questi animaletti non entrano sotto terra, nè sopra à quei cespugli, per l'odore che abborisconо di quel legno, mentre è verde: ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno vno steccato spessiſſimo interno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trouino, tagliandoli non più lunghi d'vn dito, & ponendogli sotto terra non men d'vn palmo, & poi di man in mano che arriuano sino 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, o tre secchie d'acqua l'vna dietro all altra quando si accorgono che vi sono: perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne tossicate, doue praticano gli animaletti, coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse: ficcandole ne' buchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola; subito s'attossicano. Ma meglio è pigliar della faua cotta nell'acqua, ben tossicata, e por quei grani ne i medesimi buchi: perche sentendo facilmente quell'odore mangiano beniſſimo.

VINC. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'han ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, e com'escono i topi, subito gl'amazzano.

GIO.

Gio. Bat. Si com'è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi, che nō gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto d'vn palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, & legatele insieme con vno stropellino, si coprono cō gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti cespugli quā do si slegano alla primauera.* Auuertendo però a tagliare prima i trōchi due dita sotto terra, come più tosto sono leuati i frutti percioche ributteranno i germogli molto belli, per far i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produrranno 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 vi pare, & piace.

*Dellemaiole, o fragole.*

Gio. Bat. E bene che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gentile, e delicato, il quale viene ne i colli, & a i piedi de' mōti, & più ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba nō si semina, ma si traspianta al Febraio, o al Marzo per ripiātar all'hora, la qual produce certi filetti sottili, che serpono per terra: & come sono lūghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutti ad vn tempo altre radici, e foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & vgualmente 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 douerebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, o sopra le ripe, come hò io in quella si lunga della peschiera.

Vinc. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate: sì per che vengono innanzi gl'altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, e d'altre genti massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben' inzuccherate co i zuccheri, come se fossero tanti bisi, ò crespini cotti.

Gio. Bat. *Innanzi che parliamo de crespini, che mi hauete ricordato, dico che hauendo il brodo delle radici, ò foglie di queste maiole, doue sono cotte, restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.*

*De' crestini.*

Mà parlandoui de' crespini: dico che quantunque siano alquāto garbi sono però grati per venir cosi per tempo: atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

Vinc.

VINC. Auenga che si dica che i crispini siano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che comparano i viali de gli horti.

GIO BAT. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di uespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamẽte de i gigli, & delle rose, & della lauanda, laquale 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 dà buon odore, & li conserua dalle tarme. *Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo disecca i catarri, & conforta il ceruello; Et non meno ungendo la nuca, è perfetto ai paralitici, & spasmati.* Et oltra che questa herba si pianta alla primauera, fu sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser'odorifero) à gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari. *Delle lauande.*

Quanto poi alle rose, uoi sapete che vi sono di più sorti fra noi; cioè di rose saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlatine, & che delle bianche oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschette, & quelle di cinque foglie, lequali bianche non sono atte per far buon zucchero rosato, nè acqua buona, & mãco per ponere in cose diletteuoli, nè medecinali. Ma solamẽte sono buone per metterle secche fra i pãni d'ogni sorte, & specialmeate in quei di lin 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 communi, che vẽgono spesse di foglie, basse di gamba, & che sono di buon'odore, lequali fanno buone siepe, & compareno alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, lequali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre cominciando al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono produtte da vn sol troncone, ilqual si fa in poco tempo grosso, & lungo cõ rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grãdi.

Poi la terza sorte è quella che produce le moschette, lequali sono belle da vedere, per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si vsano nel far zucchero rosato; percioche non venirebbe viuace di colore; ma sono perfette per far siropi solutiui dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero.

Ma

Ma parlando delle scarlattine di cinque foglie, dico per esser vivaci di colore, sono etiandio 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.

VIN. Ancorche mi siano piacciute le rossette d'ogni tempo, però ho tenuto In copia solamente delle damaschine, & scarlattine, per esser'anco queste tra tutte l'altre le più belle, & le più vtili.

*De'gigli.* GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, concioſia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lābiccata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollette (cioè le spiche separate) nel mese di Febraio in buō terreno, accioche nascano, e producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col uino sanano i morsi de' serpenti, & il ueleno de i funghi; & questo basta per adesso.* Ma ritornate dimane, che vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

VINC. Et io spero che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue voi volete, che tanto mi sarà grato.

*Il fine della Sesta Giornata.*

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

## *Intorno al gouernare i Cedri, & Limoni, & gli Aranci.*

RITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per godersi 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 arancicon l herbe del vago horto; dopò che si hebbero salutati l'vn l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d'entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi due giorni habbiamo detto assai de'giardini, & de gli horti, mi pare che conseguentemente 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 a sufficientia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar leone. I quali dalla natura sono di cõtinuo fauoriti, come quelli che producono abondãtissimi frutti diuersi senza alcuna cõtrarietà di nebbie, di tẽpeste, di freddi, & d'altri mali tempi Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono solamẽte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hãno quelle prouincie, nientedimeno ci dobbiamo contentare della liberalità della natura, laquale ci ha donato nella nostra Riuiera Solodiana, siti

maraui-

marauigliosi. I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder al mondo, che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

VINC. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese?

*Lodi della riuiera Salodiana.*

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardiniero di questa cosi honorata professione. Il quale venēdo ogni anno di Marzo ad acconciare 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 cosi bene le limonee, che sono vna specie di mezzo fra il detto pomo, & il limone.

VINC. Nascono tutti ad vn modo solo, o pure vi è fra loro differentia nel nascere, o nel piantarli; ouero nel seminarli?

*Del piantar detti arbori eccetto gli aranci, che hanno damanati.*

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, seminādo i cedri, i limoni gli Adami, e le limonee tardano assai innāzi che facciano frutto alcuno; mà piātandoli in basō celli ben lisci di scorza, e tagliati di fresco, nō più lunghi d'vn palmo, e rischiatoui vna parte della scorza per tre, o quattro dita, che prima và ficcata in terra, vengono presto belli: Mà che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che, e l'vno, e l'altro sono sempre nemici mortali. Nè si deue parimente mācare di piantarli lontani l'vn da l'altro vn palmo senza più, accioche cōmodamente si possono zappare, come spesse volte vāno zappati; e di fare che nō auanzino sopra la terra più di due, o di tre cime di dita. Vero è che vēgono anco più facilmente belli propaginando, o (come diciamo noi) prouanādo i rami per l'humore abōdante che riceuono dal tronco fin che hāno ben fatto le radici; Mà però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poiche sono duri di legno, & difficili a far radici; onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stanno 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 frequenta ti già cinque anni, o poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, e de gli aranci, che non si può narrare la vtilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr'i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quā do sono inestati sopra li aranci, come già lungo tempo è stato vsitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmate sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

& an-

& 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 eccellēti giardinieri vsano ogni loro diligentia nel piantare quāti ramicelli possano cauare da i detti Adanti. Et veramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori poiche fanno sēpre frutti che nō sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lauare le mani, o da tenerli in vista p la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Mà per esser i loro arbori di tanto aiūto a gli eccellēti giardinieri, nō vi è nessuno che voglia far vn Giardino in Riniera, che primamete nō ne piāti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

VIN. Vorrei saper a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee gli aranci, & quello che si osserua nel mutar vna specie nell'altra; quali riescono di maggior vtilità.

GIO. BAT. Robino mio maestro, più volte m'hà detto, che volendo io piantare, o seminare questi arbori, sempre scegließi delle migliori sorti 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: percioche ve ne ha di quelli, che sono per l'ordinario, più belli di coste rileuate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, o polpa: nondimeno gli eccellenti Giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri; percioche vengono più belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamansi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più 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; sì perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali trōchi; sì ancora perche non temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio, ilquale per esser di legno duro, e di poca midolla; stà saldo al gielo nella Riuiera nostra, bēche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno ilquale fra i suoi giardini cosi belli, ne ha vno di aranci erādi, singulare, che mai non copre, doue v'hà incalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arāncio che stà saldo al freddo, & non falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene i pomi aranci. Et bēche ve ne siano di dolci, garbi, e di mezo sapore in grādissima copia: non sono però di q̄lla bōtà che sono i Genouesi, & q̄lli de gli altri luoghi marittimi d'Italia. Et q̄sto è p li siti dotati di felice aere,

*Dell'inestar i detti arbori.*

& per lasciar ben maturare auãti che siano spiccati nõdimeno ci sono grati molto: & sì perche producono (come ho detto) grãdissimo numero di frutti sempre, & sì anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, & limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben'il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouero assai più bella. Mà per che l'arancio di mezo sapore è più vsitato nel mãgiar trà noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i fiori ben pieni: il cedro ne produce molti che sono vani, & il limone assai che sono di valore: però è cosa buona, che queste due sorti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra a gli Adami; percioche, come ho detto, si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VINC. Volendo inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti si debbe osseruarsi?

*Dell'inestar à scudetto.*

GIO. BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano à scudetto al modo che hieri vi dissi delle oliue. Mà non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gl'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 disopra delle calme, non si manchi almeno à ponerui vna cassetta piena di terra; & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici l'anno seguente si possa leuare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Ilquale si può cosi fare nell'asta mentre ch'è giouane; quanto ne gli rami atti di poter apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nnoua nel mese di Marzo, d'Aprile, ò di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, ò sia in amore.

VINC. Che vi si hà da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori?

*Come si multiplicano i cedri, e limonee. & Adami.*

GIO. BAT. La più ordinaria, e la più facile è quella, che fanno i Giardinieri, detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, o al principio d'Aprile, & più tardi ancora, secondo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, sciegliẽdo i rami à proposito piantano i bastoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Facendone alle volte tanti, & tanti, che oltra il piantare quelli che vi fa bisogno, ne piãtano a milione, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. E questi vengono facilmente belli, poiche non vi si manca di zapparli spesse volte, & anco di bagnarli quando fà bisogno. E ben vero, che vo-

len-

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui nō solamente (come hò detto) le cassette intorno a i rami, pieni di buona terra stercorata; mà ancora delle Zucche, ò boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo, ma che siano accommodati di tal sorte, che non cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che ha da stare nella terra, acciochè le radici eschino 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) mà ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli à gli amici, o per piantarli nelle casse, come noi vsiamo, ouero per ponerli ne i pitari belli di terra, poiche si caricano facilmēte di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, e 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 nō vi vuole manco di dodeci anni innāzi che facciano frutto alcuno, pēsate poi quanto debbono tardare à coloro, che mācano di zapparli, di nettarli, e di letamarli. Mà i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, ò d'altre auuerfità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che non vengono à cosi tenere piante. Vero è che i limoni non essendo incalmati, stanno fin cinque anni (ancorche siano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

VINC. Come si coltiuano questi gentili arbori.

*Del coltiuare li giardini della riuiera.*

GIO.BAT. Per le regole che osserua il mio Robino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spōgoso, ben grasso, & ben netto di pietre, & anco che'l sito sia solito, eminente, & nascosto dalla Tramontana, laqual fù sempre à queste piante nemicissima.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cō letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino: dādoglielo innanzi, che si zappino le piante, & innanzi, che si scoprano di assi, per lo freddo. Et oltra che queste piante gradiscono sempre il Sole, e specialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i gran caldi, non bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlando massimamēte di quelle che sono solite esser adacquate) ben che vi siano alcuni giardinieri che tengono talmēte i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno a i piedi, nō mācādo à zapparlo almeno ogni mese dal Marzo fin per tutto

Settembre, e poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tẽpo di detti mesi. Mà ragionandoui d'alcuni giardinieri, che sono soliti adacquar i loro arbori, & che non hãno fonte, pozzo, o cisterna; per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che, o presso, o dentro di giardini hanno buona commodità di acqua; concioſia che anco sempre raccogliono più frutti, più belli, e più temporiui. Et per questo possiamo dire quel Prouerbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante: cosi l'acqua data loro, con misura, & à tempo, & anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come hò detto) quasi ogni mese cominciãdo quãdo si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre: vsando grã fatura nel zapparle Et però p monerli con arte, & ordinarle con diligentia si pagano sẽpre vn terzo di più al dì gl'industriosi lauoratori che intẽdono benissimo q̃sto modo di zappare, e di coltiuare, che nõ si fãno gl'altri, ancorche siano più gagliardi, e più faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mãgiar alle hore debite.

Quanto poi à custodire i rami delle piãte, si pianta ogni anno, tagliãdoli più, & meno secondo il buon giudicio de' potatori, percioche, essendo delicati gli arbori, & i frutti precioſi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue con i loro ferri bẽ taglienti, di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; mà ancora gli alzano, & abbassano, secõdo che bisognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tenaglie ben taglienti, & leuano molti germogli che vẽgono in cima à i rami: cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti accioche stiano alla misura conueniente. Mà 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 vsa poi ogni diligẽtia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possono fruttare, secõdo la loro natura tenendo sopra coppia di stroppe, & di stroppelli in casa all'humido per lo bisogno continuo che si ricerca à cotal cura. Hauendo ancora l'occhio alle radici, à i tronchi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano, percioche mancando di cauarli, 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.

*Da che tempo vâ coperti i giardini. & le regole, che si osseruano.*

GIO.BAT. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hora tardo, secondo che i giardinieri veggono l'aere, o dolce, o minaccioso di freddo. Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli più tosto vn poco più per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occore a diuersi giardinieri per la lor negligẽtia. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo, ma ancora bisogna auuertire, qnando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmẽte si aghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati a stare sotto i tetti intorno a tre mesi, quella humidità diuenterrebbe talmente muffa, che sarebbe vna propria pestz a i fiori: & a i ramicelli teneri, & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li dãno la morte. Ma gli esperti giardinieri, che schifare questo danno, innãzi che comincino a coprir'i loro frutti, leuano da i cedri) come da quelli, che temono i freddi più de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri, preualendosene poi nel conseruarli col sale nell'aceto, per mangiarli cosi delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Poi, perche communemente i giardini hanno i muri intorno, & pilastri di mattoni, ò di legnami grossi, si copreno di sopra via cõ traui di castagna, ò d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna auuertire che non vi pioua dentro, & massimamente nel disfarsi le neui; percioche quell'acqua è più contraria d'ogni altra a queste piãte. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità cõ la stoppa, o col fieno minuto. Et quando non vi regnano poi i venti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono quelle vsciete, accioche i raggi solari risplendino nelle piante, lequali si ricreano molto: mandãdo via da se l'aere cattiuo, & asciugando le humidità: & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non vi entri. Et più, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardinieri, non pure sono vigilanti nel veder se'l freddo monta tanto, che vi bisogna accender il fuoco ma ancora per chiarirsi meglio pongono dell'acqua ne i vasi sopra le finestre chiuse, ò in altri luoghi della stanza, & come ueggono generarsi il ghiaccio; subito vi accẽdono il fuoco di buone legne secche; come ui sono a proposito i cepi d'oliuo, & ancora i carboni: perche questi fanno buon caldo che dura assai, senza far'altramente fiamma che dãneggi gli arbori. Vero è, che uedẽdo anco le foglie de' cedri, che diuẽgano come vnte (conoscẽdo da quei che hãno del freddo assai (gli auuicinano alle uolte tutto il fuoco che (per nõ essere state soccorse a tẽpo) muoiono da q̃sto caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tanto più patiscono ogni sorte di

freddo, quanto che essi hanno maggior copia di sugo: mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudenti Giardinieri non sono frettolosi a scoprir i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte volte il freddo si finge di esser partito, ritorna all'improuiso talmente rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole ha da dare dopò terza, aprono ogni volta vn asse sì, l'altra nò del tetto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, e godano per due, & tre, & anco sin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo; percioche non sono da tagliare sin che gl'altri buoni non gittano fuor' i ramicelli alquanto lunghi, altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

VINC. Veramente che vi vanno molte fatiche, e spese a mantener all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili, di modo che dubitarei che pochissimi Giardinieri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, cosi giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese che non si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi Giardinieri vi sono che nõ cauino di netto almen cẽto scudi a ragiõ di iugero.

*Delle fatiche, & spese, & delle grosse vtilità.*

Che diremo poi di quei Giardinieri auuenturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiui tempi, quãdo gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hãno cauati più di quattrocento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben' accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte, che vanno intorno a simili arbori, cosi le vtilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno.

Si sà che si cauano danari non pochi da tutte le sorti delle piãte p piãtar altroue: da i fiori de' cedri per mangiarli nelle insalate, per conseruarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero, & anco da q̃lli de gl'arãci, & de gli altri simili, per fare delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari da frutti non maturi, quanto da i maturi; mà ancora cosi da i piccioli, (almẽ in buona parte) come da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quanto sono in prezzo ne i conuiti nel cõfettarli, nel darli a gli amalati, nel ponerli nelle medicine, come di tiò gli speciali prattichi ne possono parlar à pieno. Et oltra che si cauano

no danari dalle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti, & il pane speciato, si vedono anco i cedri per fare del confetto cedronato a diuersi modi, senza che si cauano danari fin da i frutti alquanto marci, & specialmente da i Cedri per cauarne il succo, & anco da i marci del tutto per cauarne la semenza, laqual essendo de gli aranzi, si semina, & essendo de' cedri si vende a i speciali. Basta che sempre si caua vtilità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue (come ho detto) cosi le vtilità sono anco frequentissime.

VINC. Vorrei sapere ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, e d'aranzi di quelli che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, e quali per li sani.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et la terza è de' cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere più delicati, e più cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa, sono in maggior riputatione quanto più sono grossi più lunghi, & che hanno le coste ben riuelate da vn capo all'altro. Et di questi cosi belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; mà ne fa anco, che sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come vi sono alcuni che paiono scauezzi nel mezo co' 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 più dolci de' nostri, ma non hanno quella fragrãtia, nè sono cosi saporiti, quãto de i detti nostri; I terzi delle ghiandi sono in vero i migliori di tutti gli altri; mà sono però più piccoli, & per questo non sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino, me ne ha fatto vedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme sono marauigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri, mà perche queste piante ne producono pochi, per questo non sono molto in vso.

*La diuersità de' frutti conosciuti da noi.*

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i communi, che sono però diuersi d'vna più bella, & miglior sorte dell'altra, & ve ne sono de i cedronati: I quali sono detti cosi, perche hanno la forma quasi simili di bellezza a i cedri, mà non già in grossezza, benche siano incalmzti (come ho detto che si fa sopra quelle piante) accioche creschino in bontà, & nelle altre parti dette. Et più dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'hà posta con le altre sì belle piante, che egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Città, ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, & al

pari de gli aranci molto dolci.

VINC. Mai non intesi che de limoni, che sono per natura garbi, se ne haueſſe da trouare che fuſſero si dolci, come dite.

GIO. BAT. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è giouane; nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiar quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore. Mà la bontà de' limoni è tanto maggiore, quanto che essi sono ben maturi, più teneri, & honestamente qualificati di fuoco. La onde i limoni di Genoua communemente sono migliori de' nostri, & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non 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.

Parlando poi delle limonee, dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni non si vsitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere per essere lunghe, & non di cosi bella forma come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sà che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; mà questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i pratichi 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, mà 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 non sono niente buoni da mangiare, nè da confettare; mà solamente sono cõmodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli, & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando più numero ve ne sono. Basta che in conclusione son perfettissimi gl'arbori di questi Adami per riceuer (come ho detto) non solamente tutte le calme de' cedri, de i limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; mà ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

*Delle qualità de' fiori.* Volendoui poi ragionare de i fiori de i cedri (oltra che io vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima di vn rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramẽte si può leuar tutto quel

ramet-

fametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a 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 nel l'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; cosi gli altri dell'arancio, & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arãcio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secõdo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'vltimo. Cosa certamente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti i detti frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VINC. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, o curto tempo,

*Del Durare gli arbori, & del mantenerne i frutti.*

GIO BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperientia molti tengono che viuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella Riuiera, che passano i nonanta, & i cento anni, che si ricordano di molte piante, che fussero mai pianrate; mà più alcuni Frati di S. Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di Santa Sabina, vi è vn'arancio, ilquale fù piantato dalle benedette mani di San Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi, di maniera che forse potrebbe essere da quattrocento anni che fu piantato. Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno; mà ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa; fa le radici più profonde de gl'altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & conseguentemente i cedri, & gl'altri di mano in mano.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno i quali nõ sono stati danneggiati dal freddo, o d'altro caso, & che passato poi questo tempo, ò che cadono in terra, ouero per la vecchieza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi cosi gentili arbori? I quali non solo si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali per ritrouarsi tanto vaghi di frutti & vestiti sempre di verde foglie, ma ancora i nobilissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quel la bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai

mai non cadono (se però l'arbore non hà qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, e specialmente al cedro, per esser anco il più delicato de gl'altri. Vero è, che alla Primauera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopò i fiori al pari di tutti gl'arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin all'vltima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare, e massimamente per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei bellissimi, e soauissimi.

VINC. Hauete voi per cosi buoni cedri che si spiccano liuidi (segno di non esser maturi) e poi col tempo a poco a poco diuengono ben gialli, quāto quelli che colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

*Dello spiccar i frutti maturi, e de' garbi.*

GIC. BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trouano i cedri, i limoni, e gl'aranzi maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare scegliendoli, e spiccandoli d'vno in vno, mà nō già quando i patroni vendono sottosopra, tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre, o d'Ottobre, i quali separano all'hora i maturi da gl'immaturi, conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Polonia, ouero nella Moscouia; poi che come vi sono giūti, si trouano quasi tutti in perfettione per cōfetarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano Vendendo poi i maturi quanto più tosto possono, & massimamente i cedri per confettare in Venetia, e 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, per mangiarlo poi quando è diuenuto colorito; e massimamente questi, che non sono cosi ben' accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VINC. Che via si debbe tenere, per non lasciar ascendere quei arbori, ò piante più alti di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de frutti?

*Dell' acconciar gl'arbori*

GIC. BAT. Voi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata, percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano, mà ancora fanno il medesimo, quandon ō è da essi leuati la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore, che douerebbe andare a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son' ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de' frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, e lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, per abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, o cõ altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai più in cima, che nõ vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, e non se ne lasci altro che dui, o tre per ramo cimato: altramente ve ne restaranno 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, o vecchi superflui, non è dubbio che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe così giouare co i suoi raggi, & come fan a gli arbori che si trouano ben aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; mà ancora quei rami così spessi non produrrebbono frutti alcuni, o pochissimi.

Vinc. Si possono fare questi offici d'altro tempo che di primauera, come per l'ordinario ciascuno fà?

Gio Bat. Non solamente si potano, & si ordinano alla primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia; mà ancora non si tagliano se non per Luna vecchia, percioche ella non li fa morbidare così, come fa quando è nuoua: Senza che (come vi 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. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto più sono grossi; atteso che maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dell'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, o nuoua composta con largato.

Vinc. Dà qual tempo è meglio sterpare queste piante, o per mutarui luogo, o per portarle lontano?

*Modi del piantar gli arbori.*

Gio. Bat. I pratichi Giardinieri non le muouono mai per farle beneficio. poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi nõ lo facessero per qualche lor disegno; onde in questo caso, o per mandarle altroue, per l'ordinario, le spiãtano alla primauera più tosto, che all'autunno: percioche, si come à questo tẽpo il legno si ferma per essere maturo, & per l'humore che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano, così alla primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mandano fuori le foglie, & ancor i fiori s'el

le

le sono potenti, Mà bisogna auuertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur assai, quando le parti ch'erano poste a tramontana, fussero piantate verso l'Oriente, o l'Occidente, & peggio verso l'Austro, Et questo ricordo è di grandissima importantia; concios̃ia che non è marauiglia se à coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, o almeno tardano tanto a prosperare intorno al morbidare, & crescere, come haurebbono fatto, quãdo fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse volte massimamente à coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fusse qualche cassa, o altro vaso che hauesse i rami verso tramontana più magri assai di quel che fussero gli altri che giaceno all'austro all'hora lodarei a riuoltare quella pianta: perche a questo modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbono vguali a gl'altri belli. Mà volendosi portare di lontano simili piante sopra i caualli, ò alle carette, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, o con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, o dai venti per modo alcuno; piantandole la sera dopò che sono giunte, non tanto in terreno perfetto; mà ancora bagnandole spesse volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessità.

Vinc. Poscia che à sufficientia voi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodiana: vi prego che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in più luoghi del paese.

*Il coltiuar simili frutti in Brescia, come si fà no nella Riuiera.*

Gio. Bat. Questa sorte d'arbori si tengono à tre modi così in Brescia, come per li castelli, & per le Ville. Alcuni li piantano a mezo dì, nõ mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle casse grandi di legno. Et altri li pongono ne i vasi di terra, detti da noi pitari: I primi si coltiuano similmente come quelli della Riuiera; serrandoli, e coprẽdoli all'autunno, accioche nõ gelino, e scoprendoli poi alla primauera, perche verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già produtti tendino alla perfettione. Iquali, benche non habbiano sì felice aere, quanto hanno quelli della bella Riuiera, nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tengono per trastullo, e p ricreatione) riescono finalmente tanto belli, & buoni, che alcune volte auanzano i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti

(riser-

riseruando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne dilettano) per viuere solamente dell'entrate, che cauano dalla loro industria.

I secondi si põgono nelle casse di larice (per esser legno forte, che stà saldo all'acqua) inchiodate à quattro trauetti di castagno, per ciascuna cassa, che auanzano disotto per piede vn palmo. Lequali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi: ma però quasi tutte nõ sono men lunghe di corpo d'vn braccio, & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe. In queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, laquale ogni anno si accõpagna di sterco bẽ marcio di colõbi, o di polli, o di caualli, ouero di cloache: & poi al S. Martino si portano al coperto sotto alle loggi, o portici, accioche gl'arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine che cadono (non essendo però priui dal goder'il Sole che all'hora vi agiunge) & à santa Catherina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo, non mancando poi di portar loro delle bragie nell'estremi freddi; & anco come ho detto di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritrouandosi poi all'aere sotto al coperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi S. Giorgio fuori all'aprico, nè si manca di dar loro dell'acqua tante volte, quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si manca di potarli, & di ordinarli quando si potano fuori di Marzo, & anco per quattro dita nel descalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso. percioche, quanto più stanno lontane tali radici dalla superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare.

*Nel coltiuarli nel le casse.*

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, o pitari fatti di bella terra colorata si coltiuano con maggior arte di tutti gli altri, iquali rendono molta vaghezza, come quelli che nõ pure sono cosi belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra più muratelli; Mà ancora rendono gran marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arboscelli in questi vasi, che hanno produtto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie verdi.

*Nel coltiuarli nei pitari.*

Non è forse cosa da stupire, vedendo vn vaso simile, ilquale sia non più alto d'vn braccio, & non più largo in fondo d'vn palmo, & che vi sia piantato vn' arboscello anco non più alto d'vn'altro braccio, ilquale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramuscelli, che li sustentano non si scauezzino del tutto.

VINC. Quì veramente la Natura, cõ questo essempio, 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 onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; essendo spiccato, e dapoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

*De i pitari.*

GIO BAT. Non è dubbio alcuno, che l'arte è cosi simile alla Natura quanto è la scimia all'huomo. Et però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza; per esser imprensibile à noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. Laonde, siamo obligati infinitamente à Dio, poiche egli ci fà capaci d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcuni meriti.

VINC. Vorrei saper ancora da voi; se in questi belli vasi si piantano cosi i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BAT. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli, cõ 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 gl'aranci per esser molto duri di legno. Mà chi vole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o 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, o quattro anni leuarle fuori, & tagliarli la terra con le radici talmẽte attorno, & in fondo, che non ve ne resti più di tre dita. Laquale sia cambiata molto minuta, e ben grassa: non mancando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, e nel verno bagnarli leggiermente, perche quando si bagnassero assai, facilmente gelarebbono nel gran freddo.

VIN. Fate voi differẽtia di poner in questi vasi di terra tãto vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quãto vn'altro che l'habbia produtte in vn trõco dell'arbore, cõ la cassetta di legno, ò col vasetto di terra.

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarui: Ma però quel ramo che sarà spiccato dal trõco, farà all'hora bel vedere, perche haurà i frutti susso; 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 assi, dico che si cauino di Marzo

le

le piante dalle casse con le corde in alto; tenendole cosi leuate sin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno có le radici almeno per mezo palmo; facẽdo il medesimo alla parte disotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche à questo modo si ringioueniscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso son ben potate, e tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto più, quanto ne hò veduto più volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti, e tutto è da credere auuenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar alle piante.

GIO. BAT. Frà li spiriti gẽtili, che si dilettano di tener all'ordine questi si belli arbori, non posso tacere M. Giouan' Angelo Rotta ilquale ne' suoi arbuscelli ne i pitari con tanta politezza, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, nè più foglie da vn lato, che dall'altro: di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, e la Natura si siano conuenute, a mostrar quãto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli nõ ha pari per ridur'a bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzã ogn'vno a mirarli per cose molto rare.

VINC. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

GIO. BAT. Non solamente frà le vie, che tẽgono 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, o troppo sotto l'vn l'altro, mà ancora, ritrouãdosi che l'arboscello habbia da vn lato i ramicelli più sottili, più bassi dell'altro, volgono il vaso sin che q̃sti stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fa bisogno, e sempre con acqua riposata assai, e stercorata: non mancano parimente di chiuderli bẽ nel verno dal freddo, e dar loro per vn'hora, o due il Sole su'l mezo dì, percioche quello li corrobora molto, e caua ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto sin' hora vi ho richiesto, vi prego che mi diciate quelle doti maggiori, che hanno i cedri, i limoni, e gli aranci.

GIO. BAT. Doueudoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti comincierò a dire che essendo ben coltiuato quello del cedro, nõ tanto mai non si troua senza frutto, come quello che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturano, & anco de' piccioli, e de' picciolissimi che

tutta-

tuttauia di mano in mano s'ingrossano; mà ancora è sempre bẽ 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 ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, e la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto à bastanza; fra le prerogatiue, che hanno per natura, mi pare rarissima quella, che hanno contra i veleni, mangiando non solamẽte tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo, e mangiandoli cõditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore si spegne la colera, & lo preserua dalla peste. Senza che i medici, moderni nelle febri pestilentiali vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venẽdo nõ meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmato sopra il cedro, dico ch'egli nõ teme tãto il freddo, quãto fa il detto del cedro, & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. Iquali, oltra che sono più acetosi, & più mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, più secchi assai. Dalquale succo si fanno siroppi vtili, come si fanno de' cedri, p spegner la caldezza della colera, e p estinguer le febri pestilentiali. E l'acqua fatta cõ lãbico di vetro, nõ tãto è perfetta p fare il viso lustro, & polito alle donne, quãto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona; sẽza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel loro corpo.

Resta solamente che vi narri dell arbore dell'arãcio, e che facciamo fine. Ilquale (come ho detto) è talmẽte duro di legno, che stà saldo quasi sempre à tutti i freddi che vengono nella città nostra, e nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & non mai sottoposto alla tramõtana; mà nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi neuichi sopra, che non temono di rouina alcuna. E q̃sti arbori producono distintamẽte tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, e di mezo sapore. Mà tutti hãno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, lequali son pfette nel fare la cõserua, che si adopra a fare buona mostarda, & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti, e gl'altri sono di succo frigido, secondo che più, & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni, con ragione dãno questi, e nõ i dolci a gl'amalati di febri calde. Parlaremo dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancherò di esser con voi all'hora solita. Et però leuiamoci de quì.

IL FINE DELLA SETTIMA GIORNATA.

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

## *Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra; le quali non sono per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli animali.*

VENVTO l'ottauo giorno M. Vicenzo Maggio nell'hora solita da M. Gio. Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar 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 le herbe del vago horto; dopò l'hauersi salutati l'vn l'altro secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio, che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace à Voi M. Vincenzo che ragioniamo hoggi, poiche questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti, che si raccogliono nel Bresciano?

VINC. A ponto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, hò pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, lequali auuenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità: come primamente desidero che mi diciate del canape: cominciando che terreni vi vuole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombardia nondimeno io lodarei quãdo se ne seminasse maggior quãtità, & massimamente da coloro che non han terreni per seminarui i lini, nè acqua per adac-

quarli; mà che hãno i campi ben grassi, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarij diuersamente nel paese, & che vengono bel li senza adacquarli. Trouato adũque il terreno a proposito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto più continuerà di anno in anno a 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 a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturo dal gelo; & passato Gennaio, si taglia, & erpica benissimo: poi l'vltima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Mà meglio è fare come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo; lo vangano tutto, & poi che l'hanno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et più ancora, come veggono che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi come se fusse tanta semenza, ilquale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fà venir il canape in tntta quella bellezza, & quantità che sia possibile; Mà coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello che hà la semenza al fin di Luglio, rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole; & poi hauendolo ben letamato: si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, 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 non 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, mà perche restarà morbido, non sarà da far altro che tela grossa; ò corde fine, & spago sottile. Vero è, che chi hauerà il cãpo mezanamente grasso, e più tosto alquãto 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. Delquale 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) mà sciegliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VINC. Non lodate voi a zappar il canape, benchè nõ si zappi il lino?

GIO BAT. Quando ci nasce raro, si zappa con le zappe folte a zappar i legumi, i frumenti, & i migli: non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminati, cosi accioche egli venga sottile, si zappa co' zapparoli

paroli stretti non manco di tre dita che hanno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghe vn dito: percioche trouandosi molto spesso, vi possano cauare l'herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VINC. Che cosa vi si fà, dapoi ch'è stato ben zappato?

GIO. BAT. Altro non vi si fa, fin che non è diuenuto bianco: perche quanto più vi sono poche gãbe, che nõ siano biãche, tanto più si debbono all'hora sterpate, ò più tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono grã quantità) tutte quelle, che nõ haurãno semẽza, laqual'è ꝓdotta solamẽte dalla femina, e nõ dal maschio: Lequali gãbe si lasciano per quindici, ò vinti giorni finche sõ mature le semẽze, & nõ tãto si lasciano a modo dell'altre gãbe; mà si trõcano via anco da q̃l le tutte le mazette piene di semẽza, lequali ponẽdole al Sole sopra le lenzuola, come sono bẽ seccate, si fanno fuor le semẽze, tritãdole benissimo con le mani. Onde criuellandole con criuello minuto ò più tosto nettandole dalla bulla, e da quelle semenze che non sono buone col vallo, si gouernano poi in luogo nõ humido, fin che si seminarãno al tempo 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 ne i paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti per abbrusciarsi benissimo tali gambi, se ne seruono nel cuocer ogni sorte di pane.

VINC. Seguitate anco a dirmi le cose, che vanno fatte alle gãbe, che nõ hanno semenze, dapoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccioli.

GIO. BAT. Si mettono questi mazzi nell'acqua poco corrẽte, doue si fann'inõdare benissimo per sei, & sette, e fin otto giorni che bisognano a mollificarli in perfettione, percioche vi è differentia grãdissima da vna acqua cruda, ò dolce, ò dal canape raccolto duro, ò molle, ò dal tẽpo tardo, ò temporiuo, ò che sia gran caldo, ò tepido, ouer piouoso, & per questo non si può determinare vn medesimo numero di giorni, mà lasciarui quei mezzi fin che le gambe lasciano alquãto le corteccie loro. Et all'hora sono da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi quando si vole, si scauezano di mano in mano cõ vn legno sopra d'vn assone grosso, o desco, & dopò si tritano bene con la frontaglia più minuto. Et fatto ben questo, s'inuolge il canape attorno più volte d'vna caulcchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmente, che la scorza si parte, & non vi resta a far altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, o spesso, secondo che si vole per ponerlo poi alla rocca, o conocchia come altri dicono.

VINC. Qual canape si adopera per le corde, & massime le grosse?

GIO. BAT. Non solamente si piglia la stoppa mezana, & la grossa che fa il canape pur'assai, mà ancora quella stoppaccia che esce delle cortec-

cie, & specialmente nello scauazzarlo, & nello stracciarlo dalla cauicchia; *Dando la semenza del canape all'huomo, li risolue la ventosità, e dandola alle galline tutto il verno, fanno de gli oui assai; quando le altre non ne fanno nell'eccessiuo freddo.*

*Del seminar i garzi.*

VINC. Non hauete voi ancora per grande vtilità il seminar i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito, & ordinandoli con ragione, se ne caua in dui anni assai più, che non si fa a seminarui frumento, o altri grani.

VINC. Qual terreno vi vuole per raccoglierli buoni, & in quantità?

GIO. BAT. E perfetto quello, che più tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o ghiara, ouer che non sia lamino, o paludoso.

VIN. Che via si tiē a seminar i garzi, & a gouernarli bene fin al fine?

GIO. BAT. Si rōpe prima il terreno innanzi il verno con l'aratro, acciochè si cuoca ben dal gello, & poi si taglia, & si erpica benissimo al Febraio. Et quando vogliono seminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i garzi più tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co' rastelli di ferro. Mà meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & subito vangarlo innanzi il verno, ouero quādo si vogliono seminare i garzi: & poi rastellarli al modo detto. Non mancādo mōdarli con le mani al principio di Maggio, e zapparli ancor al Giugno, o al Luglio, secondo è bisogno. Poi innāzi S. Michele, si cauano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben ordinato, co i cauicchi di legno, lontani l'vn dall'altro mezo braccio, e si caccia ne i buchi di gāba in gāba tutta la radice (laqual'è di forma simile a' rauanelli) & vi si calca attorno bē la terra. Oltra che si zappano asciutti & quando sono mossi, (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio (se così è bisogno) perciochè vi si gioua sempre, pur che non battino i garzi: Nè altro vi si fa, eccetto che come sono produtti si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, acciochè maggior mēte l'humor della terra vada ne gl'altri buoni. E perche nel lor fiorire, comincia a fiorire la mazza d'ogni gāba in cima, e poi di mano in mano fin ch'è fiorita tutta: come son caduti i fiori appresso vn dito al piccolo, si tagliano la sera, o la mattina co i piccoli lunghi vn palmo, e si accōmodano a dieci, o dodici p mazzo, & s'appiccano separati all'ombra, al vēto, & nō al Sole, nè all'humido, osseruādo questo di giorno in giorno, fin che sono raccolti tutti i buoni. Mà raccogliēdone grā quantità, si pōgono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distēdendoli al coperto, & non più alti d'vn palmo. Et dopò che sono posati, così per alcuni giorni, si sciel-

scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, e gl'altri da garzar panni: perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte più che non fanno questi. Mà alcuni Agricoltori ben pratichi di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere (per esser cosa importātissima a far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne dāno mezza oncia per tauola. A i quali, ben che nascano spessi non fanno altro che tenerli netti, e poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hāno raccolti, li pōgono al Sole per mezo giorno, & li volgono due, o tre volte, e dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati o sopra a trauerso vna pertica, come se fussero due staffe di sella, e in luoghi asciutti, che i vēti possano penetrare, lasciādoli cosi finche li scielgono al modo detto per vēdere. Vero è, che vi son'alcuni altri ancora, che pōgono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) conciandoli in piedi: cioè, con le teste disopra; percioche a questo modo nō si maccano le spine per via alcuna. Et quādo li vogliono portare a vēdere in qualche città, ò altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tondezza vno, o poco più intorno ad vn bastone co i piccioli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla commodamente, come se fossero due secchie d'acqua.

VINC. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, e qual terreno gli gradisce, & poi come si semina, e da qual tempo.

GIO. BAT. Ogni sorte di guado gradisce più il terreno forte, & di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero, & poi si semina in questo paese l'vltima settimana di Febraio, o la prima di Marzo: Mà nō vien bello ne i terreni colturati, come fà ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, & stati voti tre, o quattro anni, e per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio che siano portate p dui anni auanti, come medesimamente vi si semina il lino, lequali non si rompano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado. *Trattato del guado.*

VINC. Lodate voi a letamare all'hora quel terreno innanzi che'l si rompa con l'aratro, per riuolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febraio 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, cosi sono pazzi coloro, che non solamente lo seminano, ne' magri, poiche sempre vi vien poco, & cattiuo mà ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

VINC. Quanta semenza vi pare, che vi si dia a ragion di ingero?

GIO. BAT. Essendo ben ordinato quel cāpo, se li può dare sino quarte sei colme, come si costuma, di buona semenza: percioche, quanto più nascerà spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide, o essendo magre si potranno cauar le superflue con la zappa.

VINC. Quante volte vi pare che si debba zappare questo guado?

GIO. BAT. Essendo erpicata la semenza sin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le sue gambe hauranno produtte le foglie alte due, o tre dita, bisognarà zapparle la prima volta, & far il medemo nella prima settimana d'Aprile, & anco più presto, & più tardi secondo che'l tempo hauerà seruito intorno al piouere, o alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindeci giorni di Maggio, si zapperanno la terza volta le medesime gambe, o 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 volte, cosi si zappano ancor di volta in volta subito che sono raccolte: Ilqual zapparè si fà sempre sette volte: cioè queste cinque, & le due prime innanzi che si raccolgono 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 tosco in tosco le foglie cominciano a colorire solamente attorno, & non in mezo, le piglia tutte di gamba in gāba con le mani, & le straccia con tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di volta in volta ne i casuoli, ma le porta all'ombra, accioche non siano danneggiate dal Sole, e poi le mette cosi fresche sotto alla pietra grāde, laquale egli fa girar in piede con vn cauallo nel vaso salegato poco più largo del giro ch'ella fà nell'andar attorno: Onde, macinata tutta quella parte, che può capir quel vaso: ferma il cauallo, e riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmēte da parte, che tutto il succo vscito da quelle foglie, si ritira nel luogo più basso di mezo, ilquale leuatolo bē fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, vi ritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte, & dapoi le riduce in palle grosse d'oncie vinti, o vintiquattro l'vna, & fattole seccar al Sole, ouero nel forno quando sono cattiui tempi, le tien in solaro fin che innanzi al San Martino se macina l'vltima volta, e poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quātità del guado, ilquale come comincia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dell'acqua di mano in mano facendo che di luogo in luogo

lo

lo và volgendo,& che'l vede esser tẽperatamente imbeuerato,perche si come la troppo acqua l'annega,cosi per la poca s'abbruccia,e poi lo ritorna a mucchio non molto alto, mà lũgo, & cosi non manca a gittarlo da vn luogo all'altro ogni giorno,ouer vn giorno sì, e l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, e dapoi lo moue anco ogni quattro, o sei giorni finche totalmente è ben fatto freddo. Et questo fa con gran diligentia; percioche quando mancasse, il guado si cuocerebbe insieme, & non varrebbe niente. Ilquale per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole,lo lascia ne' luoghi freschi che siano ben mattonati, finche lo vende; onde quanto più tempo vi stà ammucchiato tanto più s'affina, & diuien migliore.

VINC. Che modo si tien a raccogliere tutta la semenza che vi vuole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite?

GIO.BAT. Poniamo che'l guado sia dui iugeri; ilquale finito di raccogliere al Settembre(per l'ordinario)si seminano di frumento,ma volendone lasciar per semenza,non passa la quarta,o quinta parte per raccogliere poi al Maggio,o al Giugno seguente, laquale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al Sole;ma battuta, e palata si gouerna nel granaro,per seminarla al tempo suo. *Poi nõ solo il valor del guado è molto necessario per tẽgere i pãni neri, & d'altri colori, ma ancora le foglie impiastrate, risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche,ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, & vlcere che van serpendo per tutto il corpo.*

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere,desidero parimẽte che mi diciate quello che si debbe fare per seminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado,di minor fatica & di manco spesa.

*Trattato de la roza,& del pergolino*

GIO.BAT. Nõ solamente è vero quel che dite, mà questi vengono in ogni terreno sano. E ben vero, che quãto più si troua esser buono,& nõ forte,o non molto leggiero;tanto più abõdano di anno in anno fin che le radici sono cauate.Si semina il terreno cõ tanta semenza per iugero, quanto si fà col canape al principio di Marzo nelle cose ben letamate, e ben arate di quattro, o sei solchi lequali lodo che più tosto siano vangate,che arate,ouer per maggior beneficio,criuellate,percioche,se bene il criuellare porta più spesa,& più tẽpo ad ordinarle;nõdimeno (stãdo che questa è la perfettione del coltiuare)nõ si deuerebbe restar a criuellar vn iugero,ò dui per lo grand'vtile,che ne segue. E però seminata la semzena,e poi incorporata beniſſimo nel terreno con l'erpice, & coi rastelli, nõ vi si fa altro che tenerla bẽ netta dalle cattiue herbe, sin che nõ si tagliano al Settẽbre tutti i rami produtti,p raccoglier la semenza,

& che poi si coprano tutte le radici di gamba in gamba con due dita di terra, tolta ne i solchi maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, e che maggiormente le radici s'ingrossino: onde vscendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre, e raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al S. 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 toschi, o gambe per cauarle poi in tante buone radici?

GIO. BAT. Vi son' alcuni pochi, che hauendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al S. Martino, e poi l'anno seguēte fatto il medesimo intorno al tagliar i rami, & raccoglier la semēza, cauano le radici, lequali, essēdo prima fatte seccar al Sole, e poi quādo si vogliono macinare, seccare anco ne' forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza buona, & nō pergolino fino: Mà la maggior parte de gl'huomini, che desiderano di cauar assai più vtile del lor terreno nō tāto nō si contentano per anni quattro, e sei a raccogliere la semēza di anno in anno, & coprir sēpre al detto tēpo i cuori delle gābe cō la terra; mà fatto questo medesimo ordine p anni otto, & dieci, e fin dodeci; conoscēdo p buona pratica, che quāto più tardano à cauare tali radici, tāto maggior sōma di pergolino raccoglino ad anno per anno, & anco sēpre più fino, che nō farebbono quando le cauassero più tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO. BAT. Raccolte che sono l'vltimo anno le semenze al Settembre, si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra fin' a quel tempo, lequali seccate al Sole, & ben nettate dalla terra, si portano poi quando si vole ne i forni prima scaldati, & nettati; & come son ben seccate, & ben macinate, & si criuella minutamente la poluere buona, & più fina delle guscie, lequali 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, laqual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VINC. Quanto può valer la roza il migliaro, e parimēte 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; percioche non pur

pur'vn terreno (benche sia buono) sarà più atto à render maggior vtile d'vn'altro; mà ancora il cauar le radici, o più tosto, o più tardi, fa che se ne hà più, o manco beneficio. Nondimeno considerando che solamẽte la semenza, che si caua di anno, in anno, rende nõ minor vtilità di quel che farebbe ogni frumento, credo che si douerebbe 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, e di grande vtilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO. BAT. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si vede, che ogni paese ha certe inclinationi à far produr i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicẽtino, Veronese, & Polesene; nõdimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime a parãgone di loro. L'altra cosa è, che nõ se ne semina maggior quantità; pcioche è molto difficile mãteneruisi lũgo tẽpo q̃lli huomini che stãno p̃senti a macinar la roza, & pergolino; cõciosia che q̃lla poluere è tãto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmẽte nel naso di ciascun in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmẽte in pochi anni. Et pciò nõ è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fa, poi che si ha d'hauer più cara la sanità del corpo cõ poco guadagno, che guadagnar assai cõ perder la salute, e la vita.

VINC. Lodate voi a seminar vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo doue sono state le radici cauate?

GIO. BAT. Perche egli si troua più grasso all hora de gli altri terreni gli Agricoltori pratici, vi seminano il frumẽto p̃ dui, o tre anni per veniruene assai, e poi seminano alla primauera la semẽza detta ĩ altro sito accioche q̃l terreno diuẽga grasso, ilquale si può dire che riposa p̃ q̃l tẽpo che le radici nõ fãn'altro che i rami della semẽza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco p̃ le foglie, che vi cadono da q̃lli.

*Del piantar, & ordinar il ruso.*

VINC. Come si semina, o si pianta il ruso che comprano i tentori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

GIO. BAT. Questa herba si semina per nõ far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, quali per far che non habbiano in copia, si prouano, & riuolgono sotto terra di gamba in gamba a modo di chioccia, come vi dissi che si prouano i mori, onde dalla primauera seguente, si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'vn appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso,

accio-

accioche nel crescere di gamba, in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, o vanghe auanti li freddi, & poi aprirle fuori alla Primauera.

VINC. Che cosa vi si fà dapoi che queste gambe sono scoperte?

GIO.BAT. Non vi si fà altro fin che al principio d'Agosto si trõcano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si trouano per piantarli come ho detto) & secõdo che si tagliano si legano in tãti mazzi, come si possono tener in mano, & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmẽte, che niun ramo, o ramicello, e foglie nõ siano più lũghi, come è grosso vn dito, o lũga vna oliua. Et fatto bẽ q̃sto, si spargono cosi bẽ tagliati al Sole, e si muouono più volte co i rastelli ogni giorno, sin che sono ben seccati, & all'hora si porta ogni cosa co'sacchi ne'granari, o altri luoghi & votaciui di mano in mano lasciãdo cosi q̃sto ruso, fin che lo vẽdono.

VINC. Quãto può valer egli a ragion del peso, come sempre si vede?

GIO.BAT. Essendo ben ordinato, i mercãti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato in luogo a proposito, & ben coltiuato, nõ pur dura in terra gran numero di anni bello, mà se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, lequali si cauano senza spesa di semenza, o d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'Autunno, & alla Primauera, e poi nel tagliarlo, e batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VINC. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini dubito che'l renderebbe manco vtile, di quel che si hà da loro.

GIO.BAT. Voi haureste ragione se questo fusse necessario. Mà perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quãto ne' mediocri, o ne buoni, però in questo paese si semina solamẽte, in quei più deboli, che forse non renderebbono vn ducato il iugero, onde considerando che nõ vi và altrimẽti spesa d'acqua per adacquarlo; sempre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli, a piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di quelli che nõ sareb be à ponerui ogni sorte di legume, o di biada, o di pastura, e che si hà subito il danaro, com'è ordinato, vi si può piantar, & alleuar anco delle viti ne' fili, per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene cosi con gl'altri arbori per le ombre loro.

VIN. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo ruso.

GIO.BAT. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi che si piãtino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene il ben minuto 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 più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato

il

il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VIN. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quãto io ho inteso) rẽde grossa vtilità p la semenza, che si vende a i mercanti che la mandano in Fiandra, & in Germania?

GIO. BAT. Io ne ho veduta di molto bella vicina a Milano, nõdimeno se'l terreno non è a proposito rende poco frutto oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi soprauenga; ò d'altro mal tẽpo quãdo fiorisce; si caua poca semenza, o niente: Mà se questa herba è posta in sito buono, & che'l tẽpo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in questo stato che dia tãto vtile, quanto fa questo atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come così chiamano la lor misura; ma perche vi vẽgono facilmente delle nebbie quãdo fiorisce, però non è marauiglia se spesse volte vi falla, come fà. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente corre à quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

GIO. BAT. Non è dubbio che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro, per esser molle, & senza pietre, & però non si potrebbe fallare a seminarla doue vengono i lini belli.

VINC. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi và al iugero, & da qual tempo si semina?

GIO. BAT. Essendo il terreno a proposito bisogna rõperlo con l'aratro innanzi il verno, accioche sia bẽ cotto dal gelo, e passato S. Antonio ritagliarlo, & essendo poi letamato benissimo cõ letame vecchio minuto, & riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di q̃sta semẽza la pertica al principio di Marzo: cioè, quattro, o cinque libre al iugero: laquale sia sparsa cõ altrotanta sabbia accioche si cõparta meglio. Non mancando però a rastellarla dentro benissimo accioche vi resti bene incorporata. Vero è che meglio sarebbe a vãgare tai terreni dopò S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & non farli altro fin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più dico, chi criuellasse questi terreni vangati alti vn palmo innãzi che si spargesse la semenza, lo farebbe con maggior vtilità, per esser questa herba così gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VINC. Quali cose vi si fanno fin ch'è ricolta?

GIO. BAT. Nõ solamẽte bisogna zapparla, e ricalzarla di gãba in gãba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa, si leuano le gãbe superflue, e si ripiãtano fin due insieme, doue sono troppo rare, lequali ricercano di star lõtane l vna dall'altra gãba poco mẽ d'vn palmo, p-cioche essendo fatte loro le cose come ho detto renderãno maggior co-

pia

pia di semenza, che non sarebbono quando fussero più spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tẽpo in tẽpo la semẽza cominciãdo al Giugno, al Luglio,& all'Agosto secõdo che si matura,& si vede ch'è secca: come si schiarisce,nel pigliar le cime de' fiori,& rõperle tra le mani,che essẽdo ben matura la semenza,saltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo criuellarla non solo,ma vederla anco,& dapoi sedacciarla,accioche la poluere cada in terra,& tutta la semenza rimãga ben netta nel sedaccio, ribattendo però quella bulla grossa che restarà nel criuello, & riducẽdola in buona semenza netta come sarà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di questa semenza debbe render vn iugero?

GIO.BAT. Ordinariamente,ne dourebbe dare cento,cento vinti,sin cento quaranta, & cento sessanta, laquale si vẽde in Milano sei, & sette reali la libra. Oltra che si vende la bulla asciutta, per esser perfetta da mangiar poluerizata nelle minestre,& altre cose p esser di buon'odore.

VINC. Sapete voi in che cosa se ne seruono quei popoli che la pagano cosi bene?

GIO BAT. Per adesso non vel sò dire: nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma più tosto per mangiarla poluerizata ne i loro cibi,come facciamo anco noi il pepe,la canella, & altre spetierie, & massimamente perche essi, non raccogliendo vino forse se ne seruono nelle loro artificiate beuande, per esser questa semenza odorifera, e di sapore molto delicato.

*Del cauar oglio della semẽza del lino.*

VINC. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio oltra quel che si raccoglie dalle oliue.

*Del cauar oglio della semẽza del l'ua.*

GIO.BAT. Voi parimẽte sapete la gran quãtità che ne cauiamo dalla semenza del lino, delquale non solamente nel farci lume, durano tanto noue oncie,quanto fanno dodici d'oliua,ma anco assai volte stà seco al pari di pretio. Et questo lo possono sapere i Milanesi,& i Bergamaschi i quali ne cõprano da noi in gran copia per brusciare,e per mãgiare quãdo l'hanno purgato dal cattiuo odore ch'egli hà. *Onde fra le buone doti 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 volte si è veduto.* Et oltra che voi sapete la somma d'oglio che cauiamo da i vinacciuoli rastellati fuor de graspi torchiati, ilquale fà luce chiara: Sapete anco, che alcuni buoni Agricoltori di questo paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, lequali essendo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rendono a gamba per gamba tanta copia di semenza al suo tempo,che ciascuno se ne marauiglia; laquale fà dell'oglio assai perfetto,& chiaro da brusciare.

*Del cauar oglio della semẽza delle dradelle.*

VINC.

VINC. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

GIO. BAT. Se voi parlate delle rape che noi māgiamo per più mesi, e che cauiamo alla fin di Nouēbre, queste nō dāno semenza, eccetto se nō sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia per il mese di Decēbre, di Genaio, e di Febraio, ripiantandole poi il Marzo cō le stesse foglie, accioche facciamo la semēza di Maggio, laqual produce però poca sōma d'oglio, a rispetto d'vn'altra che si semina solamente p questo, & che nō occorre a sterpar queste rape, e ponerle cō le foglie nella sabbia cō tāta fattura, accioche nō gelino nella terra, come farebbono le dette quando vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia: semini di q̄st'altra sorte di rape medesimamente di Luglio, nō facēdo lor altro, che zapparle al tēpo come si fanno le altre, lequali nō solamēte veniranno floride alla Primauera, mà faranno gran quātità di semenze al Maggio: onde raccogliēdole mature, e macinādole prima alla pietra grāde, doue si macinano quelle del lino, e d'altre sorti, si cauarà dal torcolo, le sedici, & le diciotto libre per quarta, ilquale oltra che farà bella luce, & sarà buō da māgiare p gēte popolare, restarà ancor bello, e granirà come q̄l d'oliua.

*Del cauare oglio della semēza del le rape.*

VINC. Che quantità di semenza si può raccoglier per iugero?

GIO. BAT. Essendo seminata in buō terreno, ben'ordinato, & bē zappato al suo tēpo, ordinariamēte può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di semenza netta, che farebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fa medesimamente la gāba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie più strette, lequali producono tanta semenza, che ogn'vn se ne marauiglia, dallaquale si caua gran quantità d'oglio buon da mangiare, da brusciare, da far sapone, & da vngere le lane p far panni, come ampiamēte ne parla il Dottor Fiorauanti, ilqual in Venetia da tal semenza a chi ne vuole senza danari.

*Del cauare l'oglio della semēza del Fioraua-ti.*

VIN. Da qual tempo si semina questa semenza, e 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 Febraio, o di Marzo, mescolata però cō la sabbia, accioche sia meglio cōpartita, allaquale dapoi ch'è ben'incorporata con l'erpice, coi rastelli, non vi si fa altro che zapparla quādo è nata, e poi quādo è matura raccoglierla di notte, ouero di matina con la rugiada, e nō d'altra hora del giorno, perche tutta si perderebbe nel cader in terra. Laquale portata nell'ara, si batte, e si netta col criuello minuto, & col sedaccio, e dapoi si fà l'oglio, ilquale quanto più si tarda a torchiarlo, tanto minor quantità se ne raccoglie. Et però sia quanto più tosto macinata benissimo con quell'acqua, che le conuiene,

niene, & poi torchiata strettameute, come si osserua. *Et oltra che quello oglio rende grande vtilità, come si vede, è perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle, & orinano con difficultà.*

VINC. Benche tra noi non si fa oglio di noci, però mi sarà caro che ne parliate.

*Del cauar oglio dalle noci.*

GIO. BAT. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo vsare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come vorrebbono, massimamente in pochi anni ne i cãpi, che tuttauia coltiuiamo con grãde industria, e che compriamo a cento, e ducento scudi il iugero; percioche se cõsideriamo il grã danno che si hauerebbe dalla loro cattiua ombra della gran copia delle radici, e quello che si patirebbe nell'entrate che sono in terra dalle gẽti quando cominciano à mangiar i loro frutti fin che gli hãno ricolti, non è dubbio che sarebbe assai maggior il danno, che l'vtile, che si cauasse. E ben vero che io lodo a piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne sterili ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, mà non mai ne i campi che rendono buoni frumenti, floridi prati, delicate vue, & altre fertili rendite, perche in vero nõ si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quãdo sono di buone sorti, & che i tempi non vi sono contrari. Ilquale, per esser lucido, e perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre commodità.

*Del cauare oglio da più arbori, & specialmẽte dal faggio.*

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalle semenze del mirasole, del sicomoro, dall'egheno, dalle ghiãde di rouere, e d'altri arbori, mà perche vi sarei forse troppo lungo, diroui solamente in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, ilqual non solamente è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; mà ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da non credere. Et però i nostri mõtanari che sono vicini a Grisoni, & a gl'Illust. Cõte di Lodrone, & di Arco, dourebbono raccoglier di q̃sta semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi a cẽtinara di sacchi, per cauare, poi tanto oglio, come elle rende con loro grande vtile, & beneficio anco di noi, per esser tãto alti di precio q̃sti altri che homai non vi si può viuere.

VINC. Mi è piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione a instantia d'vn mio caro amico; & però con vostra buona licentia andarò a montar a cauallo, non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come fin'hora hauete fatto.

GIO. BAT. Venite pur al piacer vostro, che sarò sempre apparecchiato à sodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.

# LA NONA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nellaquale si tratta di più cose diuerse, ò più tosto Strauaganti.*

GIVNTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Auogadro, e ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande; salutatosi prima amoreuolmente l'vn l'altro secondo il costume loro, & numerato le quindeci hore, che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde doppo alquanto, l'Auogadro guardando il Maggio, disse. Di quali cose, hauete voi pensato M. Vincenzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quando vi piacesse) mi sarebbe caro, che diceßimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser preposte diuersamẽte se bẽ hauessero dell'o strauagãte, com'anco venẽdo da voi, hò pẽsato di chiederui.

GIO. BAT. Dirizzate pur'il parlar vostro à quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, à quel che domandarete.

VINC. Io comincierò dunque à pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i 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 meglio 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 i terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne i colli, nelle valli costiere, cãpagne, & piani. I quali perche sono sterili, & fertili, leggieri, & forti, aspri, & ladini, duri, e soluti, crolli, & fregatosi, humidi, e cretosi, ghiaresi, & ledosi gessosi, & sabbionosi, neri, & bianchi, rossi, & bigi, & d'altre

*Che i buoi in Italia sono migliori per arare de gli altri animali.*

sorti che sarebbono impossibili a raccontare; non è dubbio che noi non possiamo adoperare animali più a proposito di questi, per arargli bene. Laonde per non essere generalmente simili terreni nella Germania, & 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, i quali sono per natura più tosto di terreni leggieri, che d'altre sorti. Et però non è gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno, poiche sono cosi ricchi di terreni che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come per 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 a i beccari, ouer mangiarli in casa: che non possono fare quei Settentrionali de' lor caualli, ne de gl'animali detti.

VINC. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda, desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben arare, de' quali, (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto quanto se ne può dire.

*Alcune ragioni intorno al ben arare.*

GIO. BAT. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi dico che non solamente la terra vuol esser minutamente aperta, e ben data benissimo cō l'aratro; mà bisogna ancora che sia bene spianata, be ne netta, & bene ingrassata: Percioche, essendo fatta ben vguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare non la dāneggiano nel condur i grassumi altroue; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. E più dico, che si come ritrouandosi ben'arata, si mescola la forte, con la soluta, la grassa con la magra, & ciascuna di esse col letame cosi 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, e ridutta in poluere. E vero, che alcuni Antichi vogliono che nō si arino i terreni molto secchi, concioſia che si corrompono, & non riceuono i semi (cosa che facilmente poteua essere cosi ne i loro climi) ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando non si trouano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapoi elle sopra à i grani sparsi, non è dubbio che giouano perfettamrnte al nasciměto loro, perche spoluerandosi quei terreni subito (come fanno) nascono anco in vn subito tutti i grani che sono per nascere. Lodo bene che non si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vengono talmente duri, che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai: ec-

cetto

cetto però, che si aiutano col darli tanta somma di letame, innanzi che rompano con l'aratro, per la potentia di quello producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi per non lasciarli indurire in tal modo che diuengono poi aspri grandemente: ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con si buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. E certamente è di tanta importantia questo, 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 sono posati almeno vn mese dopò l'vna, & l'altra natura; 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, & leggieri più tosto nel verno, che nella state: percioche questa per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore dell'acque che vi giouano cõ la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti quanto più si arano di verno, & di state, tanto maggiormẽte maturano, e s'ingrassano. Oltra che fondãdole benissimo (come ho detto) con l'aratro, e tagliandole minutamẽte: non solo si distrugono le herbe cattiue, e riuolgono alla superficie quell'altre, che poi sõ percosse dal Sole, dal gelo da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli, & abbrusciate) ma ancora per contrario, quanto più terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuata.

VINC. Vorrei saper ancora qual letame lodate voi che sia migliore per dare a campi, che vanno seminati il vecchio, o il nuouo.

*Che'l letame, e fresco è migliore del vecchio.*

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi dichino, che a questi terreni si spargano più tosto i letami vecchi ben marci che i giouani ben frescbi, poiche quelli producono assai più herbe cattiue, che nõ fanno quelli: nõ dimeno, pche i nuoui hãno maggior posãza d'ingrassare io non istimo tãto q̃l produr di herba, quãto faccio conto dell'vtile che rẽdono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lũga pratica vediamo, & che più beneficio rẽdono due carra di letame giouane, che non fanno tre, & quattro di quello, che è più vecchio. Percioche si come q̃sto, quãto più tarda a spargerlo ne la terra che và arata, tanto più di tẽpo in tẽpo va perdendo il suo vigore: così quello quanto più è sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tãto più ha forza d'ingrassarla: Che se vi fusse quì il vostro nobile M. Alouisio Rodẽgo Agricoltore eccellente voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fosse possibile, si dourebbe dar alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto

dall'animale, poiche in sua specie hà quella perfettione de beneficiarla, c'hà di giouar all'huomo l'ouo della gallina quãto più è nato di fresco.

VINC. Chi facesse questo si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si troua quando è stata ammucchiata con lo sterco almen' vn mese,

GIO.BAT. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia. & altra è a ragionar della bontà dello sterco come ho fatto. Percioche volẽdosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, nõ è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nõ meno d'vn mese accioche si marciscano bene. Mà si hà da saper che quãto si tarda a spargerli, & a sotterarli, tãto più lo sterco perde il suo vigore, e la sua virtù.

VINC. Hò pur vdito alcuni che fanno professione dell'Agricoltura i quali dicono che quanto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

GIO.BAT. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano dello sterile, come ha il nostro.

VINC. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benche ordinariamente ci costa dui, e tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

*La vtilità dell'ingrassare i cãpi, con la calcina pura, & accompagnata.*

GIO.BAT. Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno ve ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al più: io ho per certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono: concioſia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame, il quale in più ville costa almeno cinque marcelli il carro: ma in alcune altre costa non manco di otto, & ve ne vuole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più di vn'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo, e terzo anno gioua più a i campi del primo, ma cuoce anco talmente i terreni, e distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che nõ è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol careggio di cento ottanta pesi, o poco più di calcina, doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte non ve ne vol meno di venti carreggi.

VINC. Quai sono quei terreni che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO.BAT. Dãdola a i cretosi, a i pietrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi di venticinque libre alla sottile, ma finalmẽte sarebbe

be ancora vn gittar tale spesa al vento.

VIN. Mi piacerebbe saper'anco se si può dar questa calcina à i terreni cõ minor spesa, da qual tẽpo si debba spargere, e i modi che s'osseruano.

GIO. BAT. Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela biãca & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gl'occhi, ne gl'orecchi nel naso, & nella bocca, ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro, e dapoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che ha disegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliouo spender tanto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe essendo asciutta, facẽdo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, sin che l'hãno finita, lasciandola cosi tre, o quattro mesi: compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innãzi che l'arino l'vltima volta, & seminandola subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'aratro riuolga i grani sotto. Mà meglio sarebbe il mescolarlo con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per il campo, & farebbe ancor maggior vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri p spẽder ancora meno, pigliano solamẽte dui terzi di calcina p iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fà p le strade frequẽtate da gl'animali. E q̃sta mescolãza finisce di fumare, e di cocersi in mãco di dieci dì: Laqual si sparge prima per lo cãpo, e poi arato innãzi, o dapoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouãdo hauer buoni letami di stala, non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolãdo la rendon essi a suolo sopra suolo dieci, o dodeci dì innanzi al seminare finisce di fumare cosi mescolato in poco più di sei giorni: onde sparsa, che l'hanno p lo cãpo l'arano, e poi lo seminano di q̃llo che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per mãco spesa comprano da i cõciatori 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 oltra che quegli Agricoltori cõprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci per dare à i cãpi do ue seminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che auãzano alle donne nel far le loro bugate. Laonde io sono sforzato à dire che quelle gẽti auãzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar il lor paese, che per natura hà dello sterile assai, come quello, che è pieno di vna in-

*L'ingrassare i cãpi col calcinaccio di cõciatori di corame, cenere, & cenerata di bugata.*

finità di colli: iquali nõdimeno con lo sforzo della lor grande industria fanno riuscite fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella, e detta opera della nobiltà della città di Como descritta in più libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi; il quale si come è giudicioso, & intendente, cosi per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato & hauuto per caro, & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Thomaso veramente è come dite, & per tale l'ho io conosciuto quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che n'hauete parlato di questa cosi rara coltiuatione, 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'appresso 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, cauato il lino maturo, lo trouano si alto che lo segano poi innanzi S. Giacopo; di maniera, che quãdo sono per seminarui il frumento di Settembre, ò d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliar per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra, Cosa che vien lodata da molti intendẽti, per essere più vtile il far à questo modo che non è dopò il lino, seminarui il miglio, il quale, benche rẽda più vtilità del trifoglio segato, nondimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente, a pena la metà del frumento di quello che vi fa venir'il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbrucciar le stoppie: nondimeno mi sarà caro che ragionate di quali si debbono abbrucciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

*Dell'abbrucciare i pagliuecci non tagliati.*

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto a gli animali che le abbrusciano, & specialmẽte quelle che si trouano sporche di più herbe saluatiche, percioche oltra che ingrassano quei terreni che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattiue, che cõ esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto: acciochè la cenere non fusse portata altroue da i vẽti grãdi, ò che quel fuoco non daneggiasse i vicini, ouero se medesimi: accedendolo anco sempre da quella parte done spira qualche poco di aura, & massimamente

quando

quãdo è nuuolo,& che si può sperare qualche pioggia;percioche,sopra uenendo dopò che fussero abbrucciate, l'acqua vi giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giouar a i grani nel nascere,& nel produrli al perfetto fine.

VIN. Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben' i grani perri cordarmi anco che mi deste il secõdo giorno alcuni modi ptinẽti al far nascer ben'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima,e dapoi volger li sotto cõ l'aratro, pche dourebbono nascer più facilmente, p non esser cosi percossi dal calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

*Per far nascere ben i migli.*

GIO. BAT. Mi dispiace che non vi dissi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; atteso che la pratica mi fa veder che essi nascono sicuramente a seminarli dopò ch'è sparito il Sole,e volgerli il dì seguente con l'aratro più per tempo che si può. Iquali, pereßer humidati dalla rugiada,& coperti cõ poca terra, e dapoi calcati con l'erpichetta bẽ pesante,per due, o tre mattine seguenti, non è dubbio che nõ facciano primamente le radici che non spuntino poi cõ facilità; percioche sono di tal natura, che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, nõ che la terra cosi ben calcata, laquale(come dissi)quanto più è suppressata, tãto manco son'offesi q̃i grani dall'eccessiuo calor del Sole.

VINC. Hor che mi hauete mostrato cõ quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe esser anco qualche via per far nascer all'hora delle altre semenze.

*Del far nascere più semẽze ne i gran caldi.*

GIO.BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gl'huomini ingegnosi,che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura ha mãcato, o manca. Hò voluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giudicioso può far cõ l'artificio nascer ogni semenza al tempo de grãdi caldi,ne' vasi piccioli,& grãdi al modo che vi dirò; nõdimeno io lodo che si facciano solamẽte nascer q̃lle che vãno trapiãtate,e massimamẽte stà ben a seminare le semenze di mori,poiche queste nascono cõ maggior difficultà, di q̃l che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare,dico che bisogna primamente seminare tutte le semẽze nel terreno buono,ben netto,e ben minuto,ilquale sia posto (per più cõmodità del seminare qualche somma) in vn vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte,non più d'vn palmo,e che sia largo,e lungo quãto sono le carriuole, che si tengono sotto alle lettiere, p dormirui dẽtro accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole,si possa cacciarlo fuori alla rugiada,e come la mattina il Sole comincia a puntare molto, tirarlo all ombra, & come la sera comincia a sparire,ritornarlo alla rugiada. Et questo si può fare di Maggio,& d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altri vasi mezani,e piccioli p portarli dẽtro

& fuori a braccio. Auuertendo però sempre, innanzi, che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore, & come sono alquanto asciutte all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastro, o rastello, bagnandole con la scopetta, quando hauessero sete, & tenêdole anco ben monde dalle herbe, che soprauenissero. Non mãcando poi di ripiantar alla primauera, per Luna nuoua tutte le piante d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori che occuparanno, nel compartirle più di vinti volte sito; e rittrouandosi in buona terra cresceranno con facilità.

VINC. Come si potrebbono far in poluere tutte le zolle grosse, lequali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo passa del seminare?

*Le facilità del rõ per le zolle grosse.*

GIO. BAT. Io nõ consiglierò mai alcun'huomo che possa adacquare i campi copiosi di q̃ste zolle dure, che gli adacqui per disfarle; pcioche vi farebbe assai maggior dãno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lũghe vn braccio, e non più grosse d'vna gamba d'huomo cõmune appresso al piede, cõ lequali (essendo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & innastate nel mezo, com'è grossa vn'asta di zagaglia lũga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle cõ quei capi cerchiati; percioche a q̃sto modo egli le mãderà tutte in poluere, e cõ facilità.

VIN. Poscia che mi hauete facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di pregarui d'vn'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le neui quando massimamente sono state sopra le biade de più di trenta giorni, & che finalmente le dãstruggono come viddi pochi anni sono.

*Del scacciar le neui che rouinano le biade.*

GIO. BAT. Quantũque si dica per prouerbio, che la neue per quindici, o vinti dì è madre alle biade, & come giũge a i trenta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna: Nondimeno dico che non solamente si può scacciare col farle andar adosso l'acqua (quãdo però quei terreni non siano maligni, o troppo forti) & rõperle di mano in mano co i retaboli co i rastelli, e con altri stromenti simili fin che fusse dileguata, ma chi non hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innãzi che'l Sole sia alto; percioche essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà. Ouero quando sia nuuolo, ella si dileguarà, per il tempo dolce, o per la pioggia, ouero finalmente per li venti.

VINC. Se io dicessi queste cose a' miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con l'acqua, si dãneggiarebbono le biade, & i terreni, & che nell'erpicarla tante volte, vi sarebbe di molta fattica, & spesa.

GIO. BAT. Quanto al dãno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto

to del gran beneficio che si farebbe a quelle biade, & quanto alla fatica & 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'vno che fusse potente contra alle tempeste.

*Che i cãpi cõl'aiuto di Dio non riceuino tempesta.*

GIO. BAT. Quantunque mi domãdiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; uientedimeno mi par dirui q̃l che fa ogni anno il nostro buon Curato. Il quale già quindeci anni, nõ manca di benedire i cãpi cõfinãti alle altre Ville, il giorno di S. Marco; per laqual benedittione, & p le Litanie cantate da tutto il popolo, mai il luogo nostro nõ ha patito dan no alcuno dalla tempesta doue per innanzi, ella ci daua gran percosse.

VINC. Perche io non ho mai veduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BAT. Frà molti libri pertinẽti alla cura delle anime, ch egli stu dia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, ilquale ha vna rubrica circa ciò, che dice cosi. *In festo Sancti Marci sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpellico, & stola: incipit Litaniam, qua finita, dixit. kyrie eleison. Christe eleison. kyrie eleison. Pater noster, & Aue Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et con spiritu tuo. Oremus.*

*Pietatẽ tuã quæsumus omnipotens Deus, vt has primitias creaturæ, quas aeris, & pluuiæ temperamẽto nutrire dignatus es: benè † dictionis tuæ imbre perfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere vt à sterilitate terræ esurientiũ animas bonis affluentibus repleas, vt egenus, & pauper laudent nomen gloriæ tuę. Per Christum Dominum nostrum. Amen.*

*Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis, corporisq. sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis fatum atque plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt resecato atque obsorto omnium tribulorum spinarumque squallore efficias, fruges fecundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorum fructum cum gratiarum actione percipientes, debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.*

*Te Domine petimus ac rogamus, vt hos fructus seminum frugũ, frumenti, siliginis, hordei, auenę, ac aliorũ cuiuscunque generis existãt; tuis oculis hilariq. vultu respicere digneris, sicut respexisti Moysi famulo tuo in terra*

*Ægypti dicens: Dic filijs Israel, cum ingressi fuerint terram promissionis, quam eis daturus sum, vt primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges: ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ super nos, & hos fructus ad bene † dicendum proferendæ concedas, vt non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis deturbet, nec aeris serenitas exurat, non inundatio pluuialis exterminet, sed incolumes super abundantes propter vsus hominum ad plenissimam maturitatem perducere digneris. Per Christum Dominum nostrum. Amen. Oremus.*

*Domine sancte Pater omnipotens æterne Deus, mitte Spiritum Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis, & cũ eis omnes sanctos, & electos tuos, vt defendãt segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, vt magnificetur nomen tuũ Deus in omni loco. Per Christum Dominũ nostrum. Amẽ.*

*Tunc sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.*

*Et benedictio Dei omnipotentis, Pa † tris, & Fi † lij, & Spiritus † Sancti descendat, & maneat super has fruges. Amen.*

Vinc. Resto molto sodisfatto di questa santa vsanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempo, o che la mandano: per lequali non è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che osseruano la catolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla Santissima Trinità.

Gio. Bat. Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano hà talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi: mà specialmente ancora la festa commandata non balla, nõ giuoca a cosa alcuna di peccato, nè manco lauora, o carreggia per qual si voglia cosa vtile, ò per seruirad altri: Facendoli constare, che le auuersità (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 osseruaua i suoi commandamenti, gli haurebbe dato abondanza di frumento, di vino, e d'oglio, con altre cose necessarie, & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

Vinc. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che si come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innanzi che si seminano le biade, così (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbono ammazzarli quando le mãgiano nel tempo che nõ fa grã freddo.

Gio.

GIO.BAT. Si vede chiaramente che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura pur ch'egli voglia cõsiderare il principio, il mezo, & il fine della materia che vi si rappresenta. Et però qual'è colui così rozzo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, o nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superficie; come molte volte in quel medesimo tempo muoue anco le foglie. Onde è cosa difficile, che all'hora non lo possa scoprire col badile, & ammazzarlo. Che veramẽte 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 ammazzare i vermi, mentre che rodono le biade.*

VINC. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero, che mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circõdati da' monti, o da' colli, o da' siti più alti della superficie loro; perche a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO.BAT. Si come voi dite, sarebbe impossibile a far vscire le acque che giacciono fra i mõti, e i colli, eccetto se non fossero scarpellati, o vi fussero fatti gli sboccatoi sotto i piedi, cosa c'haurebbe molto del difficile, così sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o grã caduta; come al presente si vede c'hãno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grãde di Mõcelese: laqual'è forse stata sempre mondata dal tempo del Diluuio fin c'hãno forato l'vscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brenta, & della strada maestra, che vanno di cõpagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta verso Orie̅te, si caua da quei ritratti gran copia di frumẽti, e d'altri ricolti. Mà pche vi sono pur' assai paludi prossimi alla Marina de' nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inõdano vna infinità di cãpi, pche non vi sono vie alcune da dar loro essito: non vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamẽte, far loro de fossi assai; iquali fossero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di longhezza come sarebbe venticinque cauezzi fin'a trenta, e di larghezza poco di più; perche quanto più si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamẽte si alzarebbono maggiormente cõ quella terra cauata, ma ancora le acque piouane o maritime, o d'altre sorti, si gouernerebbono facilmẽte tutte in quei fossi, senza inondare altramẽte i cãpi.

*Dell'asciugare alcuni paludi alquanto difficili, mà non disperati.*

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo vn ponte, acciochè potessero passare dall'vn all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che vi bisognassero per coltiuarli: Oltra che vorrebbono esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, e d'altri arbori, che ven-

vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, o di sabbia come ordinariamente sono. E questo dico, perche quando si mancasse di piantarui simili arbori non è dubbio che le ripe caderebbono, & spiantarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento a questo che dite: concioſia che ho per fermo, che di tẽpo in tempo si leuarebbono ogni hora più questi siti: percioche quanto più curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra; tanto più è cosa certa, che non pur l'acque, o maritime, o d'altre sorti che venissero in quei fossi, vi ridurrebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre rendono a conduruene, & spianare) mà anco gli arbori farebbono tãte foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO. BAT. Oltre che sono buoni q̃sti nostri discorsi, vi vorrebbe ancor vn fosso attorno tutto questo sito, ilquale fusse molto più largo de' detti che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso: percioche si curarebbe tãta terra, che sarebbe vn argine di fuori via cosi grãde, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, e specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, laquale si potesse serrare con vna chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, o di legno di rouere, o di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' sirochi, o altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono, altre acque, eccetto che le piouane, lequali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo vaso maestro verso la marina, o verso i laghi, o ad altri siti bassi.

VINC. Quando questi siti si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

GIO BAT. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, o pioggie, si appratano per sempre, o almeno sin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, o d'altri grani secõdo che più aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fanno tanto numero di femine cõ le stalle sotto, e co i portichi dinanzi, quãta è la quãtità de' fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, e albergar le vacche, o altri animali che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi accommodano le habitationi per li huomini, che attendono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si cõpartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna casa, &

fenili

fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massati possano habitarui 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 non possono vscir fuori de gli argini fatti, acciò che le altre o di mare, o d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliate da sanare?

GIO. BAT. Io nō direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità; che s'empissero di onizzi, & si piantassero lōtani l'vn da l'altro vn braccio per quadro: percioche non solamente ve n'entrarebbono quattordici milia quattrocento per iugero, mà ancora quanto più vi stessero, tāto più alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & più per le radici che accrescerebbono sempre in grādezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormēte i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che rēderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici milia fascine lunghe di due braccia l'vna, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Mà quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si potrebbe far de fossi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamente al più basso, o fondarli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non più di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, o vallati piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi, spessi come ho detto disopra, o seminandoui delle quercie, ouero facendoui de' prati secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Non mancando però di curare poi 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 a prati, oue ra boschi.

VINC. Sapreste mai qualche rimedio buono per estinguer vn'acqua non troppo grande, che risorgesse in vna parte d'vn campo, laquale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare.

*Ad estinguere vn'acque ri sorgente.*

GIO. BAT. Nō essendoui via alcuna p dar effetto à simili acque, altro nō sò, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto, nō facēdoui altro che mandarle sopra delle altre acque corren-

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate à pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

VINC. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar i campi all'autunno, percioche molti paesi d'Italia, e forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritruouono i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, e non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri bẽ coltiuati sei quarte per iugero: cosi ne diamo sette, & otto, & più ancora a i grassi, & a i magri non passiamo quattro; percioche vediamo che questi per la lor debolezza non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

*Del dar più semẽza ai cãpi grassi, che alli magri.*

GIO. BAT. Per lũga esperiẽtia, si vede che i terreni grassi ben coltiuati figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene che nõ fanno i magri, ancorche sian ben ordinati, però è da lodare non solo quãto voi dite che fà l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia mãco semẽza di biade a i campi grassi dell'ordinario che si fà a i mediocri, & a i magri di più: dicendo, pche q̃sti nõ hãno tãta possãza di far nascer i grani, e di farli figliolare, come hãno i grassi che vi cõuien anco maggior somma. Et q̃lli p cõtrario, che se fusse data loro q̃lla semẽza, che si fà à questi altri deboli, nõ è dubbio che nõ potrebbono figliuolare come fanno sẽpre, e nõ si auãzarebbono q̃lle due quarte, o più semẽza, che non si spargono per iugero.

VIN. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori fanno sempre al contrario?

GIO. BAT. Quãtũque questa cosa paia à molti di tãta marauiglia, nõ dimeno à gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differẽtia (quãto alla vtilità) nel seminar in vn medesimo tẽpo dui iugeri vicini, & di vn'istesso terreno fertili, dando al primo sette quarte di frumenti, e del medesimo darne al secõdo solamẽte cinque, percioche si come il primo nõ può figliolare se nõ poche gãbe, p rispetto che viè nata molta semẽza di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grassezza per nodrirli fin al fine: cosi q̃sto secõdo iugero pche ve ne sono nati mãco; figliorarà tal mẽte con la potẽtia della sua fertilità, che aggiũgerà q̃l numero di gambe, che nõ ha potuto far nel nascere, lequali sarãno più grosse, più lũghe di spighe, e di più bei grani, poiche egli sgorga solamẽte tãto quãto è la sua forza, e quell'altro primo; perche vi sono nati spessi i grani, nõ pure pdurrà minori spiche; m'ancora farà talmẽte sottili le gãbe, che pogni poco di vẽto, o di pioggia anderãno à terra. Laonde possiamo cõcludere, che ogni Agricoltore, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose, che la lunga pratica gli ha mostrato più vtili; percioche non è dub-

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra che scopre i secreti diuersissimi della terra secondo che si trouano i climi suoi.

VIN. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i meloni, le pepone, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto da altri loppa, ò locchio) di frumento bē marcio di due anni, & si pone in vn canestro alto tre dite, & poi si mette sopra quella qnātità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponēdoui altro tanto bullaccio, & dapoi altretante semenze; facendo cosi di suolo in suolo fin ch'è pieno. Ilquale posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiuso la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, & si trouano nate le semenze, lequali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui più di quattro, o cinque piante per buca. *Per far nascer tosto i meloni, le pepone, e le zucche.*

VINC. Mai non ho vdito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

GIO. BAT. Certamente se noi Bresciani nō facessimo immarcire q̄sto bullaccio all'autunno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fussero bē immarcito di dui anni, non solamēte ce ne seruiressimo nelle dette semēze, ma ancora nel piātare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terre, quando hauessero massimamēte le radici di dui anni, & nel farla ascender tanto sopra i grandi quanto à i mezani, o piccioli, poiche si cauarebbono tante vue senza impedimēto di quei campi che renderebbono vn notabilissimo aumento di vino: oltra che si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene fin'à canto à i fossi ogni sorte di grano; e non lasciarle occupar dalle spine, e d'altre radici nascēti, o dalle herbe saluatiche, come fanno molti Agricoltori ignoranti, che nō si curano di coltiuarle, ne p la vtilità che ne cauarebbono, ne p la bellezza che rēderebbe nō poco honore. *Lode del bullaccio.*

VIN. Perche sete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterrano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

GIO. BAT. Questo modo di sotterrate non si fà se non a q̄lle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramōtana, laquale percuote talmēte di cōtinuo, che soprauenēdo il grā freddo; facilmēte gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte, per abbrusciarle: aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr *Del sotterrar le viti che facilmente gelano.*

del

dell'vua l'anno seguente. Laonde, nõ solamente nõ fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate innãzi al verno; ma ancora quantunque non gelassero se nõ più che rare volte essendo solite ad esser sotterate) pazzia sarebbe a nõ coprirle di terra; percioche nõ essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra cõ destrezza, e dapoi coperte com'ho detto, nõ è dubbio che le assicurano che nõ gelano, come fanno l'altre, che sono pcosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi: ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accõmodano parimente in poco tẽpo gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le vsanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando questi benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterino ogni anno percioche se ben nõ vi fosse altro, che'l commodo del potarle in simil tẽpo, per esserui poco da fare, ciascuno non douerebbe tardare fin'alla primauera.

GIO. BAT. Veramente non si dobbiamo marauigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vsanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprij loro vicini.

*Come si biãcheggiano i refi.*

VINC. Mi hauete ricordato della buona vsanza de' refi cosi belli, che si biancheggiano solamẽte in questa Patria a decene di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamẽte degna d'ogni gran 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 osseruano.

GIO. BAT. La mia cõsorte cõ le donzelle, & con le seruitrici, ne ordinano buona somma con piacere, facendo primamẽte la liscia più forte che possono, per metterui dentro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta. Et questo fãno alternatamẽte per quindeci giorni cioè vn dì sì, & l'altro nò Et come sono diuenute ben molle, vi fanno vn'altra bucata: e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il solo, da altri mastello, ò bigonzo, vi tagliano del sapone, di mano, in mano, secõdo che le põgono dẽtro di suolo in suolo, e poi il dì seguẽte, le scuotono di accia in accia, & le distendono sopra le assi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia bẽ chiara, & cõ l'istesso sapone, facẽdo quest'ordine di giorno in giorno fin che le accie siano diuenute à q̃lla pfettione di bianchezza, che cõuiene a simili refi biãchissimi. Nõ si debbe però mãcar di lasciar le accie sopra le tauole (fuor che quãdo si scuotono cõ le braccia) e di far loro ogni dì la bucata perfetta fin'al fine. Et oltra che sapete; che sẽdo i refi bẽ lustri, e molto sottili, si vẽdono a i mercãti, che li portano in diuersi paesi, i

trenta

trenta, & quaranta soldi di nostri l'oncia (come nel vero ve ne sono alcuni di tãta bellezza, e di tãta sottigliezza, che trappassano le sete, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete anco che se ne spẽde in questa città gran quãtità nel fare tanta diuersità di opre a cartelle, che solamente i mercãti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; ilche è grossa vtilità, perche vi lauorano, dentro le fanciulle, come passano sei anni, nõ che quelle di maggior'età, le quali guadagnano i tre i quattro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben prattiche. Et però non è marauiglia se questi refi sono in tanta riputatione, che hormai non vi sono se non pochissimi, che facciano lauorare con sete camiscie, & altri pãni sottili di tele, o di rẽso: percioche vedono, che le opere fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, lequale per isperienza fa vedere, che nõ pur perde il colore com'è posta in liscia, o bucata, ma ancora in poco tempo và in niente; cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancorche sia liscciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben vero, ch'io vi ricordo il modo che vi dissi: il secõdo giorno nel trattato de' lini: che se l'osseruarete, farete anco più facilmente biãchi i refi.

VINC. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

*Trattato del piantare il zaffarano.*

GIO. BAT. A piãtare le sue cipolette, si vãga il terreno posto all'apricco, e nõ troppo magro, ne troppo grasso, e si piãtano al principio di Settẽbre lõtane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, fin che fioriscono; i quali scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si cõserui. Et lasciate q̃lle cipollette cosi si scoprono dopo S. Martino cõ quãtità di graspi di vue torchiate, e si cauano al Marzo, dapoi che haurãno produtti i fiori per tre anni, lequali, fatte seccar al Sole, e conseruate in luogo asciutto, si ripiãtino in altro terreno ben' ordinato nel tempo, & al modo detto. E questo si fà, perche queste cipolette figliuolano tanto di anno in anno che quando non si cauassero ogni tre anni, nõ solo non fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

VINC. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. BAT. Cõsiderando che'l Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, è ben coltiuato, nõ si douerebbe cauare meno di quindeci, e vinti ducati il iugero. Et questo basta poi c'habbia ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quãto vi sia grato.

VINC. Et io nõ fallarò a venire, per ritrouarui ogn'hora più cortese.

IL FINE DELLA NONA GIORNATA.

LA

# LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.*

SMONTATO che fù M.Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M.Gio.Battista Auogadro, vn de' suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou'egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopò le loro salutation solite, si posero a sedere sopra alcune antigaglie di pierra, che vi erano per ornamento. Onde, vedendo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza. & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche sin'hora habbiamo parlato delle più importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij 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 mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ve ne sono pur assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

VINC. Perche fù sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se voi mi scoprirete tali inganni.

GIO. BAT. Quantunque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) sogliono seminar nelle buone possessioni sessãta 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; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, ilquale non resta di promette-

*Dãno del patrone, e non del massaro.*

mettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente q̃l-la seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle so lamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semẽza per iugero, il patrone, pensando di raccoglier le nonanta, & cento some di biada, come gli daua il massaro passato, à pena ne raccoglie sessanta. Onde p nõ conoscer che quel dãno ꝓuiene da i tãti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamẽtarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione à simili huomini, percioche doturebbono aprire gli occhi: ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari che non possono stare appresso de' patroni se non poco tempo? I quali, auuẽga che nõ dicano palesemẽte dopò S. Martino volersi partir l'anno seguente; tuttauia mostrano la loro intẽtione quãdo ordinano le viti al Gẽnaio, ò al Febraio: percioche nõ le cõciano, secõdo il solito; mà scaluãdo gli opij, o altri arbori li tagliano, che alle volte nõ vi restano rami per rompere i nuoui palmiti, che vãno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco più legna, nõ hauẽdo discrettione al tãto dãno, che patisce il pouero vignale. Senza che per contrario, non castrano le viti, nè vi fanno speroni, che vi vorrebbono per produr nuoui maderi per far dell'vua l'anno seguente: anzi che vi lasciano il doppio legname, accioche producono per quell'anno frutto assai, nou curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da produrne poca somma. *Dãni del patrone con vtile del massaro.*

VIN. Tanto più sono ciechi quei patroni quanto che commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di vua più del solito: non si aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, quãdo sono ꝓ partirsi da loro, che nõ pure nõ colmano il pagliaro secõdo il solito, ma cõsumano tutta quella paglia innãzi, che finiscano di seminare le biade: ponendola abõdantemente sotto a gli animali, e nelle pozze de' letami. Onde se que' patroni cõsiderassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco valore, e che vi conuerrà cõprar dell'altra paglia, o strame ꝓ far letto a quelli de' nuoui massari, nõ cõporterebbono vn tãto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & a non porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, o fosse. Nõ facendoli mai buon q̃l che dicono, che mescolãdo q̃sto letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nuouo, per esser *Dãno del patrone con vtile del massaro.*

questa cosa simile all'altre lor sofistarie come auiene quando pongono le lasagne in più piatti, & nō hauēdo formaggio p coprirne solamēte la metà, bēche tritino altrotāto pane, & lo mescolino p supplimēto: vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quātità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiūgēdo essi altro sterco di q̄l ch'era nel vero letame, che p mescolarui q̄st'altro fatto in acqua, nō si guadagna, se nō la quātità, ma nō già tāta vtilità, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamēte.

VINC. Quanto più è chiaro questo, che dite, tanto più si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

*Danno grāde del patrone con vtil del massaro.*

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro dāno grande, ilquale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a condur q̄lle paglie, ò altri strami cōprati per li patroni a lire cinqūe più volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedēdo quei massari che costano a loro solamente la cōdutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicēdo fra se medesimi. Facciamo del letame in quātità che ci benefiicia assai, ancorche in tutto non dicono il vero, & ne costa vn niēte a rispetto di quel che costa a i patroni. E tanto più possono di questo quanto che lo pōgono nelle seminate che zappano, & che (per l'ordinario) hān'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni cōsiderasse ro, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamēte di tre some vna) li viene più d'vn ducato, & mezo il carro, io sō certissimo, che nō lodarebbono quei massari di questa astutia; mà diuenirebbono diligenti non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rēde sempre assai māco vtile, di quello, che è il costo. Per tāto ciascun patrone dourebbe far curar almeno due volte le stalle ogni settimana, e specialmente quādo gli animali vi stāno tutto il giorno con la notte: atteso che starebbono più netti, & spenderebbe manco paglia, ò altro strame. Et tāto più si douerebbe osseruare questo buon'ordine, quando che quegli strami non sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami: si per riposare sopra, come anco pche ci marcirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramenre ingrassa i campi. Mà seguendo gl'inganni fatti a i patroni, dico che alcuni massari dāneggiano quā do 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 a posta fan cadere di modo che guadagnano il doppio, & più ancora. Et bēche q̄sto sia più dāno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno li pare po-

*Danno del patrone, & in parte del massaro.*

co

co costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VIN. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & i cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani & nel vendimiare le vue, danno à sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari per esser il danno commune col patrone.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati a carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più giorni, con due, ò più carette, e traine, percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia fin'al Natale (per esser'i più curti dì di tutto l'anno) ma ancora cominciano a lauorar dopò terza, & si partono subito, ch'è passato vespro. Et però i patroni dourebbon'obligarli a questo come han finito di seminar le biade: concioßia che (arando à quel tempo) maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaio, ò al Febraio (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'vtili all'vna, & l'altra parte, & lasciar quelli che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

GIO. BAT. Vn'altro ingãno voglioui parimẽte dire, che fanno molti massari a lor patroni quãdo adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innanzi che vi seminano i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio à quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono i detti patroui, per profondarsi in parte la grassa di quei campi, ma restano etiandio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono. *Danno del patrone, & in parte del massaro.*

VINC. Questa è ben'vna gherminella da pochissimi conosciuta. Auuenga che farebbono meglio tai massari a 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 mòrbidar troppo i loro palmiti producono manco vua, & il vino, non cosi buono, che con difficultà 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'vua, & buona; ma ancora il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruerebbe 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 maggiormẽte alle seminate: & si anco perche

si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

*Danno d. patrone, e del massare.*

GIO. BAT. Parimente dāneggiano i negligēti massari i loro patroni, & se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, à seminar i grani, a segar'i prati, a tagliar le biade, a sterpar'i lini, a zappar'i migli, e a far'altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli, percioche (come ho anco detto) non si può pensar'il danno, che più volte seguè per tardare da vn tempo all'altro, da vn sol giorno all'altro.

*Che i patroni non si fidino de' massari, se non sforzi più che da bene.*

VINC. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

GIO. BAT. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i patroni non si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render vtilità a loro. Et però tanto più andranno ben le cose de' patroni, quanto ch'essi con diligentia intenderanno, e vederanno i casi loro.

VIN. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno auuenturati coloro che lo metteranno alla prattica.

*Che ō si faccia spesa, s'l'vtilità nō è maggiore, & che all'hor volte lo spender poco, vale più che lo spēder assai.*

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudēte a non far mai cosa alcuna, se prima nō vede esser più l'vtilità, che la spesa, e s'ingegni à far di quelle cose, che con lo spēder poco giouino più, che con lo spender assai. Come per essempio m'è occorso al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducēto occhi comuni l'vna, che costarono vintiquattro sol di il cēto; feci poi l'altre cinque della medesima forma cō gli occhi più grandi, che costorno vintiotto, i qnali supplirono con cento, e vintiotto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che cō cinque soldi che spēdei di più, guadagnai per vetriata settantadui occhi, che mi sarebbono costati (cō la fattura, e piombo) settanta dui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile, per la più bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

VIN. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior vtilità?

GIO. BAT. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta vn paio di buoi, & vn huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui homini, come per l'ordinario si fà.

Poi vi dissi dell'vtilità grande che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi, che si raccoglierebbono più migli, di quel che si fà, quā-

do

do si zappassero subito, che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accõpagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, ilquale costa manco del puro, & fa produr'a 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 essempi circa ciò (perche nõ miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior vtile che sia possibile) ma per hauerne detti à bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni) come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono, ma anco 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 osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

GIO. BAT. Hora si come dissi del cõprare, & trattare i buoi, & caualli, ricordo parimẽte che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue ò cauallo più tosto di più, che di mãco, accioche egli possa restaurar q̃gli altri, che alle volte vi si ammalano, ò si stãcano; non mancãdo etian dio a cãbiarli innanzi che s'inuecchino, o che vengano di poco valore. *Trattato della cura de' buoi, & della stalla.*

Poi sia diligente nel veder se vn bue è a proposito per tirar cõ l'altro; percioche essendone vno, o più picciolo, ò più debole, ò più pigro dell'altro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi a terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tallhor vn bue percote l'altro, & massimamente quãdo mãgiano insieme, & conoscẽdo questo, che gli proueda subito, accioche nõ patisca talmẽte, che in pochi giorni vẽga al fine.

Appresso lodo, che vegga se'l giogo, o ruote, ò timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo. Non mancando parimente a veder se qualche vn pate nell'andar fra le pietre, per hauer i piedi molli, che lo faccia ferrar'innanzi che l'adoperi: perche altramente si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che'l detto Agricoltore faccia portar'a i buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi: ma anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli

e gli occhi come si costumano, & il cauagnuolo legato al muso, quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importãte voglio dir'ancora, ch'egli stia, ò faccia stare il bifolco, ouer'il bouaro la notte sẽpre appresso a gli animali, accioche non siano rubbati, o che slegandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più volte occorre. Tenẽdo non meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche non vi si attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbruciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, di armenti con le persone insieme.

VIN. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorrano più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de'solari che si toccano con la testa.

*De'caualli.*

GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de'buoi, è bene che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel cõprarli si piglino giouani, & bẽ qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare, & carrettare, 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 vn luogo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tẽpo senza sospetto che si gonfino, come facilmẽte fãno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E bẽ vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, & lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, o metterli de'panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse uolte se sono mal ferrati, & proueder li subito: percioche mancando di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, o bastine, ouer collane gli noiano.

VIN. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

*Come vogliono esser li buoi.*

GIO. BAT. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche nõ mangiano più di quel che fann'i tristi. Et potrete creder che siano per voi quando sono di conueniente età, grossi d'ossi ben piantati, con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, o fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa; & pastosa. Auuertendo che non

siano

siano morbidi di coppa, perche sempre l'hanno ammalata, & massimamente quando nel faticarsi li piouе adosso.

VINC. Desidero ancora, che mi diciate la sorte de cani, che io debba tenere per la custodia del cortile, & specialmente per lo tempo della notte.

*Del tenere i cani.*

GIO. BAT. Vi essorto che teniate vn cane, ò dui mastini, iquali siano grandi, pelosi, grossi di testa, di gãbe, di schena, & di tutta la vita, e che siano ancora animosi, feroci, & terribili di voce, e più tosto neri, o scuri, che di pelo bianco, ò berettino. Percioche, si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da' patroni, quando di notte combattono co i lupi, perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, ò archi, ò cõ l'altre arme, che adoperano p ammazzar simil fiere: cosi per cõtrario vogliono esser scuri ne i cortili, accioche entrãdoui i ladri, o nemici, per non poterli bẽ vedere, habbiano paura d'esser morsicati. Ma lodo che si tẽgano di giorno incatenati cõ slegarli quãdo si fà notte: sì perche non morsicano le genti, che di giorno entrano nel corti le come anco che (stando alla catena) diuengono ogn'hora più feroci.

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 vi può dar del panello di linoso mescolato col brodo di cucina, ò di quell'altro cauato dal late, detto da altri fiero: ma meglio è vna libra di panello di seuo, o poco più per cane al giorno, ilquale (ancorche sia del migliore) costa poco più del detto di linosa. Vero è, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

VINC. Io mi marauiglio che i cani così grandi de' malghesi, & pecorari stiano tanto grassi, non pascendosi d'altro, che di quel brodo vltimo di latte, come hauemo detto.

*De' gatti.*

GIO. BAT. Si come ho detto de' cani, che sono così necessarij a gli Agricoltori così ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li sorci che abondano ne i fieni, & altri strami, & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & casamenti prossimi, o che sono nelle possessioni. Percioche, non hauendone sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura, e bisogna mentre che si mangia, o si dorme, star sempre co i bastoni in mano.

VIN. Dapoi che son chiaro de gl'animali, per conto dell'Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromẽti, che vi vogliono.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn carro, & più secondo la possessione,

*Trattato de gli stromenti necessarij all'Agricoltura.*

sione, iquali sijno di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vãno più facilmẽte, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grãdi capellati, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa. Lequali siano alte di nanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue: & quelle di dietro vintisei: percioche il carro và con più facilità, che se sono d'una medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne: perche se fussero altrimenti, nel montare, & nel discendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo à gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lũgo, & corto secondo il bisogno delle robbe che pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini solamẽte, per meglio condur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili: hauendone ancor'vn'altro paio più corte coperte d'assi accioche siano potẽti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso: Et che tutte habbiano la catena dinãzi per legarle; accioche non carichino le ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate 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 nõ esser cosi agili à carreggiar di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vno sia più tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & bẽ cerchiate: perche si fa maggior'opra, che non si fa co i 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 un giorno più terra mossa, che nõ si fà con tre, ò quattro carrette, & specialmente quando non và più di otto, ò dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, ò quatro carriole da mano, per condur quelle cose che non si possono co i carri, ò carrette cosi commodamente, le quali siano ben fatte, & ben cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli à cõseruare questi carri, carrette, carriole, & traine dal uento, dal Sole, & dalle pioggie; percioche mancando à questo, durarebbono poco tempo.

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, cosi ui prego che mi diciate anco, come voglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO.

GIO. BAT. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nell'arare il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dētro con ragione, & che siano lunghe non menō di trenta oncie l'vna, & l'aratro vintidue, ò più tosto vintitre, sin vintiquattro; Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello, almeno 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 lūgo 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 vomero 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, laquale assai più carica i buoi, p andar maggiormente à trauerso, 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.

VIN. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuano meglio, che se ne metteßero solamente dui?

GIO. BAT. Non è dubbio, che si come non si debbe arare se non 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 uolta tāta poca terra, che quegli animali nō siano caricati più delle lor forze: cosi pigliādone troppo, non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo; Parlando però solo di quei tai terreni, che sono à proposito di poter far questo; & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, ò crolli, ò troppo ghiaresi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamēte sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volendo pur arar ne tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano un'altro, perche arando tre, ò quattro pertiche per aratro, suppliscono à tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VINC. Lasciandoui quel che potrei dire à corroboratione di questa marauiglia conosciuta se non da pochissimi: uorrei saper ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad usar'i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

GIO.

Gio.Bat. Certo è, che l'aratro è migliore ſtrumento, che'l pertegato, & ogni altro modello ſimile. Nè biſogna dire, che'l ptegato ſia buono per arare, perche ſia ſimile all'aratro di manizze, di dentale, di aſſe, & di vomero; anzi per eſſer diſſimile in commodità, in vtilità, & in potẽtia, è inferiore aſſai, che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, ilqual biſogna eſſer gouernato p forza di braccia; oltra che l'aratro è più vtile & più potente per portare più lungo numero, e per ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouerſare ſono di minor fatica à i buoi, perche portano minor vomeri, & non mai ruotolle, che li carchino di più peſo. Iquali ſon' vſati ſolamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, ò deboli & terreni leggieri, ò ladini. Poi il pertegato è anco diſſimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, biſogna che la ſua burra ſia longa nõ men di otto braccia, & quella dell'aratro baſta eſſer cinque, ò poco più: atteſo che ſuppliſce il timoncello, che và attaccato al ſeſetto delle ruotelle, & al detto congolo. Lequali ſiano fatte cõ ragione dell'altezza, & nel ferrarle attorno, con fornirle di catena, che leghi la burra col ſeſetto, doue ſono poſte dentro.

Vinc. Lodate voi l'arare co i rouerſori, che ordinariamente vſano i Cremoneſi, Soncinaſchi, Cremaſchi, & altri paeſi?

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che ſi ara con più facilità col rouerſore, che cõ altro ſtromẽto ſimile, cõcioſia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma è di maggior fatica al bifolco per tener la ſua lunga manizza ſaldamẽte cõ le mani. Vero è, che voi farete ben a tenerne vno come faccio ancor'io, peroche aprirete, & cauarete i filì delle viti alla primauera, & anco le colmarete all'autũno sẽza offẽderle, come fà l'aratro quãdo nõ ha la coruana, che copra il capo dell'aſſelletto delle ſue rotelle: oltra che rõperete la prima volta quei terreni, che ſono molto duri; atteſo che ſi ficca dẽtro cõ facilità per lo bifolco, che gouerna quella ſua manizza con tal deſtrezza che frange, & ſpezza ogni aſpro terreno.

Vin. Conſiderando quanto ſia di gran contento il ſapere le diuerſe vſanze intorno à queſta profeſſione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioſo 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 vtili, come lodarei che ſe ne oſſeruaſſe vna: facendo i vomeri del più fino acciale, che ſia, percioche ſarebbe d'altra vtilità che non ſarebbe quel poco più di coſto: Et queſto veggo nel mio lauorerio per volerui almeno

dui

dui vomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accomodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta, perche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciale più fino che possi trouare: percioche son certo che mi dureranno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per attaccaruisi la terra, come fa a gli altri tristi per restar quelli lucidi; come l'argento fino.

VINC. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa sì vtile inuentione, aspetto che mi parliate, anco de gli erpici come vi ho richiesto.

GIO. BAT. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio, Nō māco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore doue rebbe hauer dui 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 tirare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto, & massimamēte quando è attaccato a due caualle, ò caualli gagliardi, con l'hauer sopra de' legnami greui, ò che'l bifolco, ò altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol esser più leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi al seminare i grani, & dopò ancora, per esser più commodo del grande nell'erpicare sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

*Come deono esser gli erpici. Prouerbio*

VINC. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici.

GIO. BAT. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro, & mezo i tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, ò vndeci denti di ferro per legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie, & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente vn'oncia, & meza per riga, secondo che và l'erpice: & a questo modo egli erpica benissimo.

Poi si deue hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio; accioche si possa spiantare 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 deue hauere vna erpichetta senza denti.*

VINC. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) ò alla vsanza della maggior parte?

GIO.

GIO. BAT. Lodo il seminare il trifoglio ne i terreni senza solchi, & massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

VIN. Chiaritemi vi prego, come si può far questo?

*Quel che seruano quei da Rouato nel fare i prati.*

GIO BAT. Essendo (per essempio) vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezo della piana cō l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giūti a i detti fili, senza farui solchi maestrali; onde quella piana resta come se fosse vna sola colla, & erpicano dapoi sù, et giù, et per trauerso tāte volte, quāte vēgono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindici, ò vinti giorni, l'arano doppiamēte; facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell'andare in suso il volgono adosso il terreno, come farebbe verso Oriente, poi venēdo in giuso cō l'aratro fra il detto solco, & filo lo ritolgono verso Occidente; Et fatto questo, prēdono dell'altro terreno seguēte 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 medesimamēte verso Occidēte. Et a questo modo arano di mano in mano, volgēdo, e riuolgendo ogni aratura, fino c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'istesso fanno nell'arare a trauerso la terza uolta, et anco la quarta sù, & giù quādo seminano il frumento, ò segala. Erpicando etiādio sù, & giù, & a trauerso benissimo sempre c'hanno arato, & seminato. Seminādoui poi alla Primauera il trifoglio, il qual nasce facilmente, & viene bellissimo.

VIN. Non solamente non è marauiglia se in quei piani mai non fallano i frumenti, ò segale, & meno i trifogli: ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trapassa quello della vanga.

*Che si tengano dui ritoli per far fuor le biade, & ch'è meglio il carriolo.*

GIO. BAT. Seguēdo pure i ricordi vtili dico che ciascun'Agricoltore habbia dui ritoli grādi, e di legno greue, accioche possa far bene fuor le biade con un caual per ritolo; ma meglio è il carriolo con quattro ritoli con dui caualli, per andar più veloci, e tirar fuori più facilmente i grani

*Che si habbia una benaccia, e le tine, & vini.*

Ancora dico che l'habbia una benaccia, e più, secondo l'vue che raccoglie, laquale sia grāde, e d'assi à proposito, per condur l'vue a casa, & a i torcoli: hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & seruirsene frà l'anno in altre cose.

*Che i tinazi quadri sono migliori de gi altri.*

Appresso ch'egli habbia delle tine, ò tinacci grādi: e più tosto di più, che di manco, le quali siano forti di legname, & cerchiate più tosto di ferro, che di legno. Sapendo anco che quanto più somma d'vua, & vino bollono insieme, tanto più si purifica, & diuien più potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono più 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 cagni che stanno ne i trauersi: per li quali stringono benissimo.

VIN. 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 tarui altro che nettarli bene al tempo della vendemia?

GIO.BAT. Sarebbono buoni questi quando i vini nõ vi veniſſero più deboli, e di minor colore, che non fan in quei di legno. Et questo è cosa credibile: percioche i vini non bollono cosi ne i vasi di terra (per esser freddi) come fanno in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che chi li fodrasse benissimo d'assi di dẽtro, bollirebbono poi con facilità, oltra che sarebbono molto commodi, perche se ne potrebbono far più numero insieme co i tauolati d vn quadrello tra l'vn' e l'atro.

*Che i tinacci di quadrelli non son buoni.*

Dico ancora che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grãdi mezane, & picciole, lequali siano buone, e ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle che han dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Mà non raccogliendo grã quantità di vini, è ben' hauer le botte solamente d'vn carro, perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisse ne anche tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, ò di più carri.

*Che si debbono più sorti di botte, & d'altriua si.*

Similmẽte ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli, barili, bottaci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tẽpo; ma ancora che l'habbia vna statera grãde per pesar i fieni, & altre cose grosse, hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamenre i detti fieni.

*Che si tengono più statere, quarti, coppi, cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura, e per le fabriche.*

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn copo più tosto di ferro, che di legno per misurar i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia sei ilquale 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 piãte di salice, di albera, & a i legnami, che si pongono à le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, o quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, e quattro, o sei conij poi di ferro lunghi vn palmo, & mezo per fender i legni da brucciare. Hauẽdo ancora buone securi, forti securotti per tagliar, e fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per troncar, e quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che sta bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scalu are, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tanagliuole per conciare viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimẽte ch'egli stia nõ tanto fornito, di rasiche, di pione, e pionini; ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara p quadrare, di ascia per vgualare di zappa secure per cauare, & più triuelle, triuellini, martelli, tanaglie, sesti, cacciole piombini per marãgonare. Essẽdo poi non pur copioso, di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, e forche d'ogni sorte, ma che l'habbia ancora vn luogo accommodato per tenerui separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato, & ritornatoui ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'Agricoltura, & alle fabriche, non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono anco hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

*Ch'è bene à tener delle vacche.*

GIO. BAT. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcun'altro di cõmodità, & d'vtilità, Et però io lodo a tener quel più, & meno di vacche, che si può. Percioche e oltra le vitelle, e vitelli che si possono amazzare, vẽdere, & alleuar cõmodamẽte, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, & caui di latte, giũcate, e ricotte: Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinẽti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano, percioche, tenendone di forestiere bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo: cosa che sarebbe di trauaglio al patrone per non poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasse.

*Che si debbe hauere de' porci, & come si possono pascere.*

Anchora si debbe tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de lauoratori, tenendoli però serrati in luogo cõmodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assi di larice sopra i trani di rouere, ò più tosto di castagna, lequali non si tocchino appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormẽte alcuni. Essendoui poi vn'albio talmente accommodato che vi possa metter il lor mãgiare senza aprir'altramẽte l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiãde di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte cõ la semola, & senza: la melica macinata, o colta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nõ già quello de' molinari; percioche fa la carne spongosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare: atteso che secõdo la buona, & cattiua natura vẽgono anco più, & meno grandi, & grassi

gtaffi. Et però qnando nō sà da chi siano nati, si pigliano lūghi di schie na, di muso, di orecchie, & che māgino assai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina : percioche la carne sua sminnisce più nel cuocerla per non esser cosi soda, come quella del maschio; Auuertendo sem pre ad ammazzarli in Lnna nuoua, più tosto che nella vecchia.

VIN. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si ten gano serrati, percioche mancādo di queste, nō solamēte nell'andare tut t'hora quà, e là (com'è la natura loro) fāno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattiui. E se pur si vogliono mandare a pascer nel tēpo che nō s'in grassano, li mādino sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

*Quali galline si deono tenere, & in che modo.*

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le quali nō passino quindici sotto ad vn gallo, percioche è meglio hauer ne poche, e buone, & pascerle bene, che hauerne assai di tali, & quali, e questo è occorso alla mia cōsorte quādo ne teneua vinticinque e trēta, nō curandosi di altro, che fossero solamēte di belle piume, bēche facessero pochi oui; Onde vedēdo io questo dāno; ne trouai qndeci di bella piuma nera, e tutre capellute col gallo simile, e molto bello, lequali ci fanno più oui in vna settimana, che nō faceuano quell'altre in vn mese.

VINC. Per qual cagione le hauete nere, e non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline bianche furono sempre biasmate da gl' intendenti, per esser deboli da alleuare, da conseruare, e perche fanno pochi oui, cosi per contrario le nere sono lodate, per esser più forti di na tura, più saporite, più sane, perche fanno maggior quantità di oui, & migliori de gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti Medici lodano a gli amalati, che più tosto mangino delle polastre nere. che d'altra sorte, lasciando sempre i maschi, perche sono māco sani di tutte le polastre, dicendo similmente de gli oui. Aggiungendo che quel li delle polastre sono più sani, più delicati, più pieni, e più copiosi di lat te, che non sono gli altri delle galline, e specialmente quando più que ste sono vecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui anni, ò almeno ogni tre; percioche non solamēte haurebbono maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni, le galline, quanto più s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie, lequali, alle volte sono di tanti an ni, che vi bisogna vna cauallata di legna a farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno,

GIO. BAT. Io le dò più sorti d'herbe, delle cōciature di biade, de' mi gli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande pe ste, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Lu glio

glio, ò d'Agosto, per farle abondar d'oui le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del riso con la gusca, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Mà per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non vi è cosa pari al panello di seuo.

VIN. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

*Come debbe essere posto il pollaro.*

GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone: percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, e molestano di continuo la famiglia: e però stà bene che sia lõtano dal casamento, & posto à Mezo dì con vn portico dinãzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare per le finestre, & starui sotto le galline cõ gli altri polli à beccare, & riposare. Hqual luogo sia più tosto grãde, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouer vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimẽto, accioche

*Altri ricordi per i pollari.*

nè serpe, nè sorzi, ò altri animali possino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare, del beuere, e del tenerli netti, & accommodati del dormire, e del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli oui: mutãdoui la paglia almen'ogni due mesi, & hauẽdoui poi vna quãtità d'arbuscelli spessi non molto distãti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tẽpo del caldo, & si possano cõseruare da gli vccelli di rapina: I quali arbori siano di più sorti per modo di viuaio, come sono opij, morari, pomi, peri, & altri frutti p piãtarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, medesimamente rimetterli ogni anno. Et come sono nati i policini siano messi più tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina, pcioche sono meglio alleuati, e difesi da ogni vccello, e q̃lla fà anco più p̃sto de gli oui.

VINC. Come si fà per introdurre tal'vcello, a questo vfficio?

*A fargouernare i pollicini da vn cappone.*

GIO. BAT. Si piglia prima vn capone sano, e potẽte, & pelatolo tutto sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e dapoi s'inebria cõ suppe di pane in vino, & cosi ebbro si pone in vn soglio, ò altro vaso coperto d'assi accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui si pone sotto ad vn cassolo di vimini cõ vn policino c'habbia almeno vinti giorni: onde (per l'amore che li piglia) vi si dà il giorno segoente quei pollicini che si vole. Ilquale, come è posto in libertà, si vede cose grandi che fà nel pascerli, nell'alleuarli, & nel custo dirli. Perilche non solo s'impazzisce di loro, quanto fà ogni altro vccello de' figliuoli, mà ancora nõ gli abbãdona mai nè dì, nè notte, fin che le pollastre fãno de gli oui, & i polli sõ diuenuti capponi. Mà per hauer de polli per tẽpo, si piglia vna gallina Indiana passato Natale, laquale (essẽdo sana) si pone in luogo alquanto caldo con vinti, ò 25. oui sotto di galline nostrane. Da i quali (essendo cosi buoni, & ella ben trattata) in diciotto, ò vinti giorni, escono tutti i pollicini, quali si pongono con lei sotto vn cassolo per

lo per giorni sei, ò poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, sin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

*Come si possono hauere de' pollicini per tempo*

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il gallo, dico, che si pigli non molto grãde, nè molto picciolo: percioche non sono cosi cõmodi per le galline, come sono gli altri. Il quale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespa a guisa d'vna corona, & non mai piana, p esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e biãche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnghie forte, le ali grande, & la coda tant'alta, che le pẽne si riuolghino fin'al capo: sia anco, sopra tutto, innamorato delle galline, & audace paffrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale nõ pur è necessario per le galline, ma ancora perche col cãtare a certe hore di notte, sueglia i Religiosi ad orare, i letterati a studiare, li artefici a lauorare, i viãdãti a caminare, i mercãti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, e gli Agricoltori a preparare gl'armẽti 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 Alemãni, iquali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

*Le qualità che debbe hauere il gallo con più doti sue.*

Qual'è poi quella creatura, che faccia fuggire il ferocissimo Leone signor di tutti gli animali quadrupedi, com'egli fa sempre? Percioche questo singular'vccello hà nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tãtosto che si rappresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi ferisconotalmẽte le pupille de gli occhi, che li dãno grandissimo dolore; Senza ch'egli è singolare nell'atto generatiuo, stãdo che nõ v'è altro vccello, che satisfaccia a tante femine, com'egli fa: nè che cosi animosamente le difenda da i nemici loro, & manco che sia cosi amoreuole nel participar con loro ogni cibo ch'egli troua. Et oltra ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come caualiere, & la corona come Rè.

VINC. Veramente si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi questo rarissimo vccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

*Trattato dei galli, e galline de India.*

GIO. BAT. Douendoui parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani: dico che ci vol vn giardino, ò prato appresso alla casa: percioche oltra, che si possono alleuare, & tener cõ poca spesa, si conseruano anco più facilmẽte d'ogni infirmità: cõciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere; Ma vi bisogna vn gallo audace,

& gagliardo: ilquale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, ò cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti p vn mese in luogo non freddo, e nō lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, ò che faccia caldo; nō mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, e di ricotta. Et ben che costino assai nel l'alleuarli, nōdimeno perche sono delicati da māgiare, stà bene a tenerne, e massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gl'amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trētacinque libre l'vno: onde le femine sono a pena la metà, lequali couano i loro oui d'ogni tēpo, & ogn'vna sedeci fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VIN. Mai non ho voluto tener di questi vccelli; part: perche muoiono facilmente, mētre sono piccioli: & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa. Et oltra che stroppiano, & amazzano molte hate i galli nostrani: i pollicini loro spēdono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo a tenere de' pauoni colorati soliti, ouero de i bianchi: percioche non pur sono bellissimi da vedere, e molto buoni da māgiare; ma si alleuano anco più facilmente de gl'Indiani: Sēza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimēte guardia de i cortili, perche quādo veggono gente, che nō conoscono nell'entrare, auuisano quei di casa col gridar loro. E vero che hāno tre difetti dānosi a i patroni. L'vno, che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che per dimorar volētieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo, perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone, quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lo lo che all'hora siano posti in luoghi talmente serrati, che non siano molestate. Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane, percioche gli couarebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quantità. I quali siano posti in couo più freschi che si può, & in Luna nona: percioche escono gli vccelli, & più quantità di maschi. Non mancando di dar alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffrediscano gli oui.

VINC. *Qualunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttauia, ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori mailnconici.*

GIO. BAT. Parimente stà bene l'hauer due, ò tre oche, & vn maschio

(che

(che cosi conuiene) lequali siano più tosto bianche che berettine, per esser la loro carne, migliore, & la pēna più bella da vedere. Et questi vccelli, tanto più s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodatti d'acqua corrente. Per tanto lodo metter à couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto le galline nostrane, che alle oche, percioche ne faranno maggior quantità, Nō ponendole 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 partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi, possono 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, o maicole, o altre herbe simili.

VIN. Fuori che le oche sporcano, doue habitano, & dāneggiano l'herbe col beccare, & cō lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse, oltra che sono vtili per la penna & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie: lequali, combattendo valorosamente, ributtando i nemici, ch'all'hora entrauano.

GIO. BAT. Appresso lodo a tener delle anitre; lequali (fuori che sono più picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque, & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose. Nō lasciandole andar nelle peschiere, atteso che māgiano i pesci mezanetti, & nō essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben'a tenerle in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da māgiare: 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) & perche fanno de gli oui assai: i quali, benche non siano cosi perfetti per gli ammalati, nè cosi delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi. Oltra che si possono cosi metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli oui, non sarebbono più buoni.

*Dello alleuare, & tener delle anitre.*

Similmente lodo a 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'alleuar gli anitri: senza che i maschi non sono

*Dello alleuare le anitre Indiane.*

così buono il primo anno, come sono i nostrani p cõto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole grã diligẽtia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi done si tengono: aggiungendoli dapoi della semola, & lasciãdoli andar'all'acqua di fossa, & corrente; accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

*Della terza sorte di anitri vili.*

Poi a volerne alleuar'assai, si pongono due ãnitre nostrane per ogni maschino indiano, percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi: iquali si alleuano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo, da quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, 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'altre.

*Trattato nelle colõbare.*

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo hauer vna buona colombara, & più secondo la possibiltà di ciascuno: percioche è cosa di vtilità, e commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti: altramente sono molestati i colombi; & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non vadino lõtani à beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi voli in sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole quando batte ne i terri, nei corridori, & penetra per li finestroni, ò lucernoni: & specialmente al tempo del verno. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per vscire verso tramõtana, ma dalle altre parti si ouero essẽdouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse in nanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè forci: intonicando, & imbiancando così di dentro, come di fuori, & mettendo anco sopra i cãtoni le sue lamette; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezaa, non sono ne anche così insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorci, come spesse volte occorre nell'altre colõbare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamẽte per la vsciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano; & come si vien fuori (serrata prima la detta vsciera) sia subito posta per terra accioche qualche animaletto nõ vi rãpasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colõbare di nidi per habitarui, & concauii colombi: Iquali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli

li tessuti, acciòche 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 accommodar 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, o tarme che li conducano co' 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, & ogn' 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 gl'vccelli di rapina, & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di più vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano cosi almeno per cinquanta giorni; Che vscendo dapoi, non mancano a ritornare, e perseuerare, come se vi fussero nodriti da' padri loro: Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi da freddo, e sono di maggior prosperità per crescere, & per bruscarsi più presto il lor viuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia 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 colòbare de' colombi d'altri, ma perche non è cosa Christiana à spogliar qual si voglia, non sia mai vero che lo palesi Ricordo bene che non si manchi di dar da beccare a 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 costa manco, il quale è anco perfetto per le quaglie, & per li polli: non dandoli a quel tempo orzo, nè spelta, nè vena, nè melica, ò legumi; percioche i pipioncellini, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Genaio, di Febraio, & di Marzo de' vinaccioli; per li quali, oltre che viueranno quei colombi non couaranno ne anche fin 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, acciochè i colombi possano intertenirsi con quelle; quando altroue non trouano da

beccare; & massime essendo coperta la terra dalle neui: scoprendo però quando fusse neuicato. * E però chi darà abbondantemente da beccare a i loro colombi ne tẽpi necessarij, nõ tanto ne cauerà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno, mà ancora venendone de gl'altri, iquali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

VINC. Certamente che vna buona colomba è di più vtilità, e di minor incommodità, 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 volte gli oui all'anno, & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombare accioche si accompagnassero, con quei maschi; mal fatte con tal modo che i padri non se ne accorgessero, non ponendoui però maschi casalenghi; perche si accompagnerebbono con quelle della loro sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

*De' colõbi casalenghi.*

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite, ma anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, quali siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia, oltra che couaranno, & nodriranno con più commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben' accommodati di stanza, & del viuere, sono sempre più vtili, più grassi; & più delicati di tutti gli altri.

VIN. Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente si possono tener ne i cortili, vi prego, che mi ragionate delle peschiere.

*Trattato delle peschiere.*

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer' al casamento (se tanto si può) a modo d'vna fossa; percioche sarà sempre vtile s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, o fuggire il pesce, o romper il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia, laquale non pur è larga vinti braccia, e longa seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella cõcia con la feratella fatta con più bucchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra più spessa di buchi di modo che non vi può vscir sorte alcuna di pesce, & ha tal forte siepe di spini nella ripa della possessione, che nissuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come veggio 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. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le serraglie, mandai

di

di Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allhora abondantia per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. Iquali feci portare da dui caualli in quattro barili con cãbiarle l'acqua più volte: oltra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & veroui tolti nell'acque nostre, a tale che in vn' anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci, perche, come sono grossi, viuono solamente de gl'altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti, come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luccio alcuno: ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gl'altri.

Vinc. Tanto più è da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

Gio. Bat. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

Vin. Iddio sà quanto vdirò volontieri questa diuina cosa; percioche è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionare adesso, vi prego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere, cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

*Del scaluar gli arbori.*

Gio. Bat. L'opinione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al verno; percioche soprauenendo gl'eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano più anni a venir floridi come di prima: oltra, che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, e specialmente in quelli della nostra Città. Perche nõ curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che vi fanno nel tagliarli auanti il verno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità, cosa che non farebbono quando fossero lor proprij. Et però gl'intendenti che ne hãno, non solamente nõ li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliar, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente; E ben vero, che per brusciarle, durano più su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

Vinc. Ancor io ho sempre osseruato questo nel tagliar i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati, perche sò quanto all'hora patiscono.

*Del piantare gl'arbori troncati.*

GIO. BAT. Similmente vogliono che più tosto piãtino gli arbori che van troncati passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi al verno; Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente; in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodiamo però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino; & osseruano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar i giardini.

VINC. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion esser le are.

*Trattato delle are per batter le biade.*

GIO. BAT. Bisogna che siano parimente alquanto releuate, e pẽdenti a mezo giorno, e talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi póssano giocare nel palar'i grani: facendole anco lontane da gli horti, dá i giardini, & dalle vigne, perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che nõ si fessi: mà egli stia ben liscio, & ben vguale. Coprendole dapoi con paglia, o stoppia, o con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da' venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata cõ lo sterco de' boui, accioche s'inastrichino benissimo, e stian ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carioli. Hauendo vn portico aperto, e tanto lungo quanto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamenre quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre, quando il tempo non è fermato, per farui fuori i migli, & iui seccarli al Sole che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per liquali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

*Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo raccolto.*

GIO. BAT. Cose assai si potrebbono dire intorno a 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, & gl'ingrassa, e li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andando cosi per tutto Gennaro, oltra che le biade maggiormente figliuolano, i vermi, & altri animaletti non le mãgiano sotto terra. Ma vi resta che la primauera, & altri mesi seguẽ-

ti

ti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, iquali per per prouerbio anco dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le ruggiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai più che'l caro, & buoi d'oro del sauio Salomone.

VINC. Hò più volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne dicetiano anco vn'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano: Assai paglia, & poco grano.

GIO. BAT. Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, & più nel fiorir le vue, & gli arbori fruttiferi: Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che vengono a quei tempi, & anco quando fioriscono all'Agosto. *Di quanto danno sono le pioggie.*

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO. BAT. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non di Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti si veggono la notte più numero di Stelle, la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli nõ 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 biscie, & benole di vagare, oltra che'l sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'insacca ne i nuuoli, & che la ruggiada cade più del solito. *Segni, che si veggono innanzi le pioggie, quando è duro il tempo.*

VINC. Similmente vorrei sapere come si debbe gouernar l'huomo nel vender le biade, per esser cosi mutabili di precio.

GIO. BAT. Due vie ho vedute osseruarsi da gli huomini pratichi. L'vna è, che nõn le vendono quando sono in vil precio, & poi come ascendono quando più gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliano conueniente precio, ne vendono vna parte, come sarebbe al Carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et a questo modo non si può fallare: percioche si vien ad osseruare quel prouerbio che dice. *Ricordi del vender le biade.*

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti che quando vendeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari; ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a venderle; percioche; si come

me questo da speranza di gran ricolto, così quando è morbida, fa temer 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 preggiate, che poi per esser'abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

*Altri ricordi p le biade, & linose.*

GIO. BAT. Auuertisca però ogn'vno a non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi, & anni, se prima non sono ributtate con pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fa al cõtrario: atteso che, essendo fatta di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di più, sette, & otto per cento. Et questo auuiene; percioche quando si fa fuori, tal semenza al detto tempo, e talmente ristretta dal gran caldo: che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

VINC. Che dite voi ancora intorno al vender i fieni.

*Ricordi del vender i fieni.*

GIO. BAT. Nõ si vẽde mai quel fieno a misura, ch'è tagliato, tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fa vedere, che quanto più è segato men maturo, tanto più si calca insieme, onde si come misurando si mostra poco: così pesandolo si troua esser'assai più di quello ch'è stimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per mostrarsi più di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno: perche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VINC. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a pecorari: perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per essere tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario sarò da voi secondo il solito.

GIO. BAT. Et io vi aspettarò più che volontieri.

IL FINE DELLA DECIMA GIORNATA.

LA

# L'VNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.*

ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo: seguente al Maggio, & Settembre, per terzo: come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

*Dimanda fatta à Scaltrito malghese intorno gli armenti.*

Poscia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi, poiche generalmente sono i più 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.

GIO. BAT. Et questo tanto più mi sarà caro quanto che all'Agricoltura, non è cosa più conueniente, e più vtile de gli armenti. Iquali non solamente furono tãto stimati da gli antichi, ma sono ancora più che mai preggiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo quando ci mancassero, nè hauessimo chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i lati, & dalle carne loro, oltra c'habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro, ch'egli è cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate la vtilità, che vi prestano questi benedetti animali; ma se anco conosceste voi altri nobili la felicità d'alcuni

nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonarebbono le lor grandezze per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

VINC. Quantunque, Scaltrito mio potreste dire il vero; nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi; riserbando a ragionarui della felicità de' Pastori (ilche mi sarà caro intendere) ad vn' altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo, a parlarui (pur che sappia) di quãto mi domãdate, ma dimostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, lequali ci danno sempre vitelle, & vitelli che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che nõ v'è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mãgiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio, fiorito, & ricotta; cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, e viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

*Quanti giorni si fan lattare i vitelli, & vitelle.*

VINC. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, acciochè siano perfetti da mangiare?

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che li amazzano come passano 25. o trenta giorni, tuttauia sono più delicati quãdo sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se nõ quando il formaggio val mãco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni; E per contrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodeci marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte più di trenta.

GIO. BAT. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come soleuano) & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

*Le cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano.*

SCAL. Si come (fuori le primarole) soleuano alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, o sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (gia più anni) le otto, le dieci, le dodeci, & fino le quattordeci, non è possibile ad alleuarle: perciòche ci verrebbono troppo care: Onde, per pratica vediamo, ch'è meglio a comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinque anni, e che sono pregne per otto, per dieci, & per dodeci scudi l'vna, che alleuar le vitelle, concioſia che non haueressimo vtilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni: come ordinariamente non vi diamo il toro; fin che non sono di

vin-

vintiquattro, ò di trenta meſi, & poi ne ſtanno altri noue, innanzi che partoriſcono. Di modo che conſiderando che non mangiarebbono 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 a noſtro piacere in Valcamonica, in Voltolina, ò più toſto nelle terre de i Griſoni, ouer de gli Suizzeri, per eſſer grandi, & di buona ſorte, sì perche le alleuano con poca ſpeſa, per l'abōdantia grāde de i paſcoli, & de i fieni che ſono in quei paeſi montani: & sì anco perche le pigliano (quaſi ſempre) che ſono della pregnezza ſeconda: concioſia che vediamo le qualità dalle terre loro, lequali moſtrano più di tutte le altre coſe della perſona, il poco, ò il molto valore d'ogni vaccha.

VIN. Che buone regole oſſeruate voi malgheſi nel comprar queſte vacche.

SCAL. Primamente (ſopra ogni coſa) le pigliamo che ſiano nate, & alleuete ne' luoghi aprichi, & non mai ne' vaghi; percioche, ſi come in quelli ſono di tal ſorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & ſedici anni; coſi in queſti ſempre reſtano deboli, e vitiono buone poco tēpo. *Cō che ſi debbe oſſeruare nelcōprar le vacche.*

VIN. Come fate a conoſcer diſtintamente queſto, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliara?

SCAL. Le conoſciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i monti ſoliui, hanno la teſta picciola; i corni curti, & i peli ſpeſſi, molli, & baſſi; & queſt'altre delli valli, ò de i monti verſo Tramontana hanno la teſta groſſa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lūghi: Lequali laſciamo à i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre. per ammazzarle. Onde quādo ſiamo per cōprare le vacche che vogliamo, 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 cō 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 lungha, & groſſa, le tette ampie, & lunghe (poi che in quelle cōſiſte la maggior'vtilità d'ogni vaccha) il pelo molle, curto, & ben roſſo alquanto oſcuro, le accettiamo volentieri.

VIN. Qual ſorte di torri vſate voi per migliori.

SCAL. Habbiamo ſempre per buoni quelli, che ſono lunghi, ma non troppo alti di peli ben roſſi, ouer oſcuri; in parte, di ſpalle larghe, di gābe groſſe, di corpo ſtretto, & tondo; di petto largo, di collo groſſo, di giogaglia che vada ondeggiādo, di teſta curta, di fronte largo, di cerui- *Que' tori ſono buoni, & per quanto tempo.*
ce ſuperba, di faccia ſpauēteuole, di occhi neri, & grādi, di corna curte,

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.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potēte, & di mesi quattordici, può satisfar benissimo à quaranta, à cinquanta, & à sessanta vacche, sin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia à non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo a i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie à quello, che dicono gli antichi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni, fin'à i dieci, & dodici; l'altra che dui tori siano necessarij à sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese, non conuien'osseruare niente manco per esperientia continua.

VIN. Come possono montar sopra le vacche, quei tori, che sono di quattordeci 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. Ilche facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite: percioche, quādo i tori sono giouani, & bassi; facciamo vna bucca talmente larga, & commoda, che ogni vaccha vi possa stare; onde trouandosi quēl toro tanto più alto nel terreno non cauato, può commodamente far ciò ch'egli desidera. Et più dico ogni volta, che qual si voglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo à legar quella vaccha; perche altramente, egli ritornarebbe al medesmo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VIN. Da qual tempo osseruate voi di dar'il toro alle vacche preparate, acciòche maggiormente vi diano il latte à proposito, per far miglior formaggio?

*Da qual tempo stà bene à dare il toro alle vacche*

SCAL. Il vero tempo di dar loro il toro, è il Febraio, & il Marzo, & nō ne gli altri mesi anteriori, ancor ch'elle fussero preparate, stādo che ordinariamente ritornano più volte à prepararsi nel tēpo della primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, ò di Decēbre; onde vengono à dar il latte à quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale non è cosi buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba doppo mezo Febraio fin per tutto Ottobre; Et questa è la vera via di tener le vacche affilate, come noi diciamo, & nō fare, come alcuni osseruano: iquali non s'ingegnano à dar il toro à i tēpi detti, e manco à far preparar le vacche, quando tardano à settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hāno nuoui parti, & nuoui latti; disor-

dine

dine veramente grande, e che sempre apporta loro danno assai.

VINC. Che modi osseruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come vsate 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 da loro ogn'anno abondantemente, così per lunga pratica conosco, che quāto più dò del fien buono, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abondano il latte, e stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, ò poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, bēche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle bene, non solamente cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor ogni giorno alle vacche che tardano, fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

*Modo per far venir le vacche al toro.*

*Quāto errano coloro, che nō sono liberali verso le vacche.*

GIO. BAT. Più volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni vaccha (che sia di corpo grāde) poco men di carra tre di buō fieno, e tanto panello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuēterebbono ricchi come dapoi che fate māgiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sēpre haue te auāzato qualche sōma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmēte a i termini, & hauer mantenuta vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VIN. Dapoi che voi malghesi mādate le vacche di Maggio a pascer nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle cāpagne dopò S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da voi, quando le pascete di fieno, s'è cosa buona à tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, e massimamente essendo eccessiuo?

SCAL. Solamente gli huomini ignorāti, & auari le tengono talmente rinchiuse nel caldo a quel tempo, che le pouere vacche non māgiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla vtilità maggiore: perciochè per isperientia veggono, che quanto più mangiano buon fieno tanto maggior copia di latte producono.

*Che le vecche nō sian tenute troppo calde nel tempo del verno.*

VINC. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de vitelli, & vitelle.

SCAL. Auuenga che ordinariamente molti di noi si contentano quādo (computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento pesi di latte: nondimeno

*Quanti pesi di latte debbe fare vna buona vacca.*

meno io non mi contentarei se le mie non passasseno centouinti, & centotrenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono sin'a centoquaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa a pascerle bene, & non à sparagnare il lor mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

VINC. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi ben salato, & ben'ordinato?

*Quanti pesi di latte vi vuol a far vn formaggio salato di dui pesi.*

SCAL. Non ci vole manco di pesi vintiquattro, ò vinticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, ilquale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VIN. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro, & di sei pesi l'vno, & anco di più, come fanno sẽpre gli altri Piacentini, & Lodesani, iquali (p farsene grãdissima copia) vãno per tutto'l mõdo.

*Perche si fanno i nostri formaggi nõ più di dui pesi.*

SCAL. Quantunque nõ facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quãto fanno quei paesi, nõdimeno ne facciamo tãti, e tãti, che se nõ fossero mãgiati da vn tãto popolo com'è'l nostro (ilqual passa settecẽto mila psone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di q̃l che fanno; ma ne vãno però tanti a Roma e più a Venetia, & nell'Alemagna, e cõ tal riputatione, che son apprezzati maggiormẽte de i detti Piacentini, & Lodesani. Et q̃sto auiene, pche non solamẽte sono più delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni, come ben si veggono al bel colore, & che nõ vengono verdi quãdo sono tagliati, come fanno gli altri detti, ma ancora perche gli vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra che, per non esser'alti più di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che nõ fanno i detti Piacentini, & Lodesani; iquali essendo alti quasi vn palmo, nõ possono riceuere così il sale nel mezo; quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri: sì per le cose c'hauete detto, & sì anco perche sono commodi nel maneggiarli, e per portarli da vn luogo all'altro.

VIN. Si come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, così non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio fin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi così belli, & delicati, come fate.

*Trattato del fare i formaggi, butiro, e ricotte.*

SCAL. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; l'altra calda della state, & l'altra temperata dell'autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai più, che nõ si debbe fare nell'altre due; percioche all'hora

all'hora il latte si appana più facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primauera dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono più delicati.

Vinc. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai.

Scal. Messer nò. Non biasimo già cauarne al tempo del verno: perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, perche le vacche si trouano pregne, ò che lattano i lor vitelli, & si anco perche si tiene il latte di tre, e quattro volte, che si mungono, cosa che non si fa ne gli altri tempi, specialmente quando fa caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto più d'vn giorno, & parte ancor perche non solo non si dourebbe mai cauar più di due libre, ò due meza di butiro per pesi dieci di latte: ma alcuni nostri non ne cauano niente: percioche, per isperienza veggono, che questo formaggio resta più delicato, & mantiene (a tanto per tanto) di più peso de gli altri.

Gio. Bat. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

Scal. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giũcata. Et però ogni malghese ben pratico di questo nõ pur la rompe talmente col bastone, che fa parer, che non ve ne fusse mai, ma ancora com'ella è ridutа al fondo, le dà vn poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente farebbe quando non fosse alquanto più cotto dell'altro. Posti adũque venti, & vinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, vi si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffrano pesto quanto starebbe sopra vn quattrino, & com'è ben caggiato il latte si rompe col bastone tõdo, & ben bianco fin che si vede esser bisogno: onde essẽdo ridotta la giõcata rotta al fondo della caldara il malghese polito con pãni di bugato, caccia le mani, e braccie ben nette fin'al fondo volgendo, e riuolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere vgualmente cotta, & alquãto soda, e tonda: di maniera che la leui fuori, cacciãdo ui sotto vn pãno ben bianco, ò più 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 vi conuiene la copre con vn'asse tonda: mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso, & altro non vi fa fino alla mattina seguẽte; La qual massa, per esser si ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno,

*A che modo si ordinano i formaggi, & come si conseruano lungo tempo.*

& ordinata à simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano, nõ facẽdoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, ò quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi da vn poco di sale minuto, & il simile fa il seguẽte giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi: & leuatoli la fascia nõ vi fa altro che nettarlo cõ vno straccio, lasciãdolo cosi fino alla mattina seguẽte, accioche si asciughi, & s'indurisca, & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto a quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. Iquali vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguẽte li sa la con quella, ponẽdoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, ò sei, & cosi và crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono, leuandoli, & ritornandoli le fascie, si che egli in vinticinque, ò trenta, ò più giorni conosce esser quelli ben duri, ò alquanto teneri, come ve ne sono diuersi: iquali ò p poco fuoco, ò per troppo restano ben disposti, ò male, à riceuere il sale; Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; iquali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fuori che la crosta loro non può riceuer'a pena la metà del sale, che li bisogna.

Vinc. Che si fa a i foemaggi che si trouano salati a bastanza?

Scal. Leuati dal sale (come non lo riceuono più) per quattro, ò sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno benche siano asciuti, & poi si raspano, & nettano da ogni lato, & attorno con cortele fatte a posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, ò vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, ò cõ 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 assi doue si pongono, osseruando questo fin che hanno passato sei, & otto mesi, & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, ò di carolo 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, ilquale si conserua benissimo; benche vi sono alcuni altri che si 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 a proposito per conseruar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, si fan parer pallidi,

di, cioè di poco colore, Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre à farui altro che vederli ogni mese, ò dui, & volgerli; scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

VINC. Hauete voi altro decreto per conseruare questi formaggi per qualche anno?

SCAL. Non solamente si conseruano lungo tẽpo in vn mucchio grande 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 similmẽte nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi, cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco, come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano à farli maturare per forza in poco tẽpo, stringendoli col fuoco di carbone acceso, tenendolo nelle camere, o cascine dette in solaro cõ le finestre ben chiuse, non considerando che questo modo fa maturar'ogni formaggio acerbamente, & ch'egli cala nel peso di più, che non fa nel maturare col tempo che vi conuiene, ma per l'ingordigia di cauar'in breue tempo il danar., 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 a cõseruare 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 col latte di pecora (com'è tutto quel che fate voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

SCAL. Nõ è dubbio alcuno, che la lunga esperientia 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 perseuero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vende 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 rẽdono (a tãto per tanto) maggior'vtile, che non cauo dalle vacche. Vero è, che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffrano (come faccio) resta colorito.

*Che'l formaggio di vacca, e di pecora è miglior di quel di sola.*

VIN. Non hauete parimẽte per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di questi dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca.

SCAL. Non solamente sono più saporite quelle de' detti dui lati, & 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-

*Quali ricotte salate sono migliori.*

cora è migliore, & più grasso di quel de vaccha: cosi in queste cose auanza tutti quel di capra.

VIN. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata 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, ilquale mãgiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la Santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco tanto è migliore. Poi nõ pure ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che voi altri mãgiate sì delicati col zucchero: ma ne vendiamo a coloro che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi a fare sì delicato il latte mele?

*A fare il latte mele.*

SCAL. Posta la panna cõ acqua rosa in vna bacia, ò altro vaso cõmodo, si sbatte, & si riuolge con le bacchetine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, laquale si và leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spoluerizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuogliere; fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fate ancora il vostro capo di latte?

*A fare il capo di latte.*

SCAL. Primamẽte poniamo la pãna al fuoco in vn caldarino bẽ netto, laquale mouiamo di continuo con vn bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella, non mãcando a mouerla col medesimo bastone, finche vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, ò pezza di lino rara. Et fatto questo, mettiamo dentro caggio distemperato con l'acqua fresca, ò più 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 a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato, ilquale non pur noi altri nobili mangiate cosi volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VIN. Come fate voi malghesi questo caggio?

*A che modo si caua il caggio.*

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gl'interiori de' vitelli maschi, & femine, il qual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano bẽ grassi, e tãtosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga seco.

VIN.

VINC. Vorrei saper'ancora a che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare che'l fiorito diuenga poina, ò ricotta.

*A che modo si fa l'agra.*

SCAI. Ordinariamẽte habbiamo il vasello, delquale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altro tãto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & massimamente in vn vasello nuouo, la piglia (per l'ordinario) d'vna brenta: facẽdoui il bucco dõde si caua l'agra nõ appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamẽte quella, che fa di mestiero. Et però tosto il vascello, (concio, come ho detto) e posto dentro il detto brodo puro, & netto, vi si mette vn pane di licuito tutto in più pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et à questo modo si fa l'agra perfetta in tre, o quattro giorni che non si guasta mai.

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

*Come si alleuano i vitelli, e da qual tempo si castrano.*

SCAI. Scelti i vitelli ben fatti, e di bnona sorte, si allatano poco più di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer dell'herba (secondo i tẽpi) come han passati li quarãta, accioche à poco, à poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, ò sei, vi si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato con la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auertendo a castrarli nel tempo che non fa freddo, o molto caldo, e per Luna scemante; perche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente.

VINC. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar i carri, & arar la terra?

*Come si domano i giouenchi per conto dell'Agricoltura.*

SCAI. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare, & pascere secõdo le stagioni, accarezzãdoli, hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli con le mani, alquãto la testa, hora la schena, & hora il corpo, tenendoli anco sempre legati mentre che stanno nella stalla. Et scelti poi i compagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, non si manchi legarli alla mangiatoia appresso l'vn l'altro, & medesimamente quando si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui con vna corda insieme, accioche se vsino ad amarsi, facẽdoui spesse volte veder i buoi che tirano i carri, e quando arano, o fanno altre fatiche, conducendoli anco spesse volte non pur doue sono gente assai, caualli, porci, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si prossima il tempo di farli tirare (il quale sia non più tosto di trenta mesi, nè più tardo di trentasei, & che non faccia caldo, o pioggia vi si faccia portar il giogo qualificato alla lor età, & dopò quattro, ò sei

giorni, vi si attacchi il timōcello cō la catena che vadi per terra, acciò che non si spauentino, & passati tre, ò quattro altri giorni, si attacchi à quella catena vn zoccho di legno di qualche peso; percioche tirādoselo dietro cominciano assuefarsi alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmēte si comincia metterli innāzi a i buoui che tirano il carro, e sēpre cō carezze, ne batterli mai fin che nō si veggono ben' amaestrati, & assicurati al tirare, auertendo però a non faticarli se non tāto quāto porta la discrettione, & specialmēte hauendoui grā rispetto il primo anno; E non fare come fanno molti di poco giudicio, iquali uō solamēte affaticono ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur' assai, ma ancora li trattano molto male nel māgiare, & nel tenerli netti; non facēdoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono, cōciosia, ch'è meglio tenerli mōdi, ben fregati, e streggiati sera, e mattina, & la notte accōmodati di strame a proposito, con poco mangiare che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se nō riposano coricati bene almen di notte, nō possono ne anche ruminare il loro cibo cō quel beneficio, che fanno quādo dormono sopra i letti secōdo il lor bisogno.

VIN. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantenghino gagliardi, vorrei anco saper almeno i ripari, che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del pisciasangua per la quale tanti ne muoiono.

*Rimedij al pisciasangue.*

SCAL. *Perche questa infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella secchezza, e specialmente per rugiada, il primo riparo è che non bisogna lasciarli bere forte alcuna di acqua, o d'altra cosa; percioche come beueßero, non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi, procedendoli quanto più tosto si veggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma menando hora il capo, & hora torcendosi à più modi con la vita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino pesti insieme, & vna di triaccha, con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in vn calderino, & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di zaffrano, & si danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiero di succo di piantaio, mezo d'aceto forte, mezo d'oglio commune, come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zucca saluatica, & altrettanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grepola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona vna scudella della propria orina, vna, & meza d'oglio commune, sei oui freschi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queste cose ben insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anche con due libre di mele, oncie*

*sei*

sei di feccia raspata di vezza detta tartaro, vna di canella fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità, si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col forzino, e si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliatele venette dalle bande, esce sangue verde, & fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VINC. (be riparo si può fare al mal del lanco, ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.

*Al mal del lãco.*

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, e più nella primauera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue assai, onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua, e gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliare solamente la pelle sopra, e di dietro le spalle, e poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vn poco la cima d'ogni orecchia, e non vscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato fregarlo sotto il corpo con vna stanga, ò altro legno tondo commodo; tenendone vn capo per ciascuno, e facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schena solamente più tosto con panni di lana, che di tela, & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse con rimedi detti, dandoli del buon fieno, del pan di miglio, e non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti finalmente se le dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco nel molle, ficando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà, non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

*Alla gonfiatura del corpo del Bue.*

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, o specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'vna all'altra parte, & vnto benissimo d'oglio comune, si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita, e poi si fà passeggiare fin ch'esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Similmente gonfiandosi la copa al bue è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto la si frega con quella più volte al giorno, & in quattro, ò sei dì guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni; perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, & che all'hora vien bagnato dalla pioggia, ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la copa con tutto il guscio rotto; & fregatola benissimo,

*Al gonfiarsi de' piedi, o al maccarsi*

nissimo, doppo poco così può adoperar quel bue, come prima.

Non meno alle enfiagioni del piede, si pone sopra delle foglie di sambucca peste con songia di porco, e tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola bollita insieme nel vino bianco, & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

*Alla inchiodatura del bue.*

Ancora alla chiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, e poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si serra di nuouo, ponendoui però tra il ferro, e'l buco, del pello del medesimo bue.

*Alla vngia caduta al bue.*

Appresso all'vnghia caduta al bue, si fa vnguento con vn'oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua, si vnge quella per quindeci giorni, & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, sin ch'ella sarà ben guarita: hauendo però rispetto à non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai.

*Al mal di flusso del bue.*

Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma ne anche magni herba, & però se li dà delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo; & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano hortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

*A guarire il bue, quando nõ può andar del corpo.*

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico, che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali peste, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno da bere la mattina fin ch'è libero.

Io haurei da narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, e mi conuien andar a riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contento di darmi licentia, che poi di mattina sarò qui per tempo, & al vostro comando.

Gio. Bat. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che vi partiate, farete anco piacer à M. Vincenzo, & à me dir i rimedij più importanti, per li mali, che vengono alle vacche.

*Ad alcune infermità delle vacche*

Scal. Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque che facilmente le ammazzano; cioè, il pisciasangue, fornesi, l'anticuore mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue nõ solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia, & d'ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato; & cacciandole queste cose per la gola per isperientia

troua-

*trouano che'l più delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo non ne lasciano beuer in modo alcuno fin che non sono del tutto liberate.*

*Poi ai forneſi che vi vengono nella gola, subito che si aueggono di questo male, le tagliano con coltello ben tagliente doue sono i latteſini, & cauatone vn poco mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendone questo con diligentia fin che è ben guarita.*

*Ancora circa l'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce: & poi salassato in più luoghi dell'enfiagione vi fregano per tutto col sale: & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.*

*Parimente, circa al mal del lanco, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso senza replicargli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.*

*Resta che io vi dica circa al male della polmonera, ilquale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, e ponerle nell'altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatoie con acqua ben bogliente con herbe odorifere. Et questa infirmità, non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, ò ſieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' caualli, e massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperano, oltra che non vogliono caualle, ò caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, perioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine andarò à Bagnolo come vi ho detto.*

VIN. Voi certamente andarete à Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà quì accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono à cauallo con buoni capelli, & capanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi sarete corteſe nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

IL FINE DELLA DVODECIMA GIORNATA.

LA

# LA DVODECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

### *Intorno alle Pecore, & alle Capre.*

ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincenzo Maggio con M. Gio. Battista Auogadro, leuati che furno la mattina seguente: andarono alla Santa Messa; & dopò c'hebbero per gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere: & poi guardandosi l'vn l'altro che s'incominciasse a ragionare, il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte: mi sarà gratissimo che parimente stamane ragioniamo della natura delle pecore, per esser di maggior vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

*Principio di parlamento circa l'vtile delle pecore.*

GIO. BAT. Nõ 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 sẽpre 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, & nõ nelle città, castella, ò Ville, come facciamo, così se nõ fussero le loro pelli, la maggior parte delle gẽti 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 dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia, ancor, assai ne i frutti della terra: per esser il migliere d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, e tutto necessario a noi mortali.

SCAL.

Scal. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemẽte questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandosi nõ gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti cõ gran mansuetudine. Laonde sempre mai simili animali, come già più anni ne ho volutò tener almeno cento: percioche non pur il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino: ma mi rendon anco maggiore vtile a tanto per taneo, che non fauno le vacche.

Vinc. Quante sorti di pecore couoscete voi in questo paese?

*Quante sorti di pecore Bresciane.*

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 tosano tre volte l'anno; cominciãdo al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi: & per questo ne rẽdono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascer, pur che la terra non sia coperta di neue, non stimãdo mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi, Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità, sì per la lana, & sì anco perche si mangiono quattro, e cinque mesi l'anno con gran copia di latte, & non meno per lo vender gli aguelli come passano trenta libre l'vno.

Poi parlãdo delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra; ma si hà di buoni dinari dalla lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, e che vẽdono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville delle montagne: oltra che alleuano tutti i maschi, e femine, queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari, quando sono diuenuti, grandi, e ben grassi. Mà perche queste pecore allattano tutti i figliuoli sin che sono giunti ne i pascoli de' monti. si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer il gregge loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana se non due volte l'anno, laquale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamẽte nella villa di Ghedo, & di Montechiaro per esserui pascoli cõuenienti a loro. Et qneste veramente si debbono chiamar gentili, percioche della lor lana si fanno i più politi pãni che si possano fare d'ogni altra d'Italia, Lequali oltra che sono tosate solamente vna volta l'anno

non

non si mungono mai, nè si amazzano figliuoli maschi, ò femine (eccetto quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tẽpo, per esser anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende, poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si cacciano à pascer d'ogni tẽpo dell'anno (pur che nõ pioua, ò neuichi, ò che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare, perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono fin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di nõ piouere; ò neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi: e quiui facẽdole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascano ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, ò nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser assalite dalla pioggia. Et questo sono di maggior spesa dell'altre sorti, percioche non potendo star per le campagne quando pioue, ò neuica, 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, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

*Come vogliono esser le bel le pecore.*

VINI. Come vogliono esser generalmente le belle pecore.

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, e poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, e di tette lunghe.

*Come vogliono esser i bei montoni.*

VINC. Similmente, come voglion esser i bei mor toni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di vẽtre, spesso di lana, di gambe alte di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta, di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VINC. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con esse?

*Come si deon tener i montoni.*

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se non ne i tempi debiti, e tenerli co i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, ò che non concepiscono: ma nè anche il primo anno, perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole; Ma se saranno conseruati circa il coito, e ben trattati nel mangiar secondo la lor natura, viueranno fin'a gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar vn montone al generare?

SCAL.

SCAL. Ancorà che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere a più di vinticinque, fin'a trenta. *A quante pecore basta vn 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, vendasi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo. Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le semine 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 tempo debbe hauere la pecora innanzi che conosca il mõtone.*

VIN. Da qual tempo si debbe dare il montone alla pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il seto più di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in cõpagnia de' castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora è il tẽpo cõmodo d'accõpagnarli cõ le pecore, acciochè partoriscano poi al Genaio, ò Febraio, & ch'elle trouino l'herbe quãdo cominciano à farsi floride, p ritornar da poi a casa cõ le poppe talmente piene, che satisfacciano abbondãtemente i loro agnelli, iquali volendoli vendere al tempo della Pasca a i beccari; si trouano in perfettione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, sin che vanno a pascere quelle de' mõti alla fin di Maggio. *Il vero tempo di dare il montone alle pecore.*

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & nõ mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, nõ lasciandole vscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portando loro dell'acqua p bere, laquale sia stata più tosto alquanto al fuoco, che esser fredda ouero ch'almeno sia tenuta in vn soio, ò altro vaso nel medesimo luogo dou'elle stanno al caldo, acciche la possono beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale vi farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare a tratarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tãto più vtilità riceuiamo da essi. Et cosi per contrario, quanto più sparagniamo, tanto manco vtilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro viuere, non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo. *Come si deon 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 Agricoltori quanto più sono liberali verso di lei, & li manda ancor'in rouina, quanto più sono scarsi; cosi gli armenti (per natura) fann'il medesimo d'ogni tempo.

*Altri auuisi per le pecore, & agnelli.*

SCAL. Seguendo pur'il parto delle pecore, dico come è nato l'agnello, si piglino le poppe della madre, e si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si prema l'altro cõ le mani in bocca, accioche gustãdolo comincia à tettare. Ma se ella andasse a passere, & che ritornata nõ volesse conoscer il parto suo (come alle volte ve ne sono di q̃sta natura) sia serrato cõ assi, ò cõ altre cose in qualche parte della stalla cõ lui p tre, ò quattro giorni, ché al sicuro comincierà a pigliar talmẽte amore, che nõ saprà viuer sẽza lui, & mãco fallarà nel riconoscerlo p figliuolo fuori di molti altri; & egli medesimamẽte nõ mancarà a seguitar la madre quãdo andarà seco à pascere: ma questo nõ sia più tosto del mese di Marzo per cagion del freddo, & perche nõ si trouano herbe tenere: auertẽdo, mẽtre che questi agnelli stãno nella stalla inãzi che cominciano a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del miliore che si troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la sera da pascere cõ le tette piene per dar lor'il latte in copia, lequali mãgiano poi tutto quel fieno che trouano esser'auãzato ad essi figliuoli, & à questo modo gli allattano fin che di compagnia vanno in monte a pascere.

*Da qual hora si debbon cacciare a pascere le pecore.*

VINC. Da quall'hora del giorno si cacciano a pascere q̃sti animali?

SCAL. L'hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sempre dopò che sono passate le sedice; & questo tanto si osserua al tempo dell estate, autunno, & primauera, quanto in tutti i mesi del verno; perciocche chi facesse altramente nõ manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade (quãto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si osserua di cacciar'alle campagne le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquãto mortificata dal Sole, ò dall'aere dopò che sono passate le sedici hore, ò poco più, & li tengono fuori molte fiate fin'a mez'hora di notte; cosi se fossero cacciate fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedici, & che passassero le ventitre à condurli a casa, non è dubbio alcuno, che venirebbe lor'il male del morbino, ilquale gli amazarebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate a mostrarmi vna delle malattie che facilmente vengono à questi benedetti animali: laquale tanto più mi fà marauiglia, quando che di state non si possono cacciar'a pascere almeno dopò che sono passate le vndici, ò dodeci hore del giorno: considerando

rando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

SCAL. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quãdo le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia: cosi se non fusse la molta vigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per vna che muore, ne morirebbono vinticinque, & cinquanta.

VINC. Come vogliono esser quegli agnelli, che si hanno da alleuare? *Quali agnelli si debbono alleuare.*

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono più grossi, più belli; & c'habbiano la lana più spessa, & più lunga, & anco più 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 i panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, ò di Genaio secondo il solito, si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col reforzino di corda fattoui in capolo nel mezo, ponendosi il castratore l'agnelloto con la schena 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 gonfiano. *Quando, & come si castrano gli agnelli.*

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia ridicolosa; nondimeno per hauerui veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è di altro miglior modo, che non è castrare i vitelli, caualli porci, & cani.

VIN. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna sceman te in tempo sereno senza vento, & dopò l'hora di terza, & quelli che vogliono tosare vn'altra volta, si tosano d'Agosto quando vengono di monte; Auertendo di non tagliarli la carne, e se pur si feriscono, siano vnti con pece liquida, ò con oglio comune, & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano, Ma vngendoui solamẽte con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno. *Da qual tempo si tosano l animali pecorini.*

VINC. Quante libre di lana si debbono far per animale? *Che lana diuersamente renouano le dette pecore.*

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane, nõdimeno, le tefine, & le bastarde in due

volte,

volte, rendono fin dodici libre: ma le gentili non passano quattro in vna sola tosatura.

VINC. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi dieiate ancora le loro infirmità maggiori, & i rimedij più certi, che hauete conosciuti per sanarle.

*D'alcune infirmità maggiori di questi animali.*

SCAL. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino, ilquale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tẽpo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dall'altra tãte quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le malate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle, & massimamente quando muouono spessamente le palpabre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadẽdo à dietro: non tardando a dar del sale alle altre, mescolato cõ la quarta parte del solfo, ilquale le purgarà, & ammazzarà questa infirmità, & per questo il pastor prudente và sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de' cattiui pascoli, & specialmente doue sia l'acqua, ò stata morta, ouer che siano stati adacquati: percioche pascendoui, le venirebbe il gocio in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

*Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile sin che vanno in monte, subito le salassa della vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che beuano se non pochissimo, perche senza fallo morirebbono.*

*Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora più secano, & dileguano, all'hora non manca a medicarle col lardo bollito con l'oglio di oliua, ò col butiro, ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, acciochè non passi più oltra.*

*Parimente quando le pecore s'inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per esser state co i piedi nello sterco loro) che non possano andare, nè stare in piede, questo pastore non manca a tagliarle via il corno guasto, & poi vi mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame, facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.*

*Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la vnge con rasa molificata con la salina dell'huomo, & legata con vna pezza più tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo, che essendo bene accomodate, non resta di caminare, & pascere. Et non essendoui rasa, pigli del largato, ilquale fa quel medesimo effetto.*

*Poi per mantenerle in ordine le pecore, le dà de' frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il montone, acciochè*

*cioche si mantengano sane, grasse, & che abondino di latte; ma come sono pregne, cessa: perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano grassi; ma però li dà poco da bere.*

*Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a 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 vigionarebbe, & patirebbono anco pur assai. E questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poiche ho detto le più importanti.*

VIN. Perche più volte ho vdito dire che la vita pastorale non è meu tenuta per felice dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue consiste questa sua felicità.

*Lodi della vita pastorale.*

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfarà questa vostra domanda, nondimeno lasciādo da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinita Bontà del grand'Iddio, & venendo solamente à quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmēte, dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; ilquale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer più quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, e sollecitudine al suo caro gregge.

*Laprodezza d'un pastore.*

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo, & prudente con gli huomini? Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diuerse contrade và sempre innanzi loro cō vno spontone lungo in spalla, o altra arma d'hasta con animo deliberato combattere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere? Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiera huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruata da qualūque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le battaglie, & specialmente la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

*Come viuono sobriamēte i pastori.*

GIO. BAT. Veramente ch'egli è bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani & lieti, poiche si contentano dello stato loro: benche non mangiano altro che polenta calda, fatta quanta solamente vi biso-

gna per viuere, quando vogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno eccetto quel formaggio, o ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta, quando desinano, o cenano: beuendo poi, per l'ordinario, solo le dolci, & chiare acque.

*Come si fà la polenta.*

VIN. Vi prego Scaltrito mio; che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

SCAL. Si fanno per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettãta per la sera lasciando sempre quella di frumento per non far cosi buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente, ponẽdola nel caldarino che bolle al fucco cõ cinque, o sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina sin'in cima. lasciandola poi bollire, fin che si gõfia, e si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con vn bastone tondo, & netto fin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; e dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, e si mangia cosi calda col formaggio, o con la ricotta salata.

*Perche i pastori tẽgono i cani biãchi, & si vestono essi di gl colore.*

VIN. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, e non d'altro colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, che come veggono vn'animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VIN. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano cõbattere co i lupi con auantaggio che non siano strangolati, come molte fiate farebbono quando non fossero cosi ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i seruitori portano in tola le viuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto vi sarà grato.

SCAL. Misarà caro che innanzi vespro mi diate licẽtia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, doue ho i miei animali.

VIN. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIO-

## RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE medesimi intorno alle Capre.

DAPOI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li seruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono à diporto sotto alle ombre del giardino: ragionando diuersamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, e trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima à sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che 'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

CAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto alla obedièza di mio padre nella villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, e manco di lana come fanno le pecore, nõdimeno è cosa buona à tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le cãpagne deserte, pcioche dãno maggior copia di latte, & migliore, e più sano che nõ fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è più delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vaccha, formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali.

*Principio del ragionamẽto delle capre.*

Poi le capre sono di poca spesa, cõcioßia che non si da loro fieno, se nõ quãdo partoriscono, e nel resto di tutto 'l tempo si cacciano a pascere, & quãdo restano nelle stalle per cagione delle pioggie grãdi, ò che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' vccelli di rami teneri fatti nel mese di Settẽbre in tãti fascinetti di noce, di vite, di albera, d'olmo, di fraßino, di moro, e di castagna non saluatica cõ le foglie attacate, iquali siano seccati al Sole, e poi cõseruati ne i fenili, ò altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però nõ solamẽte elle mãgiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pũgẽti p le fratte, p le macchie, p le selue, per le spelunche, p le corne, & p li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grãdi di fiaccarsi la vita in mille pezzi: nõ temẽdo mai simili precipitij, ma vi vanno frãcamẽte pure che vi veggano qualche cosa da mãgiare. Et per q̃sto vi vogliono caprari destri, agili, forti, e animosi, acciochè possano benissimo seguitarle, difẽderle da' lupi, o d'altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & nõ così pericolosi, percioche pure alle volte se ne perdono, o p lo cader da tali p̃cipitosi luoghi, ouero che sono deuorate dalle fiere. Si che per concludere si può dire quel prouer-

*Che le cãpre sono di poca spesa.*

bio. Mai non si vide capra morir di fame; percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancorche fosse velenosa, sẽza far loro male alcuno, mancandoui cibi per sostẽtar, si pongono a rõper co' denti fin che gli arbori, e specialmente i fruttiferi per esser più saporiti de gli altri, & ancora à leccare le mura humide, senza che hãno vna natura molto diuersa da gli altri animali: stando che non solo dormono più volontiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia, o altro strame, ma ancora molte fiate riposarãno in cima d'vn bricco, o d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

Gio. Bat. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle pecore, tuttauia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizarro vi si dice. Tu sei molto capriccioso.

Vinc. Lodate voi che si alleuino le femine, o più tosto si vendano in capo di trenta, o di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne cõprino dell'altre d'vn'anno, lequali siano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche settimane?

Scal. La maggior parte de' capretti di questo paese fanno il medesimo che dite; percioche veggono per esperienza, che co i denari che cauano nel vender due capre, cõprano vna capra nelle terre de' Grisoni, d'vn'anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle, dallequali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, o per esser pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare: debba 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 dapoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse: accioche (ancor che tettino) s'auezzino à pascere. Poi mentre che le capre si trouano pregne, non 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. Dà qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

Scal. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre: percioche, portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, ò poco più, sono perfetti doppo Pasqua, quãdo nõ vi si dia fieno, come no si debbe dare, pche altramente pdereb bono la lor delicatezza. Oltra che questa è la miglior stagione di tutto l'anno, per essere abbõdante 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 vi si dà del fieno, ò semola da man-

mangiare, & toltone otto o dieci bocconi, si ritorna a tal officio vn'altra volta alla medesima capra, & anco parendo al capraro, dopò hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si lega subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; slegandolo, e pascẽdolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna ne i medesimi giorni, che esse sono ben disposte a tal effetto, poiche egli è ancor'al lhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco sin' a cento cinquanta.

VINC. Come si fa ad allattare dui capretti nati in vn medesimo parto, come occorre vn'anno più che l'altro.

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fa più latte di quel che bisogna per vn sol capretto: però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto fin che qualchuno resti senza il suo.

*Come si latti due capretti d'vn solo parto.*

GIO. BAT. Et questo credo fermamẽte, percioche se vna capra piglia amore ad vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte, andãdo più volte al giorno con le gãbe a trauerso della cuna (massimamente quando piange) porgẽdoui le tette in bocca fin ch'è sa tollo, quanto maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie.

*Che le capre allattano de' fanciulli.*

VINC. Come voglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & all'età innanzi che si congiungano con le capre?

GIO. BAT. Non sono buoni se nõ dopò che hanno vn'anno adduranno perfetti al generare fin' a i quattro, & poi si vẽdono a i beccari, essendo castrati, e nò. Iquali si hãno per migliori quando han la testa piccola le orecchie grandi, & pendẽti, la barba lunga, & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo & largo, le gambe grosse, e non troppo alte, & il pelo chiaro, & liscio. Et quasi similmente vogliono essere le capre, mà che appresso habbiano le tette grãde, & che siano ben larghe, fra i galoni, cioè di sotto della coda Et quanto più l'vna, & l'altra specie cresconо nell'età non (giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli, & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli che sono generati da' padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è bene a cambiar' il becco come passa quattro anni, cosi la capra è buona solamente fino a i sei, o sette al più.

*Come vogliono esser i buoni becchi, & le buone capre.*

VINC. Fate voi differentia che questi animali siano più d'vn colore, che d'vn'altro?

SCAL. Auenga che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche, che d'ogni altro colore: dicẽdo che rendono maggior copia di latte, non dimando le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste con-

tra i mali tempi, & per viuer lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differentia che questi animali siano co i corni, o senza, come pochi se ne vedono.

SCAL. L'hauer i corni & non, non fa che le capre siano più cattiue, o migliori. E ben vero che quelle che non hanno corni son più commode per star in compagnia delle pecore, & delle vacche, 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 a tanto per tanto che non fa il latte solo delle vacche, e pecore; Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan'alcune volte quelle che gli hanno.

*L'ordine che si tiene a far pascere le capre.*

VINC. Che ordine si tien nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il più delle volte a pascere nel fare del giorno mẽtre che cade la rugiada: perciochè pascẽdo l'herba cõ quella, maggiormente ritornando a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte, & poi si rimãdono fuori dopò vespro, e pascono fin'a sera, & anco fino ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mãdano à pascere dopò terza, e ritornano a casa di sera tardi, & di quà si vede quãto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, e quanto latte possono dare al giorno?

*Quanto latte produconole capre.*

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, ilquale auanza (quanto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VINC. Non vuole à questo latte quel caggio istesso, & quell'agra che si adoperano a quel di vacca, e di pecora?

SCAL. Certo è, che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, mà non già con l'agra: perche non venirebbe buona la ricotta, e però a farla delicata; vi s'aggiunge altro tanto 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 sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armenti della natura che son le capre, lequali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, o per vecchiezza. *E vero, che à qualch'vna le vien il male asciutto, ilquale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero d'osso, & questa infirmità le viene per cagione dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vengono più volte al giorno fin 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 vi 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 nō se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarij della terra: mà solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre cō buona guardia, perche altramente vi farebbono anco del male assai: Mà poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tēgano più di quindici, o vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discommodo di tutti, percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, vno per hauerne sei, hauendo parimente la cura di tutte per sei giorni, & vn'altro che ne ha dieci, o vinti, fa il medesimo officio per sei giorni, & à questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discommodo tutto l'anno, & senza spesa.

VINC. Mi resta che mi mostriate le vtilità che si cauano dalle pelli de' becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

*Ciò che si fanno delle pelle di capra, e di becco.*

SCAL. Non si fanno vtri delle pelli di becchi come si fanno delle capre, perche patirebbono molto di quel suo mal' odore; mà si confettano, e conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogn'altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù ch'egli sia contra diuerse infirmità di noi mortali.

Poi delle pelle di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, cintole. Et delle pelli di capre, nō pur si fanno grā quantità di guāti, di camoscie, di somacchi, e cordouani; mà ancora si fanno quā ti vtri si vsano per condur più sorti d'ogli, di vini, e d'altre beuande.

VINC. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

SCAL. A far'vn'vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, e così i piedi sin'al secondo nodo, & poi scorticate il resto delle gambe fino alla natura, si roueścia tutto l'auanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta due libre di sale di dentro, ilquale fregatolo benissimo tra nerno, & nerno con le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto ben serrato insieme, & lasciandola così per tre, o quattro giorni, e dapoi ritornandoui a salarla così pur di dentro, mà solamente con oncie quattro; onde fregandola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente

dall'altro lato ben stretta in vn rotoletto, passato ancor altri tre, o quattro giorni ella restarà perfetta per conciarla con gli spaghi in ogni buon'vtre, come si fa: Tenendola però sempre gonfia, & attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra; acciò che non fosse rosa, o guasta da più animali.

Gio. Bat. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto Messer Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, mà vi licentiamo anco che andate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, e pecore, aspettandoui con quelle à questo Settembre.

Scal. Voi mi perdonarete se in tutto io non vi 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 vostra buona gratia andarò a montare a cauallo.

Vinc. Andate nella buon'hora, poiche siete conosciuto per più nobile d'animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di tornare, acciochè ragioniamo delle altre cose.

Gio. Bat. Et io v'aspettarò volentieri all'hora solita.

*Il fine della Duodecima Giornata.*

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

*Nellaquale si tratta de' Caualli, & delle Caualle di buona razza.*

RITORNATO M.Vincenzo Maggio da M.Gio.Battista Auogadro nell'hora solita, e 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 più tempo, di dire all'Auogadro, & al Magio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piacciuto à nostro Signor Iddio, c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conseruatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi prego che domesticamente proponiate qualche bella materia: accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

GIO.BAT. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi a gl'huomini che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi a i contadini, a i mercanti a i nobili, a i Prencipi, & quanti Religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

VINC. Tanto più 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 più guerre d'Italia.

LOD. Dalla giouentù, fino à 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,

tria, & nelle guerre appresso molti Principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio ha creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, d'animosità, nè di commodità, & vtilità, cõciosia ch'egli è quello che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; attegiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi, scacciando da noi tristi humori: & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel maneggiarlo diuersamente secondo che'l valor suo ci rappresenta

*Discorso sopra li caualli.*

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, & animoso animale? poiche possiamo andar in qualunque viaggio per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie de gl'huomini maligni, i suoi patroni, co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere cosi valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore a saluamento. Mà tutto è niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuccie, nelle battaglie, e nelle crudelissime giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da tamburi, da gli archibugi: & dalle artegliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati cosi a cauallo, come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi di huomini che vanno a migliaia in fracasso.

*Delle caualle.*

Gio. Bat. Ancorche M. Vicenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo che li dite per lunga pratica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, e di caualli vniuersale alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

Lod. Parlandoui adunque parimente, come vogliono essere le caualle, dico, che douendo essere commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, e di bella fattezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre che molto grasse, perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni; Non deueno parimente esser minor di tre anni, nè di età più di dieci, o di dodici, atteso che essendo di complessione più fredde de' caualli, s'indebeliscono anco più per tẽpo. Nè bisogna dar loro cauallo alcuno se non dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno: acciochè portãdo (come per l'ordinario portano nel corpo vndeci mesi, partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

*Il tempo di dare li stalloni.*

VIN. Come si conoscono, quādo desiderano che li sia dato il stallone?

LOD. Questo si vede facilmente: percioche appetiscono il cauallo, quādo gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura più gonfia, & più calda dell'ordinario, & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tēpo debito, & non più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti che beuano. Mà se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo vogliono, che siano separate dalle altre come grauide: & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

*Quanti mesi allattano.*

VIN. Dopò c'hanno fatto il parto, quāti mesi allattano i lor figlioli?

LOD. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco più, & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar l'herbe, o nel mangiar i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, quādo le madri cominciano a negar lor'il latte. Mà bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, e ponerli nelle mandre de' polledri: altramente montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VINC. Come possono le caualle venir'à desiderar'il cauallo nel tempo che dite se conuien loro allattar' i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

LOD. Le caualle che sono regolate, non è marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che sono tenuti per stalloni, & se partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi de l'anno. Mà a quelle che sono tenute gentili, e con buon' ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se nō ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et à questo modo, oltra che'l latte è più fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute, generano, & alleuano ancor i polledri di tal prosperità, & bellezza che vēgono in prezzo grande, come si vede nelle famose razze per tutto il mōdo. Et li stalloni hāno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme viscoso, & anco montando con maggior desiderio, creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuenga che le caualle non siano animose, nè cosi gagliarde, come sono i caualli, sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno i stalloni, mà si tengono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui: perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno, & gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Mà esse però mangiano più tosto volētieri le buone herbe nelle cāpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di

buo-

buone herbe,e ben'accommodati di chiare acque,cosi nel verno non si debbono tenere in luoghi doue siano molti freddi,e combattuti da vẽti maligni,o siano paludosi,o priui di buoni pascoli,e di sane acque. Per ciocche le caualle grauide,o che siano per ingrauidarsi nõ debbon' esser magre p̃ carestia di pascoli,o per lo mãcar delle buone acque: ne siano troppo grasse per il souerchio mãgiare mà che stiano nella via di mezo.

Non sono n'anche da lodare coloro, che tengono le mãdre delle caualle ne i monti molto erti,& aspri;si perche difficilmẽte si possono pascere secõdo il lor bisogno,& si anco perche le grauide non posse no sẽza gran fatica salire,e discendere senza pericolo sempre di fare aborso, o sconciatura di lor figliuoli. Sono ben da lodare i colli,& anco i monti che nõ son' aspri,iquali siano fertili di buone herbe,e che siano dotati di fontane,o 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 ciragioniate ancora,come debbono essere i stalloni, & à che modo si debbono gouernare,e trattare, accioche stiano grassi, e potenti per meglio satisfare alle caualle.

Lod. Il cauallo, che si ha da sciegliere per buono stallone bisogna che sia più tosto di sette anni,che di manco,& che non ne passi dodeci: percioche in questa età è perfetto per montare, & per generar figliuoli di buona prosperità, & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

*Discorsi sopra li stalloni.*

Poi bisogna che questo cauallo sia grande,& grosso d'ossi,& di buon mantello; & che habbia le vnghie nere,piane,liscie,dure,grandi,ritonde,concaue,ben'aperte,e rileuate ne i calcagni hauendo le gãbe asciutte,neruose,non grosse,nè sottili,& le spalle ampie,piene di carne,e moscolose,& anco il petto largo ben carnoso: & i lati lunghi,i lombi rotõdi,le natiche grãdi piene di carne:e ben rotõde;hauendo il capo piccio lo, & secco talmente che la pelle sia quasi vna cosa medema con l'ossa, l'orecchie picciole,acute,e ristrette insieme;li occhi grãdi,posti in fuori,neri,e bẽ netti;le narici aperte,gõfie,e grãdi;le mascelle sottili,e sec che la bocca vgualmẽte da ogni lato squarciata,il collo lũgo,inarcato, che sia sottile verso il capo;la schiena curta,larga, & piana; le coste come hà il bue,i crini siano pochi,& quasi crespi,& la coda lunga,e folta.

Gio.Bat. Credete voi,che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o chè meglio sia a pigliarli più netti di tutte l'infirmità, & vitij che si può?

Lod. Non è dubbio,che non si debbono mai pigliare per stalloni,caualli ben fatti che siano vecchi,lunatichi, vitiosi,pauros, restiui,sciatichi,incamorati, cattiui mangiatori, o che si votino molto, o che si get-

tino

tino volentieri nelle acque, ouero c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zardo, ò che siano incordati, instellati, & habbiano altri difetti simili. Mà non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, ò c'habbia più segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per vn tẽpo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormẽte figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lũga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono à cẽtinara di scudi ne gl'ottimi caualli, p porli nelle loro mandre, accioche vengano parimẽte fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VIN. Quanti stalloni vogliono p centinaro di caualle, e come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano perfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto più Autori antichi, che vn buono stallone può supplire fin'à vinti caualle; mà ancora ho veduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lõtani da quelle ne i pascoli, ò più tosto legati nelle stalle, dãdo loro però del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando si mãcasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, lequali non partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però che ne i mesi che si fanno mõtare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi, ceceri, ouero con spelte, vene, veccie, e robilie, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Mà ritrouandoli pigri à questo: giouerà loro vna spongia netta, & in noua con laquale s'habbia fregata la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, e dipoi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VINC. Vorrei sapere, s'egli è bene à caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro, che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarij.

LOD. Certo è che quando stessero continuamẽte nella stalla à bẽ mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono vilissimi d'animo. E però io lodo che ogni mattina innãzi che beuano siano caualcati & essercitati lentamẽte, accioche questo sia loro più tosto vno sborro p ricrearli, che p affaticarli. Auuertẽdo anco, che almeno p vn mese auãti c'habbiano a montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture, & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VINC. Dapoi che hauete detto i più importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate anco di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

LOD. Parlandoui solo delle caualle valorose di razza, & non dell'altre tenu-

tenute da i contadini, che caualcano, e fanno lauorare senz'alcũ rispetto d'ogni tempo; dico che debbono trattar bene ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi, acciochè portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, iquali ben acconciati con sale, e cõ buona farina, siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina: nõ mancãdo appresso di sõministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, e cõ buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, acciochè possano riposarsi co i loro parti. E q̃sta è la vera via p alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mẽtre che sono allattati da simili madri bẽ pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mãdre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. di qual'età, e con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

*Modi del gouernar i poledri.*

LOD. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (bẽche in alcune razze stanno fino à tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia piã piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale; ponẽdoli poi il capestro gentilmẽte al collo fatto di lana più tosto, che di canape, acciochè nõ cercano durezza alcuna; facendo questo nel tẽpo fresco, e nõ nel caldo, perciochè facilmente patirebbeno qualche danno nell'affaticarsi, nõ volẽdo cõsentire a tal legamẽto posto alla mãgiatora con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, acciochè vedẽdoli co i capestri si addomestichino anch'essi, e s'auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi tocear con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel vẽtre, hora nelle groppe; hora nelle gãbe, & hor ne i piedi; alzãdoglieli spesse volte, & nettandoli, e battẽdoli gẽtilmẽte, come se si volessero ferrare, & finalmẽte accarezzandoli cõ tãti modi, che vẽgano a prẽder domestichezza non pure de' suoi garzoni; ma etiãdio del caualcatore, che gli haurà da caualcare: conoscẽdolo benissimo alla voce, & all'odore: come di molti, che s'allegrano mentre vi s'accosta, & che vẽgono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo; accioche cõsentino a lasciarsi mõtare adosso: e non è da mãcare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hãno mangiato a sofficienza in cõpagnia de' domati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua, & come hãno beuuto, & vi sono stati dẽtro alquãto di più, si ritornano à i loro luoghi, & a questo modo si vanno adestrando, e domesticando à lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina

dopò

dopò il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innãzi che siano cõdotti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopò che hauranno beuuto, che vi sia à sufficiẽtia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, ma sol di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani, Non si mancherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, ò d'altro strame buona, accioche possano la notte riposarui sopra, ilquale leuato poi la mattina per tempo, & fregati à loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo; siano condutti subito all'acqua per beuere.

Gio. Bat. Mentre che io mi ricordo, lodate voi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato à molti di diuerse razze?

Lod. Non solamente lodo a far questo da Maresçalchi valẽti al tempo della primauera, ò dell'autunno, & nello scemar la Luna, quãdo hanno compiuti i dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tãto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come à quelle di dietro, cõ stringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & smagrisce; le humide secca: le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia: i dolori inuecchiati risana: le parti del corpo alienate guarisce: & q̃lle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi verranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada: percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla: & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli.

*Del dar fuoco a i poledri.*

Gio. Bat. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo li snarano in Valacchi, & altre nationi: poiche si mantengono piu facilmente al correre.

Lod. Se non che questo fender le nari fa brutto vedere: nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo grã corridore, che ciascuno può patire tal diformità, laquale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

Gio. Bat. Di che età si debbono castrare i polledri, accioche possano conuersare con le caualle, & co' caualli intieri, & essere caualcati da gli huomini pacifici?

*Del castrare i poledri, e i caualli.*

Lod. Non si castrano fin che han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

Gio. Bat. Ancora, percioche vi sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual effetto

to lodate più, per cauar loro la ljbidine, con manco mal di essi, lo schizzarli col tanaglione, ouer' il castrarli, benche siano di età.

Lod. Quantunque da pochi anni in quà, si vsi castrar questi caualli; nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuna; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nerui; o cordoni, e d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

Vinc. Voi cominciaste à ragionar intorno al gouernar i poledri, mà per risponder à quanto vi ha domandato Messer Giouan Battista hauete cessato.

Lod. Dico, che i poledri siano bẽ gouernati da' prudenti, & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij, poiche non considerano quanto importi à nodrirli con ragione, & quanto sia difficile à leuar loro vn vitio, doppo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare; percioche con questi mezi, si lascieranno gouernare, dare da mãgiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi: le quali siano cinte destramente, & lasciate fin che li nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendola più netta sotto la mãgiatora, & tutta la sporca con lo sterco, portandola al luogo solito: Non mancando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi conuengono ne' luoghi appartati al modo che si osserua nelle honorate stalle de' Caualieri, & de' Prencipi. Lequali vogliono esser grandi, e ben'accommodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne co i trauersi che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza, forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stantia ben serrata, laquale habbia la spera, o impennate buone, e chiare. Legãdo ciascun cauallo co'l filetto fra l'vna, e l'altra colõna, facẽdolo stare con la testa alta, e poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca: bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben questste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona, con tanta paglia ben ritorta, che possano tener in parte nella mano: stroppiccian-

do

do anco bene le gambe, & specialmẽte intorno a i pastorelli, perche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la loro poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di veder i poueri caualli mal trattati; & massimamente quãdo sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è vna cosa delle maggiori, che con gran diligẽtia bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio, & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose; poiche quando il cauallo hà lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni: come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua, & ritornatoli alla stalla li compartono vna prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'vn capo al l'altro, ascolta di vno in vno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male: crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente, & scemandola a gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, e ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare via ogni arte (per quanto sà, e può) per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice, Che i caualli vanno co i piedi, & col bel mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batter i poledri, ne di spauentarli con gridare, ò con altri modi mentre che si gouernano in stalla; anzi bisogna vsar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse volte tutto il corpo, & lusingandoli con la voce dolce, o con darloro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti, & domestichi talmente che poi si lasciano gouernare.

Gio. Bat. Ancora voi M. Lodouico non venite al passo, che si deue vsare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

Lod. Addomesticato ben il poledro, l'eccellente cauallerizzo li pone prima il capezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarglielo con le due redine, pur di corda, per due, o tre hore, & leuatogliele, il giorno seguente dopò il vespero gliel ritorna, e lascia alquanto: & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, e lo cõduce 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, & gli leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno)

*Discorso del domar i poledri.*

lo beuera, & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone allhora solita: mà con ogni gētilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale, e groppiera, e la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza far li altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo cō piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strade, ò campi come li piace; & ritrouando campi arati, vi entra dētro; onde facēdosi dar vna baccheta alquāto lunga dal garzone che lo seguita, si ferma; e fà andare pian piano il poledro, fin che a poco a poco và crescendo passo; toccādolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, scauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone, & accarezzatolo alquāto, li fa montare adosso vn garzonetto, & vedendo che non fa straniezze alcune, lo leua cō le redine fuori della barra, e lo conduce sotto al portico, & vedendolo stare quieto, lo fa passeggiare p vn poco, e poi accarezzatolo, li tocca, & palpa cō la mano il peto, il collo il capo, e lo cōduce a luogo alto fatto a posta per mōtare, e smōtare, mētre che si caualcan senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto descendere il garzonetto; egli entra leggiermēte nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquāto, si fa porger di dietro vna bacchettina piccola, cō laquale li tocca il collo, & allentādo vn poco le redine, lo fa andare cōmodamente per lo portico ò per altro luogo appresso. Và se per caso fa qualche atto cōtrario, lo ferma col cauezzone, & l'accarezza cō voce, & con atti piaceuoli: vedendo che si acquieta, lo fa andar piā piano; crescendo poi a poco a poco si che lo fa caminare, e trottare, e fatto q̄sto cō ogni destrezza p vn buō pezzo, lo ritorna verso la stalla, & giunto ui, lo disegna al garzone solito, ilquale hauendoli posto la cauezza, e legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, nō si raffredisca, & passato poco più d'vn'hora, li leua la copta, & la bardella, & fregatolo alquāto cō la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gābe, & i piedi, gli ordina il māgiare, il bere, & il buō letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben ordinato dal p̄prio garzone, allhora solita, gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella bē cingiato, e menatolo al luogo cōsueto del mōtare, asceso ui gentilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora cōmodamente, & hora caminando, & trottādo fin che comincia a scaldarsi;

facen-

facendo il simile di giorno in giorno, accrescendoli ogn'hora più la fatica: conducendolo specialmente ne i campi arati, & iui facédolo caminare, & trottare fin che comincia a stancarsi; poiche questa è la via d'assuefarsi al leuar ben i piedi, & a spalleggiarsi benissimo; non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano, accioche giũto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciutto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo a quanto si fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non manca il cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora più, & come vede ch'egli è addomesticato, lo fa ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza romperſi le vnghie, ò diuenire stroppiato: nõ adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andar piana mente, & fortemente, facendolo non tanto caminare, trottare, galoppare, & correre velocemente, ma ancora attegiare, riuoltare, & saltare, & anco ritare ben de' calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i mõti, e discendere non meno benissimo, conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, rafiche, macinatore, pestatore, e doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauẽti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder andare cocchi, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, e d'altri animali che si mangiano. Osseruãdo di dì in dì tutte queste cose fin che lo vede ben addestrato nell'andare, & ben assicurato nel vedere, & nel sentire tutte queste cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è hormai domato in buona parte, nõ solamente li pone dopo nona in bocca vn morso immelato fatto in vn canone con la testera di corame, & con le sue redine; mà lasciatoglielo cosi masticare fin'all'hora consueta dal caualcarlo, vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualca in diuersi luoghi: facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & 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 vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano, o ronzino per vn gentilhuomo.

Gio. Bat. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

Lod. Alcuni Auttori sono differenti nel raccontare questi ordini; per cioche anco i caualli sono come gli huomini de' quali vi sono che han-

no vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta, Vero è, che Aristotile vuole che'l cauallo ne habbia quarãta, benche in questi paesi ne ho veduto fino a quarãtadui, cioè vinti nella mascella, ò ganassa disopra, & vintidui in q̃lla disotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei disopra, & sei disotto; onde giũto à i trenta mesi, ne muta nel mezo dui disopra, e dui altri disotto, & ne i quarantadui: ne ha mutati altri quattro per lato che toccano i primi mutati.

Laonde, passati i sette anni, non si può conoscere più la età di cauallo alcuno per conto de' denti, fuori che i dodeci anni, vedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita, & quanto più egli và nell'età, tanto più li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, iquali per cagion del freno dopo il quinto anno diuengono ogni hora più piccioli, e vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, p li quali si conosce la età fino al settimo anno, poi non solamẽte ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molari, e da noi ganassali, o 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 a quarantadoi, quãdo però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che si come vi sono de' caualli che più tosto producono i denti, che non fanno de gli altri, cosi ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per cõto de' dotti, si conosce però alle crespe del labro disopra, come alcuni vogliono che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Sẽza che si conoscono alla tristezza, alla malenconia della fronte, all'abbassamento del collo, alla pigritia di tutto'l corpo, al langore de gl'occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono a i caualli morelli, bai, sauri, rouani, saginati, e d'altri colori, che ritirano all'oscuro, conoscendo similmente la vecchiezza ne i caualli leardi rotati, ch'erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo bianchi del tutto, e fattisi moscati. Oltra che si conoscono esser vecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quanto più tarda a ritornare, tanto più fa vedere che la vecchiezza è maggiore, e per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

Gio. Bat. Per essermi piacciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, comiciãdo dalla testa fin a' piedi.

Lod.

Lod. A formarui vn bel cauallo bisogna c'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. *Forma di vn bel cauallo.*

Bisogna poi ch'egli habbia gl'occhi neri, grossi, & che escano in fuori: percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, o di colore del gatto, non vede il giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, o che sono dissimili d'altri colori, o d'altre forme, come veramente se ne trouano.

Ancora stà bene, che habbia le orecchie curte, acute, & dritte: perche, si come quel cauallo che le ha ben formate si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dimostra esser vile, & di poco valore.

Appresso è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, e l'altra dura, o che fussero 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, poiche egli sarà sempre facilissimo l'imbrigliarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate oltra che quanto più si troua la barba picciola, asciutta, e non piena d'ossi, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a 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, iquali lo fanno parer più 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 ascẽdente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo curuandosi però talmente, che'l capo venga a stare dauanti al caualiere, e gl'occhi riguardino a' suoi piedi. Mà perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che più nel cauallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, ne molto curto; mà che sia eleuato, scarico di carne, & incuruato, percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo vbidiente.

Vuole esser anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del

ciuffo lunghi, accioche gl'occhi non siano molestati dalle moſche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mole, & vscito fuori a guisa del colombo. Il quale oltra la bellezza, lo fa più idoneo alla forza, & a far i passi più lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre, quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bel lo ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, dritte, alte, & egualmente distese dal ginocchi al piede. Hauēdo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose, le quali siano cosi carnose di dentro come di fuori, e corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto più interuallo e tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi, & da' calcagni alti con le giunte grosse, curte, & non vicine alle vnghie; le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser nere, & le tenere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer vn canale fin' a la coda, & il dosso sia non molto alto ne molto basso: & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dritte, e fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale in mezo: e non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampij, & tondi, perche meglio alzerà i piedi dinanzi, e conseguentemente quei di dietro: senza che i fianchi appariranno piccioli; perche essendo grandi, parte lo difformano, e parte l'indebiliscono. Oltra che bisogna hauer i lati pienotti, & lunghi disopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste. Le quali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cauallo sarà più spedito nel corso, e nell'altre attioni; ma il caualier'ancora potrà con maggior commodo entrar in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali, percie che manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi ha più forza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

Gio. Bat. Ancora che sia stato, bell'vdir questi vostri discorsi: nondimeno il vostro famoso Ballino meraſcalco in Mauerbio, in poche parole

role forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gl'occhi, & le giunture del bue, i piedi, & la forza del mulo: le vnghie, & le coscie dell'asino: la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della volpe, il petto, & le chiome della donna, la ferocità, & l'ardire del leone: la vista, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta: la velocità, & l'agilità della lepre. *Come in poche parole si forma vn bel cauallo.*

Lod. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato, il maneggiar sicuro, & presto, essendo leggier alla mano, & vbidiente del volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi, ne spauentandosi per la nouità ch'egli sentisse o vedesse: ne brauando, o percotendo altri caualli; ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrite, e nel calcitrare con essi. *Doti di vn buon cauallo.*

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbidiente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni, & robusti lombi: percioche sarà sempre commodo a qual si voglia caualliere, o principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Mà quel cauallo, che, ò per vigliaccheria ha bisogno di sperone, o di sferza: ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze: dà sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli turba l'animo di coutinuo. *Quanto può viuere vn cauallo.*

Vinc. Quanti anni può viuer vn cauallo ben trattato dal patrone?

Lod. Questo non si può determinare, si per la diuersità de' siti, & per la natura de' lor caualli, & si anco per esser bene, & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro clima, essendo ben trattati, viuono commodi sin'a sedici, & vinti anni. Et però ciascun patrone dourebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare, o in non tenerli ben gouernati, ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

Vinc. Vorrei che ci deste le qualità de' mantelli che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare: poiche molti pratici stimano che i caualli quasi sempre mostrino ne i loro peli il valore, & la loro poca bontà.

Lod. Quantunque vi siano diuersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio dal sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipendono da i quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, & che hanno conuenientia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, e terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue *Chiarezza de i mantelli.*

che la conuenientia con l'aere genera il sauro. La flemma che corrispõde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, ilquale è il miglior mãtello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, atteso che questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche nõ veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro: ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fà il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza, ilqual'è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però, si come i sauri abbrusciati, o metallini sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: cosi i molto chiari, non sono tanto buoni come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argẽtino, & stornello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero per esser miglior del moscato rosso: percioche questo è sẽpre superbo, & sdegnoso quando hà i segni nella testa. & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, e di poche forze bẽche sia sauio; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto cosi come quello ch'è di poco intelletto, ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino egli dimostra lustrezza, mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati, che disseccano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fà il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. E benche per prouerbio si dice caual morello, o tutto buono, o tutto fello (parlãdo di quelli, che son'neri, come sono i corui) nondimeno pochi vi sono che nõ siano agili, presti, viuaci, e superbi. Ben'è vero, che tãto più variano in bontà, quanto più son diuersi di pelo. Mà essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, o ne la fronte, o ne i piedi: maggiormẽte si fanno conoscer p caualli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

Gio. Bat. Perche il Sole comincia a voltarsi, sarà bene che diciate solamente quei più segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che communemente vengono a i caualli.

*Rimedij di più dolori del cauallo.*

Lod. *Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, o d'humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dell'vna, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso*

alla

alla cintura, & menarlo passo, passo a mano, & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Mal de' fianchi.

Al dolor poi che viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'vn canelo di cana molto grossa di lunghezza d'vn palmo, vnto di olio commune, il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio, trottando più tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana, & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che riscaldi: & mandi fuori la ventosità per lo canello. Ne vi si manchi di darli da mangiar cibi caldi, et del l'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, & ben coperto con schiauina.

Al gõfiar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura se gli gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino, aggiungendoui mele, sale, olio, & semola, & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn canello, con ueneuolmente lungo, & grosso a modo di christero, si fa entrare nel uentre del cauallo quando sia concio, che stia più alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben onto d'olio con vn legno tondo pulito da dui huomeni, l'vno dall'vna parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi insino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre: ma ancora gran parte dell'altro sterco, e restarà liberato.

Alla ritentione d'orina.

Al dolore che viene al cauallo per ritentione d'orina, che si conosce da gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparigi per egual parte; le quali cotte insieme: si pongono cosi calde intorno alle parti della verga con vna fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo, fin che si vegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij, per l'vltimo si lascia andar con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà per lo desiderio del coito che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alle uidi.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le uidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle, pigando prima l'orecchia fra la ganassa, & il collo, & doue aggiunga la punta, pigliar quella pelle col cordone si taglia iui, & si cana con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare

nerue

nerno bianco, & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che l'hauerà mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritouano più che montate, il cauallo guarisce: ma se si tarda in poche hore l'ammazzano.

Antico re. Alla infermità dell'anticore, che tosto amazza il cauallo, come la gianduffa cresce nel petto, bisogna sempre estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vsi anco subito ogni ingegno per pigliar i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto più cresce quella gianduffa, tanto più si fa maggiore la postema, et li dà subito la morte.

Strangoglioni. A guarir il mal de gli strangoglioni che vengono al cauallo, con gianduffe sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendoli poi la gola, & le gianduffe col butiro. Et s'elle non si disparessino, si estirpino infin alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non possa vscirne cosa alcuna.

VINC. Hora che hauete detto alcune infermità, che danno la morte ai caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionasse delle altre, che si rendono più facili nel medicare.

Bolso- LOD. Parlandoni del cauallo, ch'è uenuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo, galanga, comino, & semenza di finocchio per egual peso, & polueriz ato tutte queste cose, con quantità di oui aggiunti, & alquanto di zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola, nè se li lascia abbassar almeno per mez'hora, acciochè il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, ò caualcarlo con lento passo, per far che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti, & altrotanto dopo, acciò che'l beueraggio non sia impedito di far l'opera sua, dandoli poi dell'herbe fresche, ò fronde di canna, ò di salice per temperar il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà il cauallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendoli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, acciochè per lo constringimento del fuoco, si scemi il latimento de i fianchi fendendoli ancora le nari, acciochè tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente, dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle grasse, & con questi soccorsi si manterrà come sano per qualche tempo.

Riprensione. Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo, perilche si rairano i nerui, e la pelle, che

non

non si può pigliar con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo, & si scuffia con vna coperta di lana, talmente grande, che lo copra tutto fin in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, ò dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innassiate con acqua ben calda, acciochè quel calore, per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. E fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'vnte con butiro caldo, ò con olio commune fin ch'è liberato.

*Cimori.*

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fa vna coperta al capo solo, & si tiene il luogo caldo, & se li dà cibi caldi: ò se li manda per la via delle nari il fumo delle straccie abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi.

*Degli occhi.*

Al male degli occhi, quando lagrimano, se li fanno stretoio d'incenso, & di mastice ben polueriz ati, & dibattuti con chiara d'ouo, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandola così, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con oglio dibatti insieme.

*Enfiar della bocca.*

Al male che vien al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme, & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero gianduisse, che non se ne andassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregata subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben accuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà.

*Palamita.*

Al male della palamina, che vien al cauallo 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 pigli bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito, con cipolle, & con cacio arrostito.

*Dosso.*

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 volte in tre giorni. Ma meglio è mettersi della polucre di risagallo. E se per caso tal male fosse molto enfiato, & molto duro si cura co' canoli, con assentio, con parietaria, & con branca orsina, pestati cõ songia di porco, & dapoi cotti insieme si pongono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia, e vi si mette la poluere del risigallo.

Ancora

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino, e con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele, facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi a farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, posti con olio, si vnge il nudo spesse volte, fin che sono ritornati.

*Mal ferito.* Al mal che vien al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato mal ferito, si radeno bene le reni, & i lombi, & poi si fa vn stiettorio con pece nauala, distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, albano, olibano, mastice sangue di drago, galla, e tutte queste cose di eguale peso, poluerizato si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male, laquale pelle non si trua fin ch'ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo.

*Zarde.* Si guariscono ancor le zarde, toccate prima con ferro affogato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato: & tagliate alquanto vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, & vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo così dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle, per nouc, ò dieci giorni, & com'è leuato il cuoio delle dette lince, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'a terza, che sia tanto alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa, che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere setacciata di felice.

*Galle.* Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna, ch'el cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo, & per trauerso.

*Crepaccie.* A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i Caualli tra la giuntura della gamba, & l'vnghia, non solo si radono prima i pelli, & poi si lauano di vino, ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, con mele eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno, fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

*Gambe enfiate.* Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben tritta, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo, & uenuta a modo di pasta, e s'empia tra tutta l'enfiagione due volte il giorno, essendo però ritornata di volta in volta.

*Formella.* A guarir la formella che vien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia

fra l'vnghia, e'l pelo, & dapoi 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, & vi si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.

Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo si per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pongono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo ponendoui sopra vna lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale finche le dette spinelle saranno diseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà. *Spinelle.*

Alla setola che fende per mezo l'vnghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghia, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'vnghia comincia a sanguinare. Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nell'olio fin che la carne è ben liquefatta da l'osso, & con questo vnguento vn poco caldo, si ungono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che l'vnghia sia restaurata. Auuertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura. *Setola.*

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusse stato inchiodato un giorno, ò più si fa star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poltiglia di semola, & di sungia con l'acqua, & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero con olio caldo) rimettendoui poi il ferro con quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riserra, & empi la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima sungia. *Inchiodato.*

A mantener poi l'vnghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & vn poco di farina, si vnge la corona, & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con sungia di ocha, di gallina di medolla d'ossa, e di largato; empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i settoni: ponendo nelle caselle de' piedi di seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, & con la cenere calda. *A mantenere l'vnghia verde.*

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, ò collardo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si scal- *Crepaccio.*

dano,

dano; vngendole con oglio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rosso d'ouo, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro.

Calcio. Volendo guarir un calcio con vn strettorio, si pigliano draganti stati nel l'acqua calda, & cosi caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra.

Ginocchi rotti. Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio comune, semenza di lino, & paglia di segala abbrucciata, & poste insieme, si fa vnguento ottimo per ungerui sera, & mattina, sin che sono sanati.

Nerueroto, è enfiato. Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grasso di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco, & spesse, si ponzono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia mezalibra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco si pongono raffeddite sopra il male.

Sopragiunto. Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra una 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 è empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbruciare cosi insieme, & stata poi in vin bianco, sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse fiali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi. A scacciare i vermi che vengono al cauallo 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 cauallo, si dà quattro branche di fromento ben lauato, ben cotto, bene asciuto mescolato con vna libra di mele.

Raffreddio. Si guarisce il cauallo raffreddito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice, & ruta bollita con melle, & alquanto d'olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e foglie di miglio e poi ber acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare. Si fa stallare vn cauallo che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

Lupa. A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.

Stizza. Scabbia. A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua più volte al giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si unge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento vi-

uo,

uo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Si guarisse non meno il cauallo desilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonia, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di bolarminio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini, & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte, & cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera. Disfatto.

A far'andare vn cauallo restiuo, si attacca vna corda à i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che stà a cauallo, la tenga in mano, & come non vuol'andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culare con vn bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro anderà, & ritornando anco à tal pazzia, la lascierà, facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi più di dietro. Restiuo.

A guarir il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben'arso, & polverizato, si netta l'occhio con quella polvere. Vi giouo anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffarano, & la mirra, ana scrupoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepia. Lunatico.

Vinc. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, ci resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi facciamo fine.

Lod. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acque, mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza māgiarli: si ristaura, buttandoli per la gola de' rossi d'ouo mescolati col zucchero, & in quantità; poiche facilmēte mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida, cō la farina di miglio co'l sale, sera, & mattina, & darli della biada abōdantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abhorrisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i più breui, & i migliori piglierò licenza da voi, percioche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò à montar a cauallo. Ingrassare.

Vinc. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

Gio. Bat. Andate, che Iddio, vi feliciti sempre, & vi aspettarò diman voi M. Vincenzo.

*Il fine della xiij. Giornata.*

LA

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

*Nellaquale si tratta de gli Asini, & de' Muli.*

NON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & à i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò dopò desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui saluatosi cortesemente l'vn l'altro, & posti à sedere, si trattennero vn pezzo in ragionamenti piacevoli, fin che in vltimo parendo à M. Vincenzo d'entrare à trattar di quello, per loquale vi era venuto; cosi cominciò a dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno à i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; cosi, quando piacesse à voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, e de' Muli, animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO. BAT. Tanto più mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si troua M Calisto. Ilquale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilettatosi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che domandaremo in questa professione.

CAL. Veramente che voi Signori hauete ogni libertà nel commandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo, percioche è molto noto il valor vostro à tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionarci



prima

primamente della sorte dell'asino: ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL. Dapoi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne hò veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però, dico, che l'Asino non vuol essere più di dieci anni, ne manco di tre; percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla: Et questo bisogna che sia scielto, grãde, 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, e tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati, il ventre non gontio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta. *Principio delle qualità dell'Asino*

GIO. BAT. Voi hauete formato questo Asino di tal maniera, che quãdo ne hauesse vno di tali fattezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia Chinea learda, Et più dico, che se l'Asino in che fù conuertito il misero Apuleio fusse stato simile, egli non hauerebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi, poiche si bello, e si ben proportionato l'hauete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino, che hà il pelo liscio, molle, & che si approssima a color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, ò più tosto per tutta la persona, Et per contrario sono giudicati per li più vili 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, e dall'Equinotio di Marzo, fin'al sulstitio di Giugno, percioche portando le asine vndici mesi, come fanno anco le caualle: partoriscono i poledri nel tempo che l'herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascere, per abondar del latte. *Il tempo del montar le Asine.*

VINC. Quanto tempo allattano le Asine i loro figliuoli?

CAL. Considerando che le madri per l'ordinario, hãno grã cura per dui anni di allattare i loro poledri, & farli pascere, però stà bene, che p questo tẽpo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti doi anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno cõpiuti tre anni, conciosia, che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle gli aratri, i carri, *Quanti mesi allattano le Asine.*

& gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

GIO. BAT. Vorrei sapere da voi, che ordine si habbia a tener in adoprar questi animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficare gli huomini.

*Per quanti modi gli huomini si seruono de gli Asini.*

CAL. Perche gli Asini sono cosi vtili, come si vede, è da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità, & per questo non posso diuisare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese offerua quel tantoche li porta uiaggiore vtilità. Ma io vi dirò solamente alcuni ordini, che si osseruano nel Bresciano; cominciando di quello che fanno i pecorari, i quali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi: non tenēdo mai caualli, ò muli, percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pascer le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene a tener solamente de gli Asini; atteso che non molestano mai le pecore, come farebbono i caualli, & i Muli, dando loro hora de' calci, & hora de' morsi, ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le campagne, come se fossero d'vna istessa natura, stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far il latte, ouero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

E i vaccari similmente tengono de gli Asini alquanto più grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, e le ricotte nella città, & ne gli altri luoghi per viuere, & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fà gran caldo) per menar con loro la vitouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per farci formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stanno sane, poiche non vien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi Asini nell'arare, & nell'arpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, e le carrette cariche di biade, ò di vini, ò di fieni, ouero di legne, le quali sono portate da vn luogo all'altro, e per venderle nelle città, & in altre terre.

I Veturali primamēte, che tengono i dieci, i vinti, e trenta Asini per seruire a danari a qual si voglia persona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte cose, secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spēdono nel pascere i Caual-

li,

li,& Muli. Ben'è vero,che non mācano di quanto bisogna fare per conto del lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa,secondo che porta la lor conditione: benche nō vi vuole molta fattura;poiche sono animali molto gagliardi,et molto robusti,iquali nō ricercano quella politezza,ò delicatezza nel viuere,& nel esser tenuti bē netti,& bene addobati di fornimenti, come vogliono,per l'ordinario i Caualli,& anco i Muli,& ciò tutto'l dì si vede,che non solamente viuono di cose saluatiche,di sermēti,di bruschi,& d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi:ma il più delle volte ancora, portano le some sopra la schena nuda senza cinghie per lunghi viaggi,di sedici,& di diciotto pesi l'vna,come fanno i Caualli,e i Muli sopra i loro basti bē cinghiati,e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte senza mouersi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cader in terra.

VIN. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso che come giouane hauer caualcato,per burla questi animali, & cadendo in terra,hauere sentito maggior dolore, che facessi mai da' grandi Caualli.

CAT. Che diremo poi di tanti poueri romiti,frati,& preti,che caualcano q̄sti animali humili(che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, iquali sono molte volte carichi talmente di bisaccie,che con l'huomo insieme, pesano due,e tre volte più, che non pesano i meschini asinelli di vno in vno, & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti; & essi come si sono voltati nella poluere beniſſimo,secondo la loro contentezza,vanno di lungo à beuerarsi,& poi a mangiare di quel buono,ò cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, ò di miglio,ò qualche misuretta di semola pare à loro trionfare più che non fanno i gran corsieri,che mangiano due volte il giorno le copiose preuende d'orzo, ò d'altre buone biade; percioche essi non ricercano d'hauere cosa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

*Di quanto sono di poca spesa.*

Non sono similmente da esser taciuti nō tanto molti poueri,che cercano tutto il paese con questi asini mansueti, per molti luoghi pij: ma ancora assai Monache pouere,che nō tēgono animali d'altra sorte, per condurre à loro monasteri le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi,di lini,di vini,di olij,di castagne,& di altre cose,che ricercano per amor di Dio. Laonde possiamo concludere, che questi animali sono talmente patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini, &

donne: poueri, & ricchi, grandi, & piccoli: sauj, & pazzi: religiosi, & laici: christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti, seruendo sempre senza alcuna contradittione, come le loro opere così vtili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità: ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia; hauendo il più delle volte le semplici cauezze di corda, i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro: di maniera, che noi possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognando li ferrare tante volte l'anno, & questi poueri Asini non solo non si ferrano, se non rare volte; ma se pure sono ferrati, sono anchora di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente senza che vi vogliono pochi danari a pagarli: poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'vn caualio.

Gio. Batt. Cõsiderando adunque che le qualità de gli Asini sono così buone, & così vtili a gli huomini più de gli altri animali, che adoperiamo, per qual cagione il mondo nõ gli ha in maggior prezzo, di quel che ha?

*Quanto danno fa l'ambitione.*

Cat. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del volgo, ilquale biasima sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti, che sono hauti per huomini sapienti: Iquali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grãde spesa del vestire, & del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità che vengono sì facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spendere, & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi ualer nelle cose vtili, & honorate, ma li getta miseramente in diuerse pazzie: & specialmente li caualli, non già per andare alle guerre

licite

licitè (nelle quali sono sempre necessarie cosi fatte spese) ma solo per semplice vanità: sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli come spesso volte si vede in coloro che li caualcano. I quali nel far correr, ò saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, ò co i calci, ò col rompersi il collo, l'vn l'altro insieme; Cose che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli Asini, per non esser furiosi, ma quieti; & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, ò con sella, ò cõ basto, ò con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna: hauendo hora la briglia, ò la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose: lasciandosi il più delle volte guidare senza speroni ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare à questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, ò con acciaio (che costano molti danari) nõ vi bisogna ne anche gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati più volte al giorno, nè meno si conuien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mãgiare qual si voglia paglia, ò pani cali, ò fauali, ò fasolari, & altri strami diuersi; onde hauẽdo qualche volta vn poco di fieno, ò semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hãno infiniti caualli, nõ è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormẽte belli, & più, ancor che di fortezza auanzino (a tanto per tanto) nõ solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i muli, iquali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però partecipano della loro natura, la quale è inferiori di fortezza à quella dell'Asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VRSC. O quanto sarebbono molto felici gli Asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, iquali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (perche sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i più eccellẽti caualli, che si trouino, benche siano inferiori assai di quelli, che parimente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi Asini male auẽturati fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che hò detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti 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 vna moltitudine

di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone nobili i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta suauità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per cento fanno con effetto.

Gio. Bat. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio, ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, ò più tosto vn gran Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali, poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li farebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentiss. Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria; il quale, habitãdo in Brescia, come capitano generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non n'haueuano portato, anzi che si sarebbono vergognati di porsene di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

Cal. Certo è, che quelli asini potrebbono essere magnificati sì grandemente da tal Principe, che nõ tanto sarebbono adoperati honoratissimamẽte da' molti gran Signori; ma ancora da molti Prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi grã spesa; poiche parimente imitarebbono nostro Signore: ilquale nõ fù veduto mai caualcare caualli, ò mule, ma solamẽte la natura humile, dell'asino, & del poledro: Che in vero se non fosse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le mule. che sono di tanto costo, & che pericolano facilmẽte per cagione delle loro infermità infinite, che gli amazzano in poco tẽpo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli, cosa che non occorre à coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi vtili asini: Da quali, per certo, nõ si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, ò stroppiato: ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamẽte, se nõ fosse mai se non per nostra salute, si dourebbono estinguer le razze de' caualli, & de' muli; per essere la destruttione del genere humano, & della facultà molte volte, essendo di tanta spesa; & di tanti pericoli. Laonde dobbiamo credere, che vedẽdo Nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li volse in soccorso suo quando nacque nell'humillissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali veramente molto grati, & necessarij à noi mortali, conciosia che di continuo se ne seruiamo in tutte le

*Alcuni essempi in honore dell'Asino.*

facen-

facende, che occorreno nell'Agricoltura. In oltre, si come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco de la sua pelle in molti modi, cosi ci seruiamo dell'Asino in tante e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giouinetto, come in più paesi fuori d'Italia è mangiata, & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla, & si attreggia al suono di essi: Senza che ci seruiamo di più cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vnghie loro à diuersi mali, & specialmente quella dell'Asino saluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello:

Che diremo poi delle virtù che si trouano nel latte delicato delle asine; ilquale non solamẽte beuendolo sana gli huomini tifici, ò che sono molto deboli, ò velenati, ouero che hãno i dolori della gotta, & altre infermità conosciute per prattica de gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, laquale haueua cinquecento Asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a suoi piaceri, accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, p potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, & per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poiche teneua ordinariamente biancchissima la sua carne, e molto morbida. *Lode del latte dell'Asina.*

Gio. Bat. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'Asino, vorrei sapere della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, ò troppo cacciati, ò molto battuti? Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordono, ò tirano di calci, ouero che fuggono, ò non si fermano mai, fin che non hanno gittato à terra ogni soma posta loro adosso.

Cal. Io credo, che'l Signor Iddio li dotasse di questa special virtù de gnamẽte, per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli sẽza sele, Et però, si come l'vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a vn'Asino, & che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggẽdo da Herode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per comandamento di Dio padre: Onde, benche l'Asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi, nõdimeno non si troua nella sacra Scritturra, che fusse mai nominato inãzi a questo Sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore do-

ueua fare sopra la santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamento vecchio caualcauano gli Asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grãdi; come si legge di Aebitofelo personaggio grãde appresso al Rè Dauide: di Mifiboseto figliuolo del Rè Saulo, de i figliuoli di Galadice, ch'erano Signori di trenta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinquecẽto Asine: Marco Marrone 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 Rietti, cõ molte altre città, & paesi che ne erano copiosissimi. Oltra che narra; che al suo tempo non solamente fù vẽduto vn'Asino sessanta sestertij, che secondo il Budeo, & altri autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro, ma ancora che quattro furono vẽduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Perilche non si dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'Asino; quelli Idolatri lo consacrarono a Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati. Et nõ contenti di questo si grãd'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

*In quanta stima hebbero gli Antichi gli Asini.*

Gio. Bat. Veramente che l'Asino è meritevole (come animale brutto) di qual si vóglia honore, perciochè nõ habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano cosi gagliardi cosi commodi, & cosi vtili al paro di lui. Il quale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo, ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo, & per gouernarlo, quanto si fà a i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, perciochè è più atta vna semplice donna a gouernare dodici Asini, che non sono vinti huomini a gouernare quarãta caualli, & muli di rispetto.

Cat. Nõ è dubbio; che questo animale è di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice, poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruir secondo che a loro piace: nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia si vende vn bell'asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più, come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo: che per verità si pagano i belli sessanta,

ottanta

ottāta,& cento scudi per mandarli a Perù,& al Mesico. Iquali da questi popoli sono pagati per ogni prezzo, seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le più belle, e le migliori che la natura posla fare

Gio. Bat. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. Iquali, oltra che mangiano più poco, & portano maggior some, 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, & il luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, soffetiscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

Cal. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a i nostri tempi, essendo quì Podestà il Clarissimo Signor Catarino Zeno, per solēnità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la Città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Il quale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceua; ma lo teneua talmēte bē fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qualsi voglia caualo gianetto, ò d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'harebbe dato per danari; sì perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza, & si anco; perche haueua vn'andare lungo, & di tanta soauità, che li pareua esser portato da dui muli in lettica.

Vinc. Molti huomini biasimano gli asini, perche hāno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali, & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

Cal. A queste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono nō pure farle della medesima forma che sono quelle de' muli; ma ancora più piccole quāto si vogliono, come ben ne ho veduti alcuni, che le hā no trōcate al mō do di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmō te in ogni forma: come vi sono alcuni Mariscalchi, che le accōciano talmente bene cō le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & berettini, 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 berettini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di bella qualità, nascerebbono ancora i loro

figliuoli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma poche in questi paesi sono gente assai che sono povere, 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 veramente belli. Nondimeno io spero che non passerà molto tempo, che i Nobili non meno rifaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni poi l'Agricoltura, la quale fu talmente in fracasso per molti cētinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai nō è stata ridutta al grado, doue hora si troua, se non nell'età de gli huomini moderni. Si che gli Asini non ritornerannō mai nella riputatione che erano al tempo de Romani, fin che i Nobili di questi tempi, nō gli accettano in protettione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trouino per rinouare le razze, nella medesima bellezza ch'erano a quei felici tempi.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze del modo che dite, che produrāno di tal bellezza gli Asini che all'hora non si dirà che le lor orecchie sono troppo lunghe, anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro virtù come massimamente per quelle che fanno conoscer la intelligentia, che essi hanno quando il tempo duro, è per mutarsi in pioggia; perche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo che paiono effetti incolate. Come si vide sotto a Pandolfo Malatesta, che fu Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn'Asino, per lo suo Giardiniero: fu pregato che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da venire, & vedendo il bel sereno, chiamò vn suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, sin'a certi giorni della Luna, onde licentiato che fu, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per laquale marauigliandosi; lo fece venir'a se il di seguente, & domandatoli dōde haueua hauuto questo secreto: disse che l'Asino glie l'haueua mostrato, portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio. Laonde, non solamente il detto Signore mandò via l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se con l'Asino ben'intendente.

## RAGIONAMENTO INTORNO alla natura de' Muli.

VINC. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate a ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauete 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 cõcetto a caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina, mà si sono chiariti, 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 osserua in tutte le Prouincie doue se ne tengono l'ordine di diuerse razze.

*Della natura del Mulo cõceputo de l'Asina, e del Caualla.*

Parlaremo adunque del mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla: come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, e di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso il collo, di gamba, e di tutti gli ossi che non hà l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, e dell'altra specie circa alle orecchie, percioche non le ha cosi lunghe come hà l'asino, ne cosi corte come ha la caualla; allaquale assomiglia in tutto à gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli ha dissimili.

VIN. Come vogliono 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, nè 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 figliuoli nascano con quel mãtello: percioche quanto più questi animali sono neri, e ben fatti, tãto più sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, e massimamente trouandosi 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 dieci; ma ancora che sia più tosto grande: che picciola, e di persona ben qualificata. Percioche essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che nõ produchino bei poledri. Et però nõ è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi, intorno

alla

alla persona, & a i mantelli. Che se vi fosse osseruato quello che vsen fat to con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo cõmandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno che vna grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza, e bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre per esser singolari, fra le altre di tutta l'Europa.

VIN. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle per generare questi muli, o mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'Equinotio di Marzo fin' al solstitio di Giugno; percioche portando le caualle vndeci mesi (che cosi cõmunemente è tenutø) partoriscono i poledri nel tempo che l'herbe sono in perfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che nõ possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, per lo dolore che sẽtono alle poppe: benche a caualli comportano piu luugo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di cõtinno, per auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano mãgiar bene l'herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle co i lor muletti, poi che essi nõ si temeranno cosi il ritrarli il latte, & diuerrãno più gagliardi di persona; per laqual fortezza, mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però fin c'hauranno cõpiuti tre anni, perche all'hora si potrãno caualcare, ò far tirar, ouer portare alcune some, ma sempre con discretione fin che entraranno ne i quattro anni, Perche quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

CAL. Non vi è dubbio, che i Muli sono più à proposito delle Mule per andare in lunghi viaggi, caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte molti conduttori, che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania: portãdoci parimente cõ questi animali da quelle prouincie tante mercantie, che nõ si possono giudicare. Oltra che sono cõmodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, ò Principe, che sia cosi ammalato, quãto sano. Come veramente sono sempre desti, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere: vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, ò che alcuni ponti si rompessero, ò in tutto non cadessero al basso.

Poi: si come le belle mule sono aprezzate molto da gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, e da' prouisionati Lettori, cosi le dozinali sono cõperate da gli huomini di montagna, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferarezze diuerse; come

vdia-

vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, nõ si adoperano Asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di varie sorti quãto alla grandezza, alla fatezza, & a i mantelli, lequali nõ pure sono la maggior parte baie, grise, ò dugeline, cioè del colore de gl'asini bigi, ò beretini; ma ancora hãno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli; & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'vna, e 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 vero che i maschi uiuono pur'assai anni di più che non fanno le femine. Come racconta Hercole Tarẽtino, che volendo gli Athenieſi edificar'vn tempio a Gioue, comandarono per lo contado, che conducessero tutti i Somieri alla città, frà i quali fù cõdotto da vn villano vn suo mulo di ottant'anni, onde il popolo per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse, auanti à tutti gli altri giumenti, che conduceua no le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore di orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua. *Chi Muli viuono assai.*

VIN. Vorrei saper da voi se le fatezze della mula vogliono 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 asso migli 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 verso la coda.

VIN. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono detti da gli antichi mostri: Iquali non patiscono mai, se non per qualche caso strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che vna mula partorisce. Et a questo proposito, voi doureste ricordarui, che vi dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini. *Le fatezze della mula, & del mulo.*

VIN. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno oltre proprietà buone; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per *I mali difetti di questi animali.*

ogni

ogni poca cosa, e molte volte per propria bizaria; di maniera, che per prouerbio si dice il Mulo serba treut'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'ammazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi della casa, pigliando le vnghie di questi animali, e ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie, perche abbrucciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito fuggono di lontano; Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. 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, e si fracassarono il collo con tutta la vita.

VINC. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio cosi eccellente che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vitio del tirare i calci a queste bestie, se ben si da loro a bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, e ferrarli, poiche ve ne sono di quelle, che bisogna adoperar molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

*Come si può mettere la sella, & ferrar i muli ostinati.*

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trare con quei di dietro mentre che la si pone: cosi volendo ferrare il piede destro di dietro, si lega dinanzi al sinistro, & volendo ferrare il sinistro si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io hò d'andare fin'à Ghedi per vedere le mie possessioni, che non ho vedute già più settimane.

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere più spesso, essendo cosi vicini di Villa come siamo.

VIN. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domandate che vi hò fatto.

## *Il fine della xiiij. Giornata.*

# LA QVINTADECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## AGGIVNTA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nellaquale si tratta del gouernare le Api.*

VENENDO il quinto decimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino, ragionandoui del grā caldo che faceua, sin che furono giunti nella fresca grotticella, doue postisi a sedere sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij all'Agricoltura, mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api poiche sono animali di poca spesa e di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace oltra modo quella vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui, copiosi di meli, & di cere, per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accommodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauēdo mācato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, ò nelle scorze de gli arbori, ouer p le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini, bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricorriamo cō

diuersi

diuersi mezi à valersi dell'arte, acciochè in qualche parte possiamo trar re vtilità da questi animali, & inuidiar meno quelle gẽti, che nõ han cagione di far altro alle loro Api, che di tẽpo in tẽpo raccoglier pli boschi frutti, secondo che elle sparsamẽte vãno fabricando i loro fialoni,

VINC. Qual sorte di sito vi pare più a proposito, per conseruarsi que sti animali, & per render i frutti secondo la lor natura?

*Come vogliono esser i siti delle Api & esser accõmodati.*

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti à gli eccessiui venti, acciochè liberamente possano volare doue hanno da procacciarsi diuersi pascoli, & ritornare à casa cariche di compositione de meli. Dapoi vogliono esser accõmodate, doue non pratichino se non poche persone, & che non vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino più tosto verso Sirocco, che verso all'Austro, ò altre parti; perciochè al tempo del verno, le Api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo come fanno quando giacciono verso il mezo di. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese nè dalle pioggie, nè dalle neui, & non meno vogliono esser circondate da tre parti con muri, o con assi, acciochè non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessiui venti, facẽdo però delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secõdo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi queste casette, ò portici, dinanzi con le assi, lequali nõ pure siano da leuare, & rimettere secondo i tẽpi: ma che nel verno habbiano le finestre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possano vscire, & entrare ad ogni lor volere. Auuertendo anco che i detti vasi stiano sopra le assi accommodate sopra à poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, e ben intonicati di calcina talmente liscìata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, ò giardino, serrati di forti siepi, ò di buoni muri, acciò che non siano leuate da i ladri, ò molestate da gli animali; sapendo che le vacche, le pecore, & altri simili mangiano, & atterrano i fiori, le herbe, & distruggono la rugiada, laquale è tanto pregiata da esse Api, essendo anco quelle (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere le toglie, & fiori de gli atbori, & delle herbe. Mà fra tutti questi animali, nessuno ve n'è che danneggi tanto, quãto fanno le capre, & i porci; perciochè, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari li gittano alcune volte per terra, così questi (oltra il pascolare li riuolgono sotto sopra nel fregaruisi

attorno. Egli è vero che ancora le pecore lasciano molta lana per le frate, nellequali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarsi il loro viuere. Mà perche alle volte 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 pianti appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti li animali velenosi.

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 lontano a bere; percioche quanto più volano per l'aere, tanto più vengono inghiottite dalle rondini, & d'altri vccelli; 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 a caso. Et se non vi fosse acqua risorgente, ò corrente, se ne mantenghi di continuo ne i canali, ò in altri vasi a proposito.

Siano similmente questi siti d'api abondanti di herbe buone, & specialmente di thimo, di citiso, di rosmarino, serpillo, pulleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simil 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 vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mãdole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che vi stanno bene i crespini, i terebinti, i lẽtischi, le ginestre, le vue spine, & altri arbori bassi domestichi, con alcuni saluatichi, accioche quando le api giouani compareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Lequali ancor che stiano bene appresso de patroni per più ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acqui maresе, 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 cõparisca fra esse mondo di panni, & di bueno fiato; altramente, se vi uà lo pungono sì fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti cosi rustici.

*Come vbgliano essere li alueari, & quai sono i migliori, et come vanno seruati.*

VINC. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali voi habbiate per li migliori, ò per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremo caldo; cosi i migliori di tutti sono i quadri fatti di assi, per-

cioche sono molto commodi per habbitarui le api,& per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, o per veder come stanno di dentro. La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino,& meno ne gli altri tondi di scorza,ò di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto)diasi;facēdone di larghi, & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti; & ve ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezani, conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo,vi vuole anco vn'alueario de' più grandi, & accogliendosene vn mezano, ò picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'alueario grande; cosi peggio starebbe gran moltitudine di api in ogn'altro picciolo.

Vinc. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati.

Gio. Bat. Non vogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i più lunghi alueari bastano di oncie venti,fin vintidue: & i più corti nō meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo,quanto dall'altro per drittura; ma ancora talmēte accommodati in piede, che le due assi,che stanno di due lati,nō si possano leuare vna dall'altra, & le altre due sì; & specialmente quella che hà da stare dinanzi,laquale và leuata quādo si hà da vindemiare, ò nettare lo sciame a suoi tempi, essendoui il buco appresso il fondo quattro, ò cinque oncie, & lungo due, ò poco più, & non largo se nō tanto quāto vi può entrare in grossezza vn'ape: perche quando fusse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che son poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alueari in piano, & cō tutta la bocca aperta verso il Sole, percioche non solamēte mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti vccelli d'ogni stagione; ma ancora restano offese grādemēte nell'estremo caldo, & più nell'eccessiuo freddo. Le do q̄sti vasi in piano,se hanno però l'osciolo quadro dinanzi co i bucchi aperti,accioche le api possano entrare, & vscire a loro cō modo, & quello di dietro verso tramōtana habbi i buchi bē serrati. Hauēdo poi l'asse di sopra & q̄lla di sotto,che non si possano separare: & le due altre da i lati sia accioche leuādole, si possano veder come stà i sciami,& anco p cauarli i faui; lequali siano però fermate alle altre due dette cō quattro chiauette di ferro vncinate p ciascuna,ò più tosto co'chio di fatti a vite,& cō la testa quadra;accioche girandoli cō le tanaglie,siano cauati, & rimessi, secōdo che si vuol cauare l'asse,ò riponerla quādo

sono

sono vēdemiati i faui quai cō giudicio vāno leuati col coltello, ò tagliati a trauerso; cominciādo da quelli che sono neri, ò che sono tosi dalle tignuole, ò vermi, secondo che vengono danneggiati: e massimamēte nō essendo stati netti alla primauera. Oude essendo i vasi in piedi, & leuato il coperchio di cima, leuano anco da quel capo: poiche le api cominciano iui a lauorare la cera, & il mele; & poi seguono di mano in mano, sin'alla bocca di sotto; laquale (come si sà finito di cauar'i faui) si riuolge di sopra all'alueario, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall'altro capo, essēdoui però rimessa l'asse dināzi, facendola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero è, che mi piacerebbe dui coperchi: l'vno stesse di sopra al primo capo del vaso, che giace in piede, & l'altro fosse al secōdo capo di sotto: pcioche nō occorrerebbe se non leuare quello di cima, come fussero cauati i faui (essendo però riuoltata l'asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur coi chiodi a vite; e si riuolgerebbe poi questa parte vota in fondo, & quell'altra che si troua piena da basso, sarebbe riuoltata in cima. Et a qsto modo si potrebbe continuare di anno in anno, come fusse castrato lo sciame, & sēpre con minor'impaccio, sēza che questi alueari si potrebbono anco tenere più tosto in piano, che in piedi al modo detto: percioche nō solo terrebbono māco luoco, & nō vi sarebbe pericolo che fussero gittati p terra da gli animali: ma ancora nō accaderebbe far loro altro, che chiuder'il buco dell'asse lūga, doue entrano, & escono le loro altro, che chiuder'il buco dell'asse lūga, doue entrano, & escono le api, & farne vn'altro simile per ciascuno coperchio: tenēdo poi chiuso quel solo che fusse verso tramōtana. Ma non è da tacere la forma de'vasi che tēgono i Toscani, laquale non pur le api nō sono offese da gli animali, che facilmente entrano ne gli alueari: ma ancora non patiscono per cagion del freddo grāde, & māco per il Sole al tēpo del grā caldo. I quali alueari sono come vna cassetta quadra d'assi, non longa più di oncie 20, ne larga più di 8. & altrottanto alta, hauendo il coperchio che sopranza l'asse dinanzi in coltello, come sarebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta asse dināzi, per tāto spati , che le api da l'vn capo all'altro vi entrino, & escano a loro commodo. Laqual parte fanno stare verso all'Austro, ò al sirocco, & è senza altri Suchi. Serrano poi iusieme queste quattro assi con le due teste, con tai modi, che commodamente; le possono leuare, & vindemiare i faui ad ogni lor piacere.

VIN. Dapoi che questi vasi sono da lodare, vorrei sapere ancora, a che fine alcuni vogliono i suoi di dui, & di tre pezzi.

GIO. BAT. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi, per non potersi bē serrare insieme, ancora che si adoperano le chiauette a vncini di ferro, & non meno perche si tengono, con la

bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare; nondimeno, costoro che vogliono cauare i faui a dui pezzi, leuano il coperchio che stà a tramontana, & l'acconciano a la bocca aperta, & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è stata aperta con vno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, ilquale abbrucciando, 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 congiongono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano: & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gli alueari di tre pezzi, li cauano similmente al coperchio il vaso di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno vno, & mezo.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per vindemiare 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'vn facco; e poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo facco, ilquale slegato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace, & dapoi ritornano il coperchio al capo disotto, done restano i faui lasciati, mette il facco aperto appresso alla bocca del vasotto, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria fin alla primauera.

*Modo migliore di tutti gli altri per cauare i faui.*

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, vogliou dire p cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno, ò al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni alueario quadro di api non nouelle (ilquale sia però ricco di fatti) vn'altro simile, ma voto, & ben herbicciato di buone herbe, & che sia nel coperchio vn buco tanto grande tõdo quãto vi si cacciarebbe vna mano, acciochè le api possano entrare, come han compiuta la fabrica disopra, & fare de gli altri faui di sotto: fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi al principio di Settembre, si leua quello disopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scotella, ò piatto di terra ben incelati, si caua tutta qlla fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fà 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 vaso disopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto, ma ancora assai volte le loro api nouelle vi si stanno al tempo che si partono dalle ma-

dri

dri, senza sciamar'altroue, & esser raccolte con qualche disturbo come si vede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottoporre alcun vaso alle Api vecchie nel mese di Giugno, ò di Luglio, si fà questo officio al Febraro. Oltra che si fà anco alcune volte da questo tempo con vn secondo vaso, benche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giuguo; di maniera che sono tre vn 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, iquali si conseruano per cõto del tempo. Et certamente questo modo di cauar ogni anno i frutti dalle Api, è molto vtile a i patroni che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esser loro, poiche nõ tanto non si disturbano nel perfumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, ò che fuggano altrone, ma ancora non si molestano, come si fà per l'ordinario nel cauar le parte de i faui, col tagliarli per mezo, ò per lungo; sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli; ouero dispettandosi alcune volte si partono, e vãno in dispersione. Mà sopra tutto auuertiscono i Guardiani alla pratica di quanto gli succede; perche facilmẽte potrebbe vscir questo più all'vno, che all'altro, e proueder alla cagione, che vieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe cessare scrutiniare l'vna, ò l'altra cosa che sia migliore, & nel vero da quì dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

Vinc. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi dì ciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

Gio. Bat. Quantunque gli Antichi vogliono che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre, nõdimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fà in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, fin p tutto Luglio ouer'Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, non più di dui terzi con vn coltello sottile bẽ taglẽte, lungo, & alquãto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente più della metà, & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discrettione. Vero è, che io lodo maggiormẽte il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poiche si caua la fabrica. *Il tempo di cauar sciami.*

Vin. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a confusione di tãte gẽte che amazzano queste virginelle, come hanno dui anni, o più, per cauare vna sol volta tutto il frutto loro: non volendosi contentare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto: come hauete detto. Che se le tenessero almeno viue sei anni, da vn solo sciame nè discenderebbeno (a farne solamente vno per sciame) non meno di sessantaquattro,

*Essempio contra quelli che ammazzano le Api.*

Ignorantia certamẽte molto grande, danneggiandosi tanto, e poi vsando questa crudelissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dourebbono pensare, se essi passassero per vn bosco, doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i pãni sin'alla camisia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora vi vogliamo amazzare, non risponderebbono, che gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi non hauere vtilità alcuna, ma lasciandoci viui forse che vn'altra volta potreste pigliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar lor la morte alle misere Api; poiche non è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbono fare i detti spogliati, quando fussero lasciati andare. Che sia benedetta la città di Ascoli, laquale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi vno sciame, mentre può mantenersi buono.

Gio. Bat. Voi non solo hauete detto dui belli essempi à tanti ciechi che non s'ingegnano di far questa cosi vtile, & cosi lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api, ma ne sono ancora vna infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grãdissima copia. I quali, per non conoscer gli special doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

Vinc. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far il Guardiano nel raccoglier le Api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

*Ciò che debbe fare il guardiano al tẽpo che le Api sciamano.*

Gio. Bat. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrentia loro, cosi bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per vsar le nouelle dall'altre la mattina fin alle vinti hore, per nõ sciamar più tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Rè, e stessero in aere egli con prudentia getti loro subito della poluere, o dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, ò con altri instrumẽti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonar pianamẽte; perche quãto il sono è più grande, tãto più s'inalzano, & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimẽto dell'vscir simili Api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alneario, poiche si sente di dentro vn gran tumulto come se le trombe sonassero al leuar d'vn essercito di genti, & questo fanno massimamẽte quando sono per combattere con le straniere. Perilche, come il guardiano vede la mattina che vogliono vscire per guerreggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melato, o cõ latte fresco, ouer con altri licori buoni, accioche cõ quelle cose dolci mitighino la ira loro, e ricõci-

*Ricordo per pacificare le Api, & per raccoglierle quando sciamano.*

lino

lino il Rè. Mà sciamando il nuouo Rè, conduce le Api all'arbore frõdoso ragunãdole insieme a modo d'vn roccio, o penzolo di greppoli di vua ben legato. Et come sonò appoggiate, habbia il guardiano preparato vn alueario stroppicciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere, & dapoi spruzzato di buon vino, l'appresenti loro con tal modo ch'el le vi entrino commodamente. E vero che può tagliare il ramo doue sono attaccate, e ponerlo pian piano con gl'animali medesimi beue spruzzati con buon vino appresso alla bocca dell'alueario ilquale posto sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamẽte tãto, che le Api possano entrare p la bocca di sotto. Et com'è notte, porti l'alueario cõ quelle dentro al luogo doue ha da stare. Mà se per caso le Api entrassero in qualche arbore cauo, o fesso, egli metta l'alueario bene stroppicciato cõ herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuiate da quei buoni odori, entrino cõ satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'vna pertica vn cistello, ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi fatto di vimini, spruzzato di buon vino, o d'altro licore dolce, ilquale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà, & poi si ponerà a canto dell'alueario. Auuertendo però il Guardiano che, quãdo sono sciamate, e che per più giorni piouesse, nõ mãchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor viuere, & far de' faui, altramẽte mancarebbono, come più volte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Gnardiano innanzi alle Api bẽ polito, & netto d'ogni bruttezza & non hauer mangiato alcun fortume, o d'altro cattiuo odore, anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir perfetto fiato. Percioche cõ queste cose si farà talmente amare, ch'elle si lascierãno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che alle volte sono in qualche humore per fuggire, ò per voler cõbattere fra loro, per la cagion d'vn cattiuo Rè cõtra d'vn'altro buono. Et però il buon Guardiano debbe esser presto cercar il saluatico con la mano onta di mele (poiche è facil cosa trouarlo, per esser hirsuto, fosco, & horrido) & amazzarlo, & lasciare solamente il buono. Ilquale si conosce benissimo per esser maggior di corpo, più longo di gambe, & con più curte penne di quel che sono le Api. Oltra ch'egli è più netto, più bello, più risplendente, & più morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le Api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la vita, per difenderlo da qualũque nemico, che lo volesse offendere. Senza che li fanno quella seruitù, che non vi è lingua che la potesse esplicare.

*Come si pacificano le Apũ quãdo sono per cõbattere.*

Debbe poi il Guardiano, cominciãdo alla primauera, veder gli alueari due, o tre volte fin al Nouembre (stando che nel verno non conuiene

aprirli (& questo sia fatto la mattina) essendo buon'aere, tenēdo tra i fa ui cō vna pēna salda: poiche in quei luoghi nō vi si può toccar cō mani.

Appresso debb'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 potrebbono cresc̄er il mele, il qual è cibo per sostentarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

VINC. A punto io era per domandarui, come si possono sostentar le api, quando non trouano cibi conueneuoli.

*Diuersi cibi per pascer le Api.*

GIO. BAT. Alcuni huomini, per pascer questi animali ne i cāpi freddi, li preparano dell'acqua alquāto calda, nellaquale essendo dieci libre ve ne pongono vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accomodata ne i canali innanzi a gli alueari, secondo che le van leccādo.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, o di segala, ouero di castagne, lequali, per essere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina, laquale vien 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, e come sono cotti li fanno in tante schiacciette, ò fugaciette, e le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi, & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle; accioche non decipino i loro meli, pigliano del l'vua passa ben matura, & a peso tanti fichi de' migliori, e pongono queste due cose nel vino cotto (detto da altri sapa) al fuoco, come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accōmodano appresso a gli alueari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliauo vna quātità di moniache secche pestate benissimo cō vn'oncia di mele per libra, & poi per ogni libra di questa mistura, ne pōgono quattordeci, o qndeci di acqua a bollire, laqual com'è calata vna libra, ò poco più, la cōseruano in vna olla, ò altro vaso di terra, p darla poi a poco a poco alle api ne i canali; secondo che la leccano.

Altri poi, per più breuità, non solamente pestano dell'vua passa ben matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, e specialmente del caprino per miglior de gl'altri.

VINC. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

GIO.

GIO. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolomeo Cucco, che mena sì lieta nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valca monica. Il quale, non solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle canellette di cãna, ò di sambucco, ò di ferro, ouer di piombo, & le accommoda talmente che le api non si annegano mai nel bere l'acqua, ò vino, ò latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro, & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore, poiche in questi tempi li pascono di tal sorte che paiono tante pecore, che mangiano il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rõpe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle vscite di fetura, non sciamino per quell'anno; perche non hauendo Duce, è forza ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

VINC. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar i sciami.

*Quai sciami si debbon cõprare, & come si debbõ portare, & accõmodare.*

GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin che non è passato Genaro, poiche sono fuori de' pericoli; mà si piglino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli più 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, sẽza che bisogna portarli in collo, e di notte frà dui huomini, lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infondendoli buoni licori; & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, o con ripari di buon vino, ò con altre cose come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i bucchi con la tela chiara, mentre che'l 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?

*Come si possono maneggiare l'Api senza essere offesi da esse.*

GIO. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, ò per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida, nondimeno, per assicurarsi, pigli vna maschera con due luci accõcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con vn panno inuoltato 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. Mà meglio sarebbe hauer' vn capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo sottile, che circon-

circondato tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto dalla fronte fin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali ferri, fusse fatta vna rete di rame sottili, e co i buchi piccioli; perche con questo rete sino, l'huomo non sarebbe pure molestato dalle api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VIN. Desidero che mi ragionate ancora de gli officij maggiori, che fanno le api in ogni tempo.

*Gli officij che fanno le Api.*

GIO. BAT. Tanta è la riuerentia che elle portano al loro Rè, che non pur eseguiscono quanto a loro è commesso; ma ancora viuono nella loro habitatione à modo di vn monasterio di sante Monache, hauẽdo tutte vna medesima volontà, vna vera conformità, & vna stabilissima vnità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo che fanno i valẽti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, o alle fortezze. Poiche alcune raccolgon da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api, che operano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la tẽperano cosi bene, che facilmẽte fabricano le loro case. Altre nõ mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altri sono diligenti nel tenere tutti i loro alueari, iquali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi che vanno fuori, sempre si purgano tutte quando volano per l'aere: Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non vi entri alcun'animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan'appresso al Rè, come sargenti, & essecutori della Giustitia, castigando le api otiose, che sono vedute da lui, secondo ch'egli và intorno a gli officij designati ad esse, ma à suoi tẽpi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stãdo tutte molto di mala voglia gli ghiacciono adosso l'vna sopra l'altra, facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. Laonde, se il Guardiano non è aueduto a leuarglielo disotto morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

VIN. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api, vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalati, con quai rimedij si possono sanare.

*Il conoscere le Api amalate, e come si sanano.*

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, e magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altri api portino loro il cibo, secondo che costumano fra esse: ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. E pertanto

come

come più tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cānette fesse per mezo, o più tosto pia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme; poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Mà amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel verno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, ò d'altri primi arbori cattiui fioriti il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & sprazzati di vin buono, o uer da loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata col vin brusco, & parendoli anco da loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & com'è fredda, la pone dinanzi a gli alueari ne i vasi ben'accomodati.

VINC. Hauete voi opinione che le api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fann'alcuni altri animaletti?

GIO. BAT. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione; ma non è da credere ancora che siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime concepiscano, p: iche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo debbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, lequali si trouano sepellite à Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni del 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'Arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici; vi furno accōmodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa, e racconcia l'Arca dopò tre, o quattro giorni, vi entrarono le api a poco a poco per vna fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono fra mezo le dette Vergini di maniera, che moltiplicando si stātiarono q̄ste fra la detta cassa, e la superficie dell'arca fin che vn fulmine alli vintisei di Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele così intorno a i detti corpi, come dalla sommità della cassa fino alla superficie dell'Arca, quel curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle donzelle vergini, 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 conciper le Api.*

*Caso notāde che le Api sō vergini.*

no per natura sempre vergini, & che amano grādemente le persone dotate di questa cosi eccelsa virtù, ma che volontieri habitano ancora con la corrottione de' corpi loro; poiche l'aprezzano come odore soauissimo.

*Ciò che và fatto de mese in mese per beneficio delle Api.*

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo cosi marauiglioso accidente, vi prego parimente che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle api.

GIO. BAT. M. Bartolomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto bene quanto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia, che egli ha 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 Genaro, non fa loro cosa alcuna, eccetto che proueде di cibo a quelle che ne han bisogno: & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi che all'hora vi occorrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le api leggiermente cō buoni odori, accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, proueде subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso; rende a sanarle. Cauando nō meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondanti di faui, & le api poche (stando che si frediscono) si atagnano, & si vermano, netta egli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli cosi sin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli proueде prima al flusso, che facilmente viene alle api, che māgiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de oliui, & d'altre sorti cattiue, che all'hora fioriscono, soccorrendole di buoni cibi, che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile, egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, dalliquali sono venute fuori le api nouelli, che sono per sciamare, & come sono passati i primi quindeci giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Rè nouelli, aumazza i superflui, eccetto il vecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier i sciami nouui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; mà ancora essendo piouoso il tempo, egli proueде 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 fà di Maggio, vede ancò nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c'habbiano sciamato, e che siano pieni di mele; ne caua i dui terzi, & al-

cune

cune volte fin' i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrouando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accõmoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortosene l'api subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni, prohibisce che le api che non hanno sciamato fin' hora, non sciamino più, rompẽdo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dalquale si siano partite tutte le api, ò almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono col cauare vna sponda dal vaso; com'è spartito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fattura, per esser quelli più ben pasciuti.

Ancora, dopò gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in vno, cominciando a vendemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi, poiche vi è il mele maturo, & fa à questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le api, accioche possa meglio veder i faui, & poi considera quattro cose. La prima che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, e che i faui siano maturi (ancor che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi: ma essendo mediocre, ò manco: leua con discrettione secondo che si troua quel più, & meno. La seconda, se l'api sono di molto popolo, & i faui alla rata, egli fa la vendemia morbida, percioche hauendo elle tẽpo commodo riempiranno il vaso innanzi che'l freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, ò almeno più della metà, egli ne caua non manco di mezi, leuando sempre i più vecchi, ò per lungo, o per trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui ferati. La quarta è, che ritrouãdo la fabrica copiosa d'Api, e di faui maturi, egli ne caua fin' i tre quarti; ma ritrouandola solamẽte habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, ò molto poca. Non volẽdo imitare molti ignoranti; iquali, per la troppo auaritia non pure cauano dalle pouere api assai più somma di faui, che non dourebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) le amazzano 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 a castrare i sciami come ho detto di Luglio; vindemia anco fin'a gli otto, ò dieci di questo quelli che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare;

offer-

osseruando però sempre tutti gli ordini necessarij, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, nō solamēte non l'amazza come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le api leggiermēte cō vna scopetta bagnata nell'acqua molata, ò nel latte, quādo le ha ridutte vnite col perfumo. Onde, come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi più vicini: di che, essendo vedute humile di questi licori non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri, egli ritorna a spruzzare talmente l'vna, & l'altra parte, che finalmēte si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il vaso di modo, che le api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che vi si troua; lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto, che li vede di dentro, & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli beniſſimo, & chiuderli di tal sorte, che i fredi non possano nocere alle api, che tanto gli abhorriscono. Prouedendo parimente che le pioggie, le neui, e i venti non li nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i vasi, ne alle Api, ma solo prouede loro de' cibi come fa anco di giorno in giorno nel mese di Genaro, accioche nō patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre, che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VIVC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato à sofficientia, sarà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BAT. Io vi aspettarò adunque volontieri.

*Il fine della xv. Giornata.*

PROE

# PROEMIO SOPRA LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

## Nella quale si tratta de' Cauallieri, o Bachi, ò Vermi che fanno la seta.

*PIV, & più volte fra me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per la gratia di Dio mi trouo hauere, sopra la natura de' vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Cauallieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali insetti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con si marauigliosa industria. Et e me non hanno gloria, & nobiltà questi si piccioli vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, et nobili nella prospettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano, & si fanno risplendenti: Per la industria veramente di questi animaletti, noi vediamo tutto il giorno nobilmente addobati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Principi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro Chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che a tutti coloro che volentieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, si come i lini, & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huo-*

l'huomo: cosi la seta sola per honorarle è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn sol filo: ilquale nondimeno è ordito con sì mirabil arte, che non se ne troua pur vn solo, ò rotto, ò fallato, o disuguale, ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, ò galetta quando insieme con l'altre è inaspata. Oltra che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa senza nerui, senza vene, senza scaglie, e senza interiori, si come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie, di spine, di peli, di occhi, ó di orecchie, & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, & col mutarsi quattro volte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilita, mentre che infiniti scelerati vogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, ò dodici giorni, vscendo come di pregione; di Caualieri si trasformano in parpaglioni, ò barbelli come diciamo. Dal ualore adunque di questi rari animaletti mi son risolto a palesare alcuni vtili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella villa del Borgo di Poncarale, intorno al modo di gouernarli, accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare l'impresa possa satisfarsi à pieno. Et i discorsi sono questi.

# LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nellaquale si tratta del nodrire i caualieri, che fanno la seta.*

ESSENDO montato à cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più ville gran copia di gallette ò bocciuoli di seta per venderle in Brescia: pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa così vtile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombara nuoua, & postosi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque à noi Bresciani, non sia ancora l'vso di tenere tanta somma di caualieri, quanta tégono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nõdimeno, perche di anno in anno si vede che và crescendo: mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate cõ quali modi migliori si possa aumentar' il gouerno di questi animaletti.

GIO. BAT. Voi non poteuate M. Vicenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche non solamente questa professione è molto conueneuole a tutti gli huomini che stãno in Villa: ma ancora è degnissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, ò gran Signore che habbia moglie, figliuole, dõzelle, & seruitrici: poiche questo gentil essercitio è più proprio a tutte le donne, che a gli huomini,

Laonde, si come voi vedete che in questa Villa sono gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar i campi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali, così spero, che non verrà molto tempo, che nō si faranno in questo paese minori facende, di quel che fa ciascuno di quei che hauete nominato; percioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori de' quali (secondo che crescono fin'a i quattro anni) son poi strapiantati i più belli ne i luoghi, che più sono a proposito: che altro si può sperar, se non che questa industria sia per andar di anno in anno aumētando? E veramente questa così grande vtilità, dourebbe esser accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser essercitata in tēpo, che l'Agricoltura nō ha cosa importante da tenere occupati i laboratori suoi, & nō và molto da fare nel nodrire quei animali, fuor che gli vltimi dodici, ò quindici dì quādo sono per affrettarsi nel far la seta.

Vinc. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre à far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

Gio. Bat. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua in Venerdì santo, e non considerano che'l più delle volte, fallano grādemente: perche quādo la Pascha vien'innanzi mezo Aprile non che di Marzo, nō tāto questi animali patiscono fame, p non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte p li freddi, che p l'ordinario occorrono da questi tēpi. Et p questo nō dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, ò vinti giorni d'Aprile: percioche oltra, che nō sarebbono sottoposti a quei freddi: rìtrouarebbono, ancora che i mori haurebbono prodotte le foglie: Onde facendo questo nō occorrerebbe andar mendicādo le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie, de gli olmi, ò altre sorti di cibi seluatichi, ò domestichi, per pascere q̄sti male auuēturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conuenente pastura. Che certamente, dapoi che q̄sti ciechi nō han giuditio di conoscere questo sì notabile fallo, dourebbono almeno pigliar'essēpio da questi arbori, i quali nō mādano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri nō sono ben fronduti. Mà se pur alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, ò quindici dì più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco, nella Luna nuoua di Febraio, e saran 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

porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, o fra le māmelle delle donne) quando però sono mōde dalle loro infirmità; o in altro luogo a proposito, come diuersamente si tengono al caldo accioche nascano; dico che sēpre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o più tosto della Spagnuola, o Calabrese; percioche, si come di q̄ste due sorti, la Spagnuola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli, cosi la Calabrese, p̄ produrli più grossi; fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tēpi. Auuertiscasi però che tutte le semēze non passino vn'anno, & che siano poste a far nascere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno a i quarantacinque, la produrrāno, quando si trouerà potente, onde i bocciuoli, o galetta saranno più grosse, più dure, & più fine di peso, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. Et per contrario, nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla vedere è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & mali auuenturati. Mà perche pochissime persone pongono bar belli, o bigatti a far le oua sopra le carte, per farli più giuso senza molestarli in modo alcuno mettono sopra i panni bianchi di lino, onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco, & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto cō vna scopetta, o cō altro modo, il quale essendo legato di sorte, le oua stanno adagiate: lo pongono fra due cappezzali di penna alquanto fatti caldi, onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliette de' mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stopicciata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

*Il tempo migliore di far nascere i caualieri.*

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor māmelle; & come sono per nascere, le pongono in vna scatola sopra la carta biāca, & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de' buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare vn grano di mellica; onde mettēdoui sopra delle cime fresche di mori, secōdo che i caualieri nascono; passano per li detti buchi, & attaccono a quelle fogliette, & cosi di mano in mano gli leuano, & pongono sopra vna tauola, facendoli star' vniti, mentre che sono piccioli, allargandosi poi, secondo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudentemente pongono queste oua nel vino buono tepido, innanzi, che si mettan in couo, & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima; leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, fin che le oue cattiue con tutto il vino siano vscite fuori; ponendo poi subito le altre di buoua sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn pānicello sottile: con vn fo-

glio di carta, acciochè nõ siano trafitti dal suo calore: come sono asciutti gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, non pure questa inuentione fà che gli animali escono di tal fortezza che non temono cosi il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; mà ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar alle mute, & al far la seta più de i forti, sono anco i primi che si ammalano, & che infettano poi i detti buoni.

Vinc. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto chè nell'acqua tepida, come fann'alcuni, percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma ho per fermo, che meglio sarebbe a metterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

Gio. Bat. Questo separar la semẽza buona dalla cattiua ci fa veder, che da quì dipende la salute nell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per sopportar ogni qual si voglia sorte di mal tẽpo, ma ancora per caminar di giorno in giorno vniti tutti a vn tempo alle mute, & fin al produr le lor gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Licurgo alle donne, che lauassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto, poiche sarebbono fortificati benissimo, & nõ lauarli nell'acqua come faceuano; Onde hauẽdo gittate le oua di caualieri nel vin buono, non ci son morti più di dua, o di tre per cento.

Vinc. Come vi pare, che vogliono esser le stanze, che si habbiano da nudrir commodamente questi animaletti?

Gio. Bat. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue si habbiano da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciutto; & poi talmente accommodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secõdo che piacerà a i gouernatori: & se ve ne sarà da tramontana, & dall'austro, saranno molto a proposito nel gran caldo, e nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie, d'assi, di vetriate, o di tela sottile ben bianca, ouero di carta buona, acciò che quando tira vento, ò pioggia, ò che'l tempo è molto humido, ouerò che fa freddo, si possono tener ben serrate; Perche quando si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età facilmẽte morrebbono. Inoltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini: & altri nociui vccelli, che li mangiassero, Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbo-

rebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di più s'auertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o fessure doue i grilli, le lucerte, i topi, altri simili animali possano nascondersi, per amazzar poi di notte, o di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accommodati più tosto sopra vn palco, o vna volta, che in terra, bisogna fornirli di paloni lunghi, & forti: & porli in piede co i loro trauersi cacciati ne i buchi fatti co i succhielli, o come diciamo triuielle, alti l'vno da l'altro nō meno d'vn braccio, & lōtano da i muri tanto che vi si possa andar attorno habilmente. Sopra questi trauersi, si mettono poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può cōmodamēte aggiunger per nodrir i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & cosi le sfuore, sono assai migliori; percioche non solamente sono la minor spesa, & più leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quando più non bisognano, mà ancora questi animali vi stāno più sani, & più commodi, che nō fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno che siano larghe quattro dita, accioche i caualieri non possano cader facilmēte in terra, come assai volte cadono, quando non ve sono. Mà forse sarebbe meglio fare, come alcuni osserua, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la seconda due, & mezo; la terza solamente due, & la quarta non più di vno, & mezo. Percioche à questo modo cadendo i caualieri non si potrebbono far'alcun male come quelli, che leuandosi da vna tauola caderebbono nella più prossima, ch'è più larga. Mà che tutte siano ben nette, & quando vi si portano i caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si compiaceranno molto di quei buoni odori.

Vinc. Quante volte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & quali hore?

Gio. Bat. Due volte, per l'ordinario, vi si dà; cioè alle dodici hore, & alla sera: crescendo poi di tempo in tempo, secondo che gli animali s'ingrossano fin'alla quarta muta, che all'hora bisogna darne loro la mattina, a nona, e la sera, & abondantemente (ancor che vi siano alcuni, che arriuano alle quattro, e cinque volte) percioche, essendo venuti à quella grossezza, che possōn venire: māgiano assai più del solito, per apparecchiarsi a concipir la seta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertisca si nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. E per verità sono ben'auuenturati quei caualieri, che sono gouernati da persone

ben partiti che in questa professione: percioche non solo non gli abbandonano mai tutto il giorno, & gran parte della notte, accioche nõ siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quando più si trouano grossi: mà ancora vsano ogni diligentia per non toccarli, se non poche volte con le mani, & sempre con molta discretione: percioche quanto più sono toccati, tanto più patiscono, come quelli che sono teneriſſimi. Onde quando li mutano, ò nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie, & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. E però non è marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fussero tanti gambari coperti di veste dura.

Vinc. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla, che non 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 conosce che ne mangiano. Dapoi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascergli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo, ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscano. Mà quando al raccoglier 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 più tosto raccogliere, quando sono asciutte dal Sole; separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poiche da queste due cose patiscono non poco questi cosi teneri animali.

Raccolte dũque buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano beniſſimo per tre giorni, se però son poste in luogo terreno, che stia ben chiuso, & fresco, & auuertisca si sempre di non dar mai la foglia a gl'animali, se ella non è stata colta almeno dieci, o quindici hore; mà meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente i primi tempi quando ella si troua tenera, perche quanto più si ritroua verde, tanto più è atta a fargli infermare.

Vin. Dapoi che mi 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 vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano vn giorno, & dui, e più ancora di continuo.

Gio. Bat. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani; non sapendo ne potendo 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 oltra che non mancano ogni giorno di voltarla; & mouerla vna, & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche nō si scaldi, & suboliſca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggia, sono solleciti a radoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità: & fanno massimamente, quando i caualieri mangiano assai doppo 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 abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano, percioche all'hora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare quando le pioggie soprauengono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta, è forza raccoglierla così bagnata, & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti, & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

GIO. BAT. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schernire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quanto più possono gli arbori, o almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra, & come le hanno raccolte, & portate a casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano suspese, subito le distendono similmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltri, o sopra altre cose a proposito, doue tiri vēto, non mancando di riuoltarle spesse volte, fin che si possano dare a i caualieri; Mà se la fame loro insta, asciugano almeno quelle piume che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'vna in vna: o più 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 vanno asciugando, & a questo modo rifaurano i caualieri fin che il tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando piene di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole fin che sono ben asciutte, mà ancora accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccoglier le foglie l'anno ināzi, o de gli altri che sono fuor dell'ordine de' mori, che pragione andarebbono tagliati, e li leuano, e portano a casa: onde hauendoli primamēte ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona fin che'l tempo si accommoda.

VIN. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

Gio. Bat. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne' colli posti al Sole, o ne i luoghi pietosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque, percioche, quanto più questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, lequali non fanno la seta fina; & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si ammalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o nelle possessioni, ò campi fertili, cõciosia che quelle foglie sono la destruttione de i caualieri, & assai volte la total rouina de poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana a i cauallieri, che non è quella de giouani.

Poi non solamente si pigliano sempre i mori che ho detto, ma più 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 più minuta, & più soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorti nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che mãterrebbono molto robusti i cauallieti, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; mà bisognarebbe darli questa, & le altre sorti cosi quando si comincia a pascerli come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia non è marauiglia se questi patiscono, & muoiono assai volte. Et perciò si dourebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri a canello, & alla primauera, come a pie no vi dissi il quinto giorno.

Vinc. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non vi fanno altro fin che non hanno passato le tre, & quattro mute.

Gio. Bat. Hò sempre veduto lodar il tenerli netti, & massimamente dopò la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poiche questi animali si compiacciono più 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 volte perfumano di incenso, di lardo di porco, & anco di salcicciõni posti su le bragie, i luoghi doue si tengono i caualieri, perche si allegrano molto, & si sanano quãdo sono infermi, mà ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose, che rendano

dano fetore. Ben'è vero, che sō in errore coloro che dicono, che l'aglio, i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano: anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano a mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequētano di tempo in tempo.

VINC. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni fanno sempre così?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche, leuando di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti che all'hora saranno leuati.

VINC. Vorrei saper ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati, & se si debbono leuare gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali nō si mutano se non col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, ilqual dormire dura più & meno, secondo che'l caldo pūta, ò nō, & che la foglia sia buona, ò morbida, ò altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali, non dormono con essi: come hanno mangiato vna volta ò due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero à dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & quindici giorni cosi) creparebbono tutti innanzi che giungessero a soi, ouer'otto pasti; Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possano viuer pareamente, fin che cominciano a dormire il lor tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della lor 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, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

VIN. Desidero parimēte, che mi diciate, quando i caualieri sono in esser p partorir la seta, e nō meno il modo che si tiene, per cōdurli a farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciādo dapoi tre giorni a mangiare ogn'hora più fin che si veggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai volte della bocca il filo di seta, c'hanno nel ventre, & quando sono per partorir la biāca, hāno il capo come d'argento, & essendo per far la gialla, l'hāno a modo d'oro, & più essendo per partorir la verde, ò ranciata, l'hāno di quell'istesso colore. Onde, ritrouādosi benissimo satolli si drizzano a cercar qualche cosa a lor ꝓposito, p attaccarsi: & ordirvi sopra di mano in mano la lor seta; serrādosi ciascuno nel suo bocciuolo, ò gal-

ò galletta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco più. Et però all'hora nō bisogna esser lēti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle selci, de i sarmēti di vite, de i rami di quercia, di castagne, & d'altre cose, che diuersamēte si costumano, mà che tutte siano sempre bē secche, perche altramente quādo veniſſe pioggia, si rinuerdirebbono, & dāneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auuertito di non abbādonarli mai all'hora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; perche, tanto è il gran desiderio che in loro vien di allongarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbino a suffocare: Et però non tāto bisogna aiutarli; che non cadano in terra, & cadendo non si māchi di riporli in qualche luogo a proposito (quādo però non siano talmente offesi, che bisognasse più tosto gettarli altroue) quāto è necessario vsar diligentia nel fare, che stiano spessi: atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quātità di doppioni. Laqual cosa rēde per certo danno assai, & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vēdono malamēte; come vi sono molti mercatāti talmente astuti, che nō li pagano pūto più della metà di quel che fāno le gallette, bēche ne vengano finalmente di vtilità, come se nō fussero doppioni.

Vinc. Quante hore, o giorni tiene il caualliero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'ha cominciata?

Gio. Bat. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri dui, & altri in qualche poco più di tēpo, & questo auuiene per rispetto, che vno sia più debole, o più potente dell'altro, o che sia per far la galletta più picciola, o più grossa, ouer p cagion del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lauorare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

Vin. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopò ch'essi l'hanno compiuta?

Gio. Bat. Ordinariamente nō vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, nè che stia più di vinti. Et questo occorre, pche quanto più ritardano a venir fuori è per cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono cosi 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 cosi i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più vtilità, nō valeno di pretio le doppie la metà di quello, che vaglionole semplici,

&

& anco essendoui dentro il maschio, & la femina, laquale perche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina subito si accompagna col maschio, & stata solamente due, ouer tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi vuole) con vn'altra, & non più per altro tãto tempo. La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i pãni bianchi di lino, mà meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accommodati, perche non solo si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono caricati di oua, come si fanno anco i panni di lino; mà 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 hauessi designato.

GIO BAT. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cẽto oua, onde non pure facilmente si può discorrere quanto numero se ne debba tenere, mà si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde, & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quãdo se ne tenesse, come sarebbono quattrocento, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi, perche come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non più, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che vi stessero adosso: Oltra che a questo modo non si sortarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quanto fussero le femine.

Dopò 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 cauallieri, che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de' nuuoli, siano poste tali gallette larghe in vn sacco: e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vn'hora, & vn'altra poi 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 vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, ò almeno siano coperte benissimo: cauando parimente i doppioni dalle semplice, accioche si faccia più bella seta. Mà sopra ogni cosa siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere: percioche, chi non fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il danno che ne segue, come la pratica cel fa vedere in quello, che la tirano talmente con ragione che la si vende più del quarto prezzo, & anco molte volte più del terzo: Senza che ve ne sono di quelle

che

che la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale rende maggior vtilità di tutte le altre sete.

VINC. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene à scieglier vna sorte di caualieri, più tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri a far le gallette della miglior semenza, io vi prego, che mi diciate s'egli è cosa ragioneuole da tenerne conto o nò.

GIO. BAT. Non è dubio alcuno, che tutte le persone giudicioſe, non solamente scielgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno migliior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de maschi, & le pongono in vn sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quãto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a 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 quello che più importano per sanar i caualieri ammalati; mi farete cosa grata narrarmi quei rimedij: che sapete per liberarli dalle infirmità, che li cõducono a morte.

GIO. BAT. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tẽgono siano bene accommodati (come vi hò detto) e nõ mai humido, ò sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de sẽplici coppi: percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i venti, & da i freddi; & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, che facilmente penetra, cosi in quelli paũimenti, è quasi impossibile che possano durare se non poco tempo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tenere netti questi caualieri, & 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 volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'incenso, del lardo di porco, ò più tosto de i salciccioni tagliati in fette (poiche di questi odori si compiacciono talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente; spruzzando lor'adosso della maluagià ò dell'acqua vita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quãdo patiscono per souerchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Mà ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mangiato troppo; si sanano molti col farli stare tre, ò quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Vero è, che essen-

essendouene di colore liuido,& giallo, e spiaceuole,o che piscino vn certo humore,che li fà bagnati,& lassi bisogna subito leuarli da gli altri,& trarli fuor del luogo,e di portare i sani la mattina innãzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tẽpo,quanto si direbbe vn Miserere, o poco più, & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che si nettano, all'hora, siano spruzzate di buon aceto, & dapoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra 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 talmente commode,che essi possano goder'il venticello 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 volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa,come vi vorrebbe a nodrirli: mi sarebbe caro,se mi mostrasse qualche via nuoua,per laquale io ne potessi cauare honesta vtilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener cauallieri,& per maggior vtilità, che non è l'affittare simili arbori, danno a diuersi contadini tutta la loro foglia,& questi vi pongono solamente la semẽza, & le fatiche che vogliono a pascer gli animali, & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partirè per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni,& per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affittar i mori: cosi essi non possono perdere se non le fatiche de gli vltimi giorni,lequali sono di minor danno assai,che non è il pagar la foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte 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 formimẽti coloraci di letto, & molti adobbamẽti di casa,e cõ poca spesa; mà ancora cõ grã vãtaggio potrebbesi fornire di più pãni fini di seta per vestir se medesimo, e tutta la famiglia: poiche q̃sta città ha cosi bella dote di fare si lustre tinte, e specialmẽte velluti neri che stãno al pari di quãti siano più belli in Milano in Genoua,& in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grãdemẽte il Signor Iddio, ilquale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua Infinita bontà;ci hà anco nouamẽte dotato di questo cosi vtile della seta, ilquale cresce talmente di anno in anno in quantità,& in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi

telari, per la seta nostra che abondano, & per le acque che crescono loro si grande beneficio.

VINC. Mi resta domandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuon produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i caualieri nostri di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libre, & producono otto, & noue, & alle volte fin dieci libre di seta: mà le sono de' Calabresi (per esser più grossi) mangiano vndeci, & dodici pesi di foglia, & fanno anco vndeci, & dodeci libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da vinticin que libre di gallette.

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario se ne caua vn'oncia per libra; mà se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie tre.

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domandato, sarà ben che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi sarete sempre il benvenuto.

*Il fine della xvi. Giornata.*

LA

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

*Nellaquale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & catiui tempi.*

ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga cappelletta, doue accommodati prima l'Auogadro cominciò dire. A voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VINC. Dapoi che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'hò 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, sendo le stagioni, & i buoni, e catiui tempi di tutto l'anno.

GIO. BAT, Volendo voi, che discorriamo intorno à questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor' al giudicio vostro del mese che vi piace cominciare.

GIO BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaio, come di quello; ch'è il primo de gli altri mesi: nondimeno, considerando io che innanzi à S. Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: e che in questo

sto paese i massari, o lauoratori, che si partono da i lor patroni, sono stantiati per lauorare i cãpi a quegli altri, che di nuouo hanno promesso, però comincierò a parlar del mese di Nouembre, il qual è assai più cõueneuole per dar principio a questo ragionamento, che nõ sono gli altri mesi; conciosia che tutti i lauoratori cominciano cõ molti modi a coltiuare i cãpi, & a piãtare, & ordinare gli arbori p beneficio dell'anno seguẽte.

VINC. Ancor mi piace a me, che parliate prima di questo mese, e poi de gli altri, fin che hauerete compiuto i dodici.

*Del Mes. di Nouembre.*

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon Agricoltore comincia a carrettare le ripe de' cãpi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, ò pche si sõ ritrouati sporchi; le quali sono fatte alte dall'aratro, quãdo d'aratura in aratura viẽ nettato dal bifolco (come p ogni douero si debbono abbassar ogni tre, o quattr'anni) e cõdur questa terra p tutto'l cãpo, & specialmente nelle valli (quãdo vẽ ne siano) per farlo maggiormente vguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto'l fondo con l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai più per semi nare poi il campo alla primauera (quãdo però sia ben ritagliato almeno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Gennaio, ò al principio di Febraio, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo dei fossi di quei campi per spargerueli innanzi che si arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di redabolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle co si torbide, & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare i fossatelli, o delle buche, per piantarui al Febraio, & per Luna nuoua delle viti, o d'altre sorti d'arbori, atteso che a quel tẽpo si ritrouano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose del mese d'Agosto; egli pianta simili arbori più tosto in queste cose di Nouembre, che al tempo della primauera Oltra che non manca di piantare gl'ossi, o le anime de' persichi, de le mandole, delle noci, & d'altri sorte simili, accioche quei gusci si marciscano innanzi che i semi nascano alla primauera.

Appresso, scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gl'altri arbori nel la Luna nuoua, accioche i rami creschino più facilmente dopò il verno; oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fussero piantate dopò Gennaio

Non solamente taglia poi dal piede de gl'arbori che sono a proposito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia; mà taglia anco

dal

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate per fenderli, quãdo pioue, o neuica, sotto a portici. Sẽza che taglia gli stropelli, ò vinchi, e le stroppe, o ligazze da i pendoni, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. Lequai cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese porta le viti de' colli, che non sono offese dalla tramontana: poiche per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopò Sant'Antonio. Et hauendouene che siano sottoposte a gelare (nõ hauendole ordinate d'Ottobre) le scieglie, & le pota, e dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendole prima dato alle magre vna 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 pota i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle case, o ne i pitari, al coperto, dopò che hãno hauuto però vn giorno, o dui delle prime brine; & li serra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, ò di colombino ben marcio, e d'altri vccelli; incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdischino, 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 a più modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'oglio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segature di corno, di cenere, & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro, & ricalza ancora gli artichiocchi con la terra quando nõ gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i lor frutti. Senza che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, e di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vẽgano tenere, e le foglie bianche p mangiarle l'vne, e l'altre tutto il verno nell'insalate. Et oltra che fà il simile dell'indiuie, per seruirsene ben bianche, al modo detto? lega anco i cauoli in cima, accioche diuẽgano di dẽtro bianchi, quãdo per natura nõ si serrino, come fanno i capacci.

Medesimamente in questo mese, caua i gniferi, o carotte, & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli corti;

nell'insalate,& anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor il simile à ramoscelli,& a i rauanelli per mangiarli crudi dopò Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia, percioche non durarebbono questi frutti quando si cauassero essendo nuoua.

VINC. Che semenze si possono piãtare in questo mese di Nouembre?

GIO. BAT. Io non sò per hora, che si possano piantare, fuori i grani della faua grossa brouentata, & quelli del rauogliotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima; & questi semi bisogna cõseruarli da gli vccelli,& specialmente dalle gazze, stando che gli sterpano nel germogliare, per la estrema fame, che hãno al tempo della neue. Et si può anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vãgati,& qualificati alla lor natura, poiche vengono più grosse, che non fanno essendo piãtate di Febraio,& rẽdono vn'vtile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori che in questo mese, per Luna nuoua, letamano,& vangano i terreni doue hanno da seminare al principio di Marzo la cosi vtile maggiorana, percioche si attaccano molto meglio queste semenze, che si rompono con l'aratro, o con la vanga dopò Natale. Et chi facesse questo medesimo à molti semi che si spargono di Febraio, & di Marzo, e certo che li sarebbe di molto giouamento.

Resta in questo mese di raccoglier'i melicacci, o saginali, & da condurli a casa, per valersi de' grossi a far le siepi, & de' minuti a coprir l'herbe gentili, ouer per porli sotto a gli animali, o essendo tagliati minuti per farli mangiar loro, quado non lauorano, & che però non siano stati allo scoperto.

VIN. Dapoi, che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che me diciate quelle che vanno fatte in quelle di decembre.

*Del mese di Nouembre.*

GIO. BAT. In questo mese il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni, accioche si polueri-no le terre, & si sponghino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, o al fine di febraio, vengono assai più belli, che non farebbono se questi campi fussero arati dopò Santo Antonio.

Non solamente poi l'Agricoltore non manca di farne i risi, & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauarne più oglio, che può senza che caua dell'altro, che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti, delle rape, & dell'altre sorti secondo il solito.

Indi si come egli è diligente a curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, & nò; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & faui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de le gnami diuersi per Luna vecchia, quadrandoli, & accõmodando quello

esser

esser che bisognano per casamentare, ò per fare altrui effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la campagna è aggiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dal le molte neui, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non vi può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diuersi vccelli con le reti, delle lepri, e d'altri animali co i cani, ò con trappole diuerse, ouer con archibugi, ò con balestre; ma mentre che pioue, o neuica grandemente attēde à far con l'accomodato torno molte cose di legno; come sono scudelle, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, coconi, & altri instrometi necessarij. Sēza ch'egli fà de gli aratri, de gli erpici, de' redabo li, de' rastelli, e de gl'altri istromenti di legno accōmodi all'Agricoltura; e nō meno prouede alle cose necessarie de' carri, delle carrette, & à tutte le altre che sono pertinēti à gli animali; accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiare, ò per coltiuare i campi. Et anco si proue de di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti istromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decembre, & di Gennaio al fuoco (per esserui più otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di veleno; & spinando nuoui vini, per assaggiare la loro bontà. Onde, come amoteuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar à tutti il grande obligo, che hanno verso il Sig. Iddio de' benefici infiniti che ha loro in premio delle fatiche fatte a gloria di Sua D. Maestà, ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza ciascun' Agricoltore intelligente, e diligente può crescer pur assai l'entrate de' terreni, che sono capaci per riceuer diuerse semi, & diuerse piante secondo la lor natura.

Qual'è colui cosi nobile, & cosi gran Signore, che non douesse hauer vna dolce inuidia à gli Agricoltori, che si compiaccino più di questa vita, cosi pacifica, cosi lieta, cosi felice, e della famiglia obediēte, de gl'animali disciplinabili, & de' loro cāpi ben coltiuati, che se fussero grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione è Regina di viuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son pegni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche nō restano mai di ringratiar il grāde Dio, de gl'infiniti doni, che tutto il dì riceuono, pēsando sempre come possono dispensar il tēpo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune beneficio di noi mortali, &

*Del mese di Gennaio.*

VIN. Quantũque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalla vanità di questo mondo: nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitate nel dirmi le cose, che debbe far l'Agricoltore i giorni di Gennaio.

GIO. BAT. Non solo l'esperto Agticoltore fa molte cose in questo mese di Gennaio intorno a i risi, a i lini & a gli olij, & all'altre cose, che vi hò narrate (quando però non sono state finite al Decẽbre) ma ancor ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre. Oltra ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giù de 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) più vua, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba: ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, ch'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, e l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora come intendente Agricoltore, non māca di ributtar talmente per Luna nuoua, tutto il letame fatto doppo S. Martino che l'vltimo più fresco, sia posto prima in fondo di questa secõda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quãdo lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che nõ manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporar 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 necessarij alla coltiuatione, & anco si prouede di tutti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar beniffimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni hnomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del carettare, e trainare li terrẽni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febraio.

*Del mese di Febraio.*

VINC. Et questo mi piace, che così seguitate.

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraio i letami, & la poluere (quando non l'habbia condotta al Genaio) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue: ma ancora li conduce

ce sopra i campi che sono d'arare la terza volta, per piantarui fana per Luna vecchia, o come è fatta buona seminarli di veccia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gl'arbori loro, o a diuersi legnami piantati: perciochè in questo mese debbono esser'ordinate d'ogni lor bisogno, & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, e piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliuo, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, e di albere, con gl'arbori fruttiferi che hanno le radici. Et oltra che egli scaua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami, quanto delle aste, o delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno: zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiue; acciochè quella terra le benefichi.

Cura, & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, o cortili, senza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo sterco loro, e d'ogn'altra sporchezza: acciochè come son'accomodati di nidi diuersi quei polli, e colombi si compiacciono 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, o poluerizati: facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, acciochè nel nascere si vsino a patir più le brine, & i freddi grandi che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a 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 lentichia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, e gli asparagi; ma ancora pianta l'agio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona più tosto che seminarla.

VIN. Hauēdo voi finito di dir le cose importāti di q̄sto mese; desidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far in quello di Marzo. *Del mese di Marzo.*

GIO. BAT. Vna delle più vtili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, fin' à quindici, perciochè vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paesi li seminano nelle colture

ben'arare, & ben ingrassare col letame, o con la cenere: non pure al fin di Marzo, mà per tutto l'Aprile, & anco fin a mezo Maggio. Vsanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra ch'egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraio (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, e la maggiorana per grosso vtile: & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraio; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina cõ la vecchia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, la lentichia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, la segala marzuola, & la scandella, e semina ancor il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni ben'arati, o più tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non cõcie, & le accõmoda a gli arbori loro, o ad altri legnami, ouer essendone priue, le accõpagna si fattamente co i frusconi, o con altri legnami, che nõ patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secõdo la lor natura. Oltra che quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle; caua loro da dosso la terra con l'aratro, & dapoi la zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie, legando non meno tutte le cattiue herbe, che sono fra l'vna, e l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fù posta di gamba in gamba innanzi al verno, e specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, e 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: poiche rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta que' cãpi doue hà diuisato di seminar i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopò che gli hauerà ben letamati, & la quarta volta arati. Senza che accommoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, e gl'ossi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; benche sia meglio piantar le gambe di

questi,

questi,& non de' cardi;poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuãdo la terra à tutti i ricalzati auãti il freddo,& anco tutte le foglie marcie o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre,& vangando dapoi minutamẽte (mà poco fondati però) acciochè maggiormente possano vscire 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 vue graspine,le rose, & i gigli,oltra che anco pianta le zucche i cocumeri,i meloni,le pippone. 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 indiuie,della citrona,della menta, & molte altre herbe gentili, semina parimente de' cauoli,de capucci,de' porri, & d'altre più sorti di verdure grosse.

Nè tãto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese,& l'herbe vtili nati ne i giardini,& ne gli horti,mà zappa ancora tutte le viti, & l'oliue con gli altri arbori fruttiferi,che non sono stati ordinati nel mese di Febraio. Et oltra che non manca d'inestar quelle viti, che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi)& anco i pendoli a cãnello, & le oliue co' cedri, limoni,aranci, & fichi a scudetto: inesta non meno a fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar i vini quãdo fioriscono i persichi in questo mese: mà si compiace ne' primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano: si perche rinascono 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 volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

VIN. Perche hauete detto le più importanti cose che vanno fatte nel mese di Marzo, vi prego che mi raccontiate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

*Del mese d'Aprile.*

GIO. BAT. Nel principio di questo mese l'eccellente Agricoltore semina prima i risi sopra l'acqua ben accõmodata d'argini,e dapoi ara,& erpica i cãpi già arati tre volte, per seminarui le meliche, o fasoli, ouer i migli al tempo loro. Et oltra, che zappa i legumi,i garzi, i mori,il canape, il guado il ruso,la roza,e la maggiorana(quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande vtilità (come dissi il primo dì) e le porta a gli armenti di giorno in giorno,come buona pastura; Sẽza che fà curar le sariole, e gli altri vasi maestrali,che nõ sono stati curati,accioche le acque corrano più facilmente

In questo mese, non pur'egli semina i ramolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo; mà pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne più lungo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) acciò che facciano i frutti passato Agosto, o Settembre; Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, e di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso, si come gli portò a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranzi che sono nelle casse, o ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere; scoprendo medesimamente tutti gli altri che al detto tẽpo coperse con le assi, & che non si muouono mai; Senza che commuoue la terra di gãba in gãba, & leua via tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tagliuola; nõ lasciandoli andare troppo alti, nè vn sol ramo fuor dell'ordine de gl'altri; incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti secondo che li piace.

Ancor' egli in questo mese, non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono sei, & per otto anni, ma semina la così celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & le sette, & anco più volte secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi egli parimente semina le meliche, che non hà 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 adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, e di adacquare i prati vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non più 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 vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno vn' anno, per darla alquanto secca, ouero verde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli: perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmenre in Barcellona, & in Valenza, per esserne gran copia.

*Del mese di Maggio.*

VIN. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

GIO. BAT. Primamente in questo mese il sollecito Agricoltore, non pure zappa la secouda volta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra ancora, accioche nõ siano danneggiate dall'estremo caldo, ma leua ancora

cora

cora di quelle tutti i pampini, ò maderi che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che gli raccoglie a gli animali. Et più dico, che egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima di vn'asta, i ramicelli superflui alle salici di dui anni non tagliate, e non rompe mai le cime come fanno alcuni ignorāti, iquali prisparmiar il fieno, rouinauo quegli arbori, o fanno il medesimo, per purgare i bestiami cō queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, d'inestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

In oltre, egli non manca a lui dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quando sono maturi, & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come più tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese, egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, e semina de fasoli; mà ancor semina gl'altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quāto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendoui il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto, monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, e poi li zappa al Giugno, & al Lugiio; non mancando hauer cura circa all'acqua de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotti, & semina i gniferi, & le pestinache in questo tempo, e comincia a raccogliere la poluere per le stra de accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio per darla per innanzi il verno alle viti, & i prati; Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti i maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tener de' caualieri, & delle Api in buona quātità; mà perche non sono cose che prouengano così dalla terra come fanno la maggior parte delle altre che vi ho detto: però parlaremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le più importanti di questo.

VINC. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

GIO BAT. Comincierò dunque a ragionarui delle cose, che fà il ben aueduto Agricoltore in questo mese, ilquale 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 vi bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia à tagliare la mag- *Del mese di Giugno.*

gior

giorana, & seguita secondo che và maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, e dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, nō solo semina prima doue hà abbrucciato i prati, & quei campi che hà letamati, e cinque volte arati cō la presente; mà ara, & semina ancora a quelli donde ha cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come hauta tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccoglier in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantarli parte cosi freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo, che dissi, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, e dapoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso egli non manca di veder l'acqua, che di continuo và lentamente sopra i risi, e di adacquar i prati secondo l'ordinario: raccogliēdo etiandio quanta poluere troua, & può per seruirsene poi al modo solito.

Nō meno in questo mese, tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, e di farle seccare legate, & nō, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto a i portici, ò altri tetti, che allo scoperto. Oltra che volendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De i quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gl'altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli, inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a 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 fà di Luglio, con le altre cose insieme.

*Del mese di Luglio.*

Gio. Bat. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade secondo che maturano, & le conduce à casa legate in coue, e secche, e fa fuor i grani della paglia quanto più tosto può; percioche quanto più tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche sieno seminati in accommodato terreno; Senza ch'egli pone la paglia al coperto, per quando ne hà carestia, per essere (come dissi) effetto di grande vtilità; o 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 a braccio, o si carriuolano, o che si fāno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: mà

leua

leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare fasoli per grassa, o lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminādoli poi di biade, le volga sotto con l'altro. Rompendo medesimamente gl'altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito, & anco letamando, arando, & seminando le rape per mangiar le foglie più per tempo, e poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi, zappando non meno i migli, e gl'altri grani, o qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi vtile medica: mà ne raccoglie anco buona somma di paludo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligēte nel far andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fà bisogno, e nell'adacquare i migli, la medica, & i prati secondo che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quelli, come son maturi, per condurli poi ben ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, e raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli; Sēza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, e con altre cose che vi bisognano, che si possa lauorare, & vendere per far diuerse cose, come si fà.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fà ancora che quelle donne, che nō hanno da zappare miglio, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grādi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: iquali, stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati, e conduce al coperto: accioche reposato per alcuni dì siano pestati quando li piacerà.

VIN. Poscia che hauete ragionato sin hora di noue mesi, aspetto che diciate de le cose che vanno d'Agosto.

GIO. BAT. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto può, con erpicarli dapoi benissimo, perche questi sono i veri modi di coltiuar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Nouēbre egli fà i fossarelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben cotti, e spoluerati. *Del mese d'Agosto.*

Non manca poi da far fuora la semenza da i lini, laquale nettata prima co i palli, ò co i criuelli, la cōserua ne i granari, p seminarla alla primauera, o per cauarne oglio quando li piace. Ponendo poi quei lini

(come

(come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua, per ammollirli, troncando ancora i rami del ruso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni cauar il guado, & dapoi a zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secõdo che bisognano, zappa anco tutte le viti, lequali mõdate benissimo intorno alle radici, le lascia cosi scoperte fin che le ricalza, e calma all'Ottob.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccõglie similmente i fasoli, le noci, le mandole, & la maggiorana: tagliando poi i risi, i prati nuoui, e la medica, & seminando le spinacie per mangiarle poi tutto il verno sin' alla Pasqua, & cosi seminando i cauoli, & le cipolle: ripiantando i porri, accioche diuengono grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligente a spãpinare, o cauare le foglie à quelle viti che ne han produtto gran somma, accioche le vue maggiormente possano maturare, & prouedersi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per vendemiar le vue, & far i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli hauendoli prima letamati, & arati dopò San Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliuolano più quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spessa che a seminarle ne i frumẽti, è cosa anco marauigliosa a veder l'vtilità, ch'ella apporta nel seminarla fino a mezzo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fà.

Vinc. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi vtili, desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

*Del mese di Settẽbre.*

Gio Bat. Nel principio di questo mese, non solo il prudẽte Agricoltore letama, & ara i cãpi che sono a proposito per seminarli all'hora di quella biada che pare; mà piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser l'vna, e l'altra parte ben'incorporata nella terra. In oltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, fin che sono ben' ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni di Marzo sequente, & di raccoglier anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, ò nel forno temperato.

Non

Non māca appresso in questi giorni di tagliar i risi, & farli fuori delle paglie: & fare il simile de' migli secondo che di mano in mano matu rano. Oltra che è molto sollecito nel vindemiar le vue, & 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 biāchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, e dolci, che sono per la natura di quei siti, ouer per l'industria dell'arte, che egli diuersamente vsa. Non mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & di hauerne cura sin che sono fatti, & che più non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrouano maturi, per condurli ben ordinati sopra i fenili; & raccoglier anco la poluere, secondo che ha fatto gli altri mesi; Senza che egli semina le cipolle: per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti; che si fanno d'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 buon Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumētate, gli orzi, i farri, le spelte, sì ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace: hauendo però letamati prima i cāpi colturati, per la somma del letame che hà, ò con la calcina pura, ò accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, o del terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a far il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farle spatolare di giorno in giorno fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & d loro vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, ò della bulla di lino, massimamenre quando non sono molto morbide, colmandole dapoi che sono nettate; piantando al fin del mese tutte quelle, che hà diuisato da piātare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle viti che sono dubbiose di legare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti; ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni, cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per

farle fuori sustata co i ritoli, non meno conduce i melicacèi lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, ò dalle neui: seruendosene anco in altri modi, come si fà. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con più sorti d'instrométi, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche, quanto più si fà a questo modo, tãto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che volendo darli sopra la poluere semplice, ouer accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto dì almeno, e dapoi, ve ne conduce tutta quella somma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de giardini di conserua, & caua le rape dal la terra col leuarne le foglie, e coprirle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, ò pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra ch'egli pianta la saluia, & altr'herbe che a quel tempo van piantate; ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche venendo bianchi fin' in cima, si possano mangiare tanto quanto sono lunghi. Io vi vorrei dir ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali sarà bene che facciamo fine, se tanto vi piace.

Vinc. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora io, vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato: e dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

Gio. Bat. Andate felicemente, ma ben vi prego che vi lasciate uedere qualche volta accioche ci godiamo col contento nostro.

*Il fine della xvij. Giornata.*

DEL

# DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGNIFICA, ET ILLVSTRE CITTA DI BRESCIA, Et del suo Paese.

## DI M. AGOSTINO GALLO,

NOBILE BRESCIANO.

AL QVALE SEGVONO POI LE TRE GIORNATE Delle honeste commodità, & de gli honorati piaceri, che si canano della Villa.

### PROEMIO.

*DAPOI che con l'aiuto di Dio hò finito di esplicar i diuersi riti dell'Agricoltura, cauati dalla pratica, in diciesette Giornate, hò pensato anco di palesar in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'Huomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancor le molte doti della mia Patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltivar con buona intelligentia tutto il paese. Il quale, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le ualli, e le campagne siano assai più de' campi fertili; tuttauia per esser habitato da più che settecento mila creature humane, è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome fertilissimo. Questo chiaramente si vede, che si come si trae da' monti, e dalle valli gran copia di legne, e non poca somma di fieni di castagne, e d'altri frutti; così si colgono da' colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & specialmẽte da quei di Cellatica, et di Limone, luoghi in vero che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedimõte di Francia curta, & delle terre vicine, non minori sono le vtilità, che prestano le cãpagne per li mol-*

molti armenti che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse, che vi si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne; ma abondano talmente di lini bellissimi, che auanza tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli, se ben mediocremente, di biade, e di fieni: Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, di limoni, e d'aranzi: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamente questo si può domandare sito ameniss̃imo sì per lo purgatiss̃imo aere, e per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel sì grande, sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato di tante belle Ville, & sì vaghi monti forniti di vari arbori fruttiferi, & in grã parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue veramẽte attiss̃ime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni trist̃o animo, e per ricreare ogni affaticato intelletto: S̃za che'l detto lago abõda di buoni pesci, e particolarmẽte di Carpioni delicatiss̃imi, i quali nõ si trouano in altri paesi. Oltra di ciò nõ è questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gl'altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro: Come ben si vede, che si come il Signor Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, & segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, & pesci? conducendole ancora in parte, lane, sete, canapi, cere, megli, ogli, zaffrani, & guadi) così la fa talmente abondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, formaggi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene auuenturata Patria, poiche non solo è dotata di tutte queste cose, ma ancora per natura, ama, celebra, & essalta questa nobile arte dell'Agricoltura, mostrando a tutto il Mondo con quai modi si possono leuare da i saluatichi monti, da gli colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne, i velenosi sterpi, gli aspri, ruschi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, e ridurgli in folti boschi, in vtili vguali, in floridi prati, & in campi abondanti di grani, & di lini. Cose, che per certo l'arrichiscono grandemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino. Ma poi che io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili riceuute dalla natura, come se le fosse vnica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all'Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo, il quale è ricco di buoni pesci, e circondato parte da moti vestiti di boschi, e parte da' colli ben vignati, bene coltiuati, e bẽ forniti di va-

vij frutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedutte di monti, & colli che lo cingono, & similmente la bella Isoletta di Peschiera postaui nel mezzo, adornata della forte Rocca del molto Illustre, & Ecc.mo Signor Girolamo Martinengo, in vero non si può negare, ch'egli non sia, & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idro ilquale anchor che sia, più tosto de' piccioli, che de' grandi, nondimeno è marauiglioso sì per esser circondato per diciotto miglia, da' monti alti, arditi, pendenti, & minaccioſi, come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquilità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuora il fiume Chiese, che non pur serue a tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a molte fucine, & forni: ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accommoda la Città; irrigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella che serue a tante fucine, & forni in Valtrompia, & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i mollini: Qual'è quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di vtilità al regale Olio? Nome per certo continuamente a lui per la la fecondità che egli presta a i campi lor riceuono. Il quale, passando per mezo di Valcamonica lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare a molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopò le tante acque grandi bagnano abbondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortisima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. E però considerando i gran beneficij di queste tante acque; che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da più fonti che adacquano il piano, si può dire, che non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poi che con queste rare doti, ella essalta anco l'Agricoltura assai più di ogni altra città di Lombardia, Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne' monti pieni di minere? dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali, & ancora qualche poco di argento, & oro: di maniera, che possiamo dire questa arte Metallica esser sorella dell'Agricoltura, atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Volcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di

ferri da lauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spada, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia, all' Agricoltura, alle fabriche a i nauigli, & qualunque altro vso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto di infinite pietre bianche al paro de' marmi? Lequali sono perfette per far' ogni sorte di colossi, di statue, di colonne, di porte, & di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese: Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime macchie lucide si trouano ancor'in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidonij, delle agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual'è poi quella Città, meglio situata di Brescia? Laquale, si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezzo del suo paese? & poi cosi accomodata, ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Percioche verso Occidente presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altre tanto a Cremona. Poi si come verso Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantoua, cosi verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente, qual è quella Città che sia di lei più forte? Laquale quantunque sia spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo, sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, et gran castello, il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa veduta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella è fortissima per li laghi, & altri terragli, per le grosse, & forti muraglie; per le ampie, & fonde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossissimi torioni, & bastioni, & per le piatte forme, & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli orzi, Ponteuico, Ascla, & Anfo.

Similmente qual'altra città è cosi ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accommodata di assaissime fontane correnti che si trouano in molte case di cittadini, ne i conuenti de religiosi, ne gli hospitali pij, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici, Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, lequali cadendo in bei vasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei, per le vie, & per le case; Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai, quanto che spargendosi per le con-

contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello che potrei dire intorno a i sacri Tempij, a i ben fabricati conuenti, a i accomodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi, & specialmente a quello del commune, ilquale è sì grande, sì ricco, sì marauiglioso, & bene accommodato di spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn altro simile in tutta Europa dico che la città di Brescia è nel numero delle più antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano cosi inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poueri, & particolamente ne' tempi de le careste.

Poi oltra di questo; gran fondamento fù della sua felicità, quando ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustrissimi Signori Venetiani, nell'Anno M. CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente dapoi il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca, fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abbandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M. DIX. fino al XIV. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del II. per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fù crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto si potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) iquali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola, che da suddita: ma anco fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli disegnò al nostro primo Padre, e la fece patrona d'vn paese tanto grande, & non da se fertile, accioche maggiormente fusse veduta la vera intelligentia che hà nel trarre da gli alti monti, legne, & minere, dai duri colli beuande, & frutti, dalle deserte valli fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite: Et non meno che fosse conosciuto il buon giudicio che hà nel leuare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti, inbrigliandole con palate di legnami grossi, con serraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi, & alti? cose per certo di grandissima ammiratione: perciochè fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque correre nascosamente coperte di terra; alcune a passare per diuersi vasi sotto a più altre, & alcune ancora caminar'in alto per acquedut-

ti sopra alle più grandi. La onde si può dire, che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di continuo giacciono sotto a molti casi della fortuna, onde essendo rotti simili vasi inuolti, colonnati, & puntellati (come più volte è occorso nei calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priua della più importante cagione delle sue ricchezze. E però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudette cose, ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in villa la vera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giocose delitie, che conueugono a coloro, che mirano sempre con l'occhio intorno a quel fine al quale siamo creati dal Sommo Fattor dell'vniuerso: imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Rè, & i grandissimi Imperatori. I quali come veri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si può trouare, (se pur ven'è in questo trauagliato mondo) pari a quella che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, laquale come amoreuolissima madre, mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.

# LA DECIMAOTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Sopra le cose dilettevoli della Villa, & quanto è meglio habitarui, che nella Città.*

ESSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andar all'altra sua della di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale, trouò M. Gio Battista Auogadro con amici ch'erano venuti da vccellare a Perniconi co i sparauieri, & essendo smontati su la porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Gio. Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto, sotto all'ombra del giardino, spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete dato occasione di vedei questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser acommodato di sontuoso casamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera; mà ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città: i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi hò conosciuto

geloso dell'honor mio; non posso mancare, che non manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa Villa. E tanto più potrò narrarvele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla porta del giardino per andar a riposarsi secõdo la loro vsanza. E però cominciãdo dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma più tosto mi porrebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Cesorino, ilquale abbandonò le sue grandezze di Roma per goderssi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

*Qual sia stata la vita di Messer Gio. Battista, & qual'è la presente.*

Voi per più tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; Se tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. Laonde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberar di abbandonar del tutto cotal generatione, & ritirarmi quì con animo di viuer 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 vita mi era vn inferno continuo, così questa mi pare vna vera sembianza del Paradiso: Percioche quì sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali sono amato io assai più di quel che merito; Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dall'amico, che di colui che li possede.

*Essempio di vera amicitia & liberalità.*

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar a caccia, & vccellare, & hora a ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gl'altri fanno ogni buon' officio per addolcir que gli animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente si come mi è piacciuto vdir per qual cagione voi hauete abbandonato la città, & ridottoui in questa bella Villa, non meno questo del mantener trà voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si osseruasse questo modo diuino, e non il diabolico che oprano le lingue di Satanasso, non cessando d'accender fuoco fra questo, e quel lo per aumentar ogn'hora più le ire, e le controuersie; gloriandosene dapoi come se fossero fatte cose degne di memoria.

Gio. Bat. Ancora ci possiamo contentar de' nostri contadini; i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. E guai à colui che hauesse ardimento d'offenderci, o fare ne la terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente 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 a gara fauoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia, se vi nascono tanti scandali, e specialmente molte fiate tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; mà anco per ogni scelerità (contra di qual si voglia 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 hanno per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

*La pietà che si deue vsare a' buoni contadini poueri, e nō mai à furfanti, e gabadei.*

Gio. Bat. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auersità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secōdo la loro cōditione; souuenendoli nōdimeno con la borsa, o con la robba, quādo non possono così in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. Et queste sono nel numero delle vere elemosine, per nō esser ingānati, come sēpre auuiene de' tāti furfāti, e gabbadei che tutti dì van'attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però cō mille superstitioni, accioche (cō ōste vie diaboliche) essi scelerati possano più commodamēte trionfare nella loro dishonesta vita.

*Di quelli che tiranneggiano i poueri nelle Ville.*

Cor. O quanto sarebbon auuenturati i poueri di questo paese, e d'altri pur assai: se per ogni luogo vi fussero gentil'huomini che facessero si fatte opere di pietà, & non li tiranneggiasse ro nella robba, nella vita, & nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

*Le belle doti del Borgo di Poncarale.*

Gio. Bat. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tanti doti di questo sito, non più lungo di vn miglio, & meno, & altro tāto largo; ilquale (per luogo piano) forse non hà par in tutta Lombardia? Primamente si vede, ch'egli è di aere assai buono, vicino alla città cinque miglia, abbondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni, ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gl'altri. Oltra che d'arbori, nō solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si può andare per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi non potete andar per contrada alcuna, o volgerui a qual parte volete, che sempre non vediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti, Lequali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna: percioche, qual corre a mezo dì, quale a sera, quale a dimane, & qual di pari và con veloce corso. Senza che (fra molte di queste) l'vna sotto l'altra, & l'altra sopra à quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte così, per far stupir coloro, che vagamente le rimirano.

Cor. Confesso hauer veduto più paesi di Lombardia che si adacquano: ne però mai ho trouato luogo pari a questo di acque correnti: cose in vero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioso.

*La quantità de gli armenti, che mangiano i fieni.*

Gio. Bat. Poi si come queste acque sóno l'ornamento di questa Villa, cosi sono ancora il nostro thesoro: concioßia che irrigano abbondãtemẽte tutte le possessioni. Le quali oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mez namente calde, nõ meno sono ottime a gli armenti che allhora mangiano i nostri fieni: atteso che (per raccoglier ne noi in gran copia) alle volte vi sono trouate più di cinquecẽto vacche, & innanzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione p la bellezza, e per l'allegria che continuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare. Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare, questo è il più grande, percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugano hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani grandi, e piccioli, & tutti scalzi con guade, & con stambucchine, cõ zappe, zapponi, badili, vange, pale, zucche, secchie, cõche, ceste, & altre gnaccare simili per poter meglio pescare. Laonde, tantosto che veggono le acque diuertire altroue (etiandio allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono alle lamprede che si infangano: alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & a i gambari che s'intombano.

*Effetti molto dilettenoli del pescare.*

Poi non è huomo cosi malinconico che non si scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buoni genti nel pescare, perche allhora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso, chi corre, chi salta, chi cade, chi leua, chi ride, & chi canta, chi piglia, & chi non sà tener la presa, e chi con gridi, e morse non fann'altro che a questo, e quello dar baia. Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, o quattro, o più affrettarli l'vn più dell'altro per pigliare vno, o più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango Onde, per esser veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gl'altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, & di vanghe, e d'altre cose assai: che per verità io non sò di qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle ca-

gne

gne per lamprede, e de' rospi per rane? Tenendo poi in mano questi così abomineuoli animali, per correr dietro a questo, & quello ne ha paura. Per le quai cose non meno allhora si è veduto gran rumore per lo fuggir di molti, per lo pianger de' fanciulli, per lo gridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, mà con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difendere le stesse, & gli altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi così piaceuoli spassi:

Cor. Non tanto gli apprezzo pur assai per esser cose degne di ricreare ogni gentil huomo, ogni Signore, ogni Prencipe, & ogni spirito gētile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vedere, come se vi fosse stato presente.

Gio. Bat. Vorrei che foste stato qui la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innanzi terza con tre carette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinēga, la Signora nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Lequali accompagnate da più gentilhuomini andauano a desinare a Dello col Mag. Caualier Carlo Auercldo, vero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che noi patroni haueuamo asciuto il vaso della Garzietta, & che vi pescauano gran numero d'huomini, e di donne; si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, a preghiere però delle nostre gentildonne: doue ponendosi a mirare benissimo qnei diuersi atti risibili, che faceano quelle semplicissime genti nel pescare: rideuano di tal sorte, che pareuano hauesse a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimento, si posero (con tal prestezza) a cuocere quiui su la ripa ne le padelle diuersi pesci, che erano veduti da quelle Signore con tanta satisfattione, che nō si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamēte li presentarono ad esse cō altri viui conci in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gābari donarono loro, dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piacciuto di mangiar con noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almeno questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, mà al cuore di ciascuno di noi, che così amoreuolmente glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono: differo anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere inuidiati da ogn'vno, godendoui sì felicemente, come fate, in questa sì rara Villa, che'l Sig. Iddio vi conserui in questo stato fin' al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viaggio.

Cor.

CORN. Si come quelle gentilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fù la vostra, hauendo si bella occasione di accarezzarle, e d'honorarle con tali cortesie.

GIO. BAT. Ritornando pur' a gli effetti del pescare, dico che oltra a i detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci: & gamberi che noi vogliamo: de quali (quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo cosi fresco fresco. Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

*Che non vi è comparatione dal pesce fresco all'altro.*

CORN. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto a quello che ci cuoce viuo.

GIO. BAT. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui, dico che pigliamo etiandio molta satisfattione de i buoni latteſini, che quasi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, e butiri freschi più volte (per frugalità) mãgiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, lattemeli, & altre somigliãti cose; hora pure come vengono fatte, & hora diuersamẽte artificiate; per farle più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colõbi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne salate, & di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichiocchi.

*Che i giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città.*

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che non fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando quì si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparire il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di vn' hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali nõ pur gradiscono lo star in Villa, ma amano etiãdio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde vdendo i vegghianti galli auãti il giorno, cominciando ad allegrarsi (per hauer in odio le piume) subito si leuano fuori: ponendosi più volte nel gran caldo a mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza, che a poco a poco và crescendo, finche il Sole (mandando primamente innãzi di se quei primi à guisa di stricchie, o fauille d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi, raggi, ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi vscendo pian piano fuor del mare, si fan cõpiutamente vedere splendentissimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con lin-

*Che contãte è vedere gli effetti de' vini dell'Aurora, e del Sole.*

gua

gua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'vniuerso; ilquale (fra gl'innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci hà proueduto d'vna tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarij.

Che è poi quando egli si calca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, cõsiderar i diuersi effetti, che fà col suo incomprensibile splẽdore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi, che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Lẽquai cose pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) sì per esser impediti dalle loro case alte, & sì anco per non esser tal propietà de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa: Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume infin che'l Sole è alto, & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti, benche leuino per tẽpo, non possono però a quell'hore vederle: concioſia che stan rinchiusi ne i lor occupati alberghi. Il perche si vede quanta differentia è tra essi, & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamente lauorano allo spẽdor del Sole, e quei delle Città nelle oscure botteghe, e tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, e di vigorose ciere, & (per contrario) quei della Città sono squalidi, macilenti, e di poca lena, e di più breue vita.

Cor. Si come mi sono piacciuti questi dilettenoli discorsi, cosi non posso tacere quãto sia la bella vista (come voi sapete) del casamẽto mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo vedere simili tesori dell aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerar minutamente la varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo: risplẽdendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro, mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potria esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiua lo spirito mio.

*Le lodẽ del monte di Cilinerghe, & de suoi patroni.*

Gio. Bat. Non è dubbio ch'egli è da lodar il vostro colle, tuttauia mi pare più bello assai quel di Cilinerghe, ilquale non solamẽte accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, e d'altre belle cose.

Chi non dourebbe sommamente desiderare di goder quella si bella prospettiua lõtana da' mõti Aquilonari, e che dalle altre parti signoreggia

gia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi (Sito veramente commodo) per veder, & considerar gli effetti dell'Aurora, e del Sole; bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de' monti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, e la spatiosità delle piaggie, e delle campagne.

Corn. O ben auenturato monte, poiche non tanto già più centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora più che mai dall'eccellente Giureconsulto, e oratore Messer Lanterium, & da gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, e ben coltiuato.

*Altra libertà è quella del a Villanelle uscire, & entrare che della Città.*

Gio. Bat. Non è ancora gran libertà, e commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar in qualche luogo, montãdo à cauallo per tempo, haueremo fatto (alle volte) le quindeci, & vinti miglia innanzi che niuno possa uscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quãto ci piace, che per questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città passate che sian più di vintidue hore.

*Alcune seruitù della Città, & la libertà della Villa.*

Qual altra libertà, e commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella città ci conuien andar ben vestiti con seruitori, e pieni di mille rispetti; sberettando questo; & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: mà dico, che io cauo la berretta mal volontieri à quegl'altri, che son voti di valore, e gonfi talmẽte di superbia, che si tẽgono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro: Onde quì ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, e senza saio: vestendoci come più, e meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro quì (non essendo inuidiosi o me nabeffe) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, o censori? Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che à noi, percioche gli è assai più contento di stare quì in vita positiua, col goderfi gratiosamente con noi in questa si preciosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella città.

*Le cattiue vsãze delle vare donne.*

Cor. Certamente che douete hauer loro non poco d'obligo di questa cosi lodeuole conformità. Percioche conosco molte che hanno tãto fumo nel suo camino che non patirebbono mai di star fuori della città, Et questo auuiene, perche vogliono d'ogni hora poter andare doue piace loro, e con più modi ben vestite, imbellettate profumate, e gonfie di mille vanità, accioche maggiormente siano rimirate, e vagheggiate da queste, e quello che le vede. Non pensando mai in altro, che discorrere quà, & là secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, o la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di

donna

donne pazze, & senza punto di vergogna; le quali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città, Vsanza non antica già: ma introdotta dapoi che i barbari hanno cosi corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto il mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

Gio. Bat. Volesse pure Iddio che cosi non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & nō mai di tāte altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo và crescendo: merce de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vsanza, Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'essequir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

*Sententia contra le male donne.*

Sicome alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; cosi alla infame maritata, si debbono cauar gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani, ò più tosto (per leuarla dal mondo) abbruciarla viua.

Cor. Desidero che cessiamo questo ragionamento, poiche non vi si può prouedere, & che voi seguitate il parlare delle contentezze, che quì godete sì felicemente.

*Le cattine opere di alcuni della città.*

Gio. Bat. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della città, ò nelle botteghe de gli artegiani, & altri luoghi; Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene: non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle ben create, & fin'alle spose di Christo claustrate. Ragionādo etiandio di più cose odiose da sentire, & massimamente del valere, ò infondacar biade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi quì non sono ambitiosi, inuidiosi, orgoglios, insidiosi, nè che siano disleali, iracondi, vendicatiui, assassini, & beccari d'huomini, & meretrici che inneschino, malefici, & incantatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & tagliaborse che truffino, & manco hippocriti, & gabbadei che abbarino.

*Altre cose abomineuole della Città.*

Quì finalmente non si veggono a strascinar'in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mādar in galea truffattori, cauar gli occhi a' stronzatori, tagliar le lingue a bestemmiatori, bollarle faccie a' mariuoli,

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 veramente di non poca compassione di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore, & massimamente quando (alle volte) si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

COR. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuoli da sentire, & che ragioniate di quelle che vi fan viuer quì allegramente.

*Le ragioni per le quali si deurebbe habitare in Villa.*

GIO. BAT. Chi non douerebbe adunque habitar in Villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquilità, & ogni soaue ripo so; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de' boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità delle viti, & la bellezza de' giardini.

Similmente, chi non dourebbe habitar in Villa, vedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor'armenti, in ben'arar, & seminar i campi, il bel crescer, & raccoglier i loro frutti l'vdir le canzoni delle villanelle, l'incerate canne de' pastori, le siluestre sampogne de vaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli?

*De i spassi che si godeno in campagna.*

COR. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

GIO. BAT. Hora che vi son o piacciuti q̃sti discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima libertà che godiamo qui con alcuni ordini, che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente à presentarci alla Santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la quale nõ solamẽte è lunga, & dritta di tãte miglia, ma ancor'è molto larga, & accõpagnata dalla bell'hostaria, che fu fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria: oltra ch'è dotata da ogni latto di grã quãtità di arbori, & chiare acque. Et mẽtre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, veggiam tuttauia andare, & venire diuerse genti dalle Ville, da Brescia, ò da Cremona; con le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intẽdono di fare, ò che hãno fatto. Vedẽdo anco più fiate passare de gli amici, de quali quasi sempre intendiamo qualche nouella, facẽdoui poi ogni cortese inuitto per condurli a mangiare allegramente con noi.

*Le belle dite di Poncarale.*

Similmente dall'hora istessa, qualche volta andiamo a godere la Villa di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di va-

ghe

ghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini di sontuose 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 vostra, non posso mancar che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel cẽtro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, à guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfattione che continuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

*Le allegrie della Villa, & che la città ne resta priua.*

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza de' prati la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non può vedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo. Oltra che essa resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vediamo giorno, & notte. Et se pur vi è chi desideri vdir cãtare vccello alcuno, li cõuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar de' nostri con libertà loro, cosi quei prigioneri sempre cantano sforzatamente; temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se'l cãtar de' nostri è più allegro, più sonoro, & più soaue (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, iquali co i lor tristi, & aspri accenti, non par che cãtino, ma amaramẽte pianghino la loro dura sorte: conoscẽdo che non possono cantar nelle selue, ò sopra gli arbori tramolte herbe bellissime, ò a canto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per il che, possiamo dire che si come noi habitatori della Villa ci assomigliamo a i nostri nella libertà, & vita lieta: cosi quelli del la Città s'assomigliano a i suoi, per cõto della prigionia, & malinconia, Et di quì si vede ch'essi sono assai men prudenti de' detti vccellini: per che potendo, non vogliono vscire della Città: come quei meschini si sgabbiarebbono volontieri se potessero, per fruir la pretiosissima liberta, laquale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

*Che gli vccelli della città cãtano per timore, et quelli della Villa per amore.*

*Igrã personagg. che sẽpre hãno habitato nel le Ville.*

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani à lasciar le grandezze p andar'a viuere, & morir nelle loro Ville? se nõ che conosceuano chiaramente, che iui si troua il tesoro della libertà accõpagnato da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauio huomo in questo mondo?

Pari-

Parimente ci hà indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, a starsene alle lor accomodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo che'l viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si voglia città.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, e i Magnifici Cauallieri, cõ tãti altri nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperientia veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trouar si possono nella nostra città. Laquale, per esser piena di litigi, & di trauagli, nõ è più quella ch'era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli: iquali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua nõ esser'altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassaro adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbono pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo, che vi darebbono quel castigo che le nefãde lor opere meritassero.

*Che la città non è quella che fle ssi essere.*

Corn. Quantunque ogn'hora più mi piaccia il vostro lodar le cose che si godono si felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trapassiate i segni nel dir male della nostra città, poiche ella fa sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

Gio. Bat. Se io dicessi ciò che hò detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo cittadino: percioche, senza comparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi, ma ho detto solamẽte 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.

*A che tẽdo M. Gio Bat. d'ssẽ sail t. mpo.*

Cor. Si come accetto la vostra intentione per buona, cosi vi prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

Gio. Bat. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tempo presente io mi trouo a quell'hora co' compagni, doue con gli sparauieri ci procacciamo d'andare, quà, & là, trauersãdo piaggie, coste re, vignali, acque, cespugli, prati meliche, stoppie, & altri luoghi: hora in cõpagnia, & hora separati, per pigliare più perniconi, che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando insin ch'è passato terza. Et giunti a casa, assai volte mãgiamo ĩsieme, come stamane hauete veduto; ragionando mẽtre si mangia, non solamente di qnanto s'è trouato, & preso,

& de

& de gli accidēti cōtrari, ò fauoreuoli che sono occorsi, ma ancora d'altre cose piaceuoli, fin che giunge l'hora di riposarsi, ò di diportarsi secō do che a tutti piace. Et dapoi q̄sto ordinariamēte ci trouiamo ancor insieme, occupandoci chi a leggere, chi giocar a carte, chi a tauoliere, chi a scachi, & si pone a cantare, ò sonare, come vedrete poco dopò che sarà sonata nona; Trastullandoci in queste cose con modestia fino al tardi; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata piā piano per la terra, hora a casa di q̄sto amico, e hora a casa di q̄ll'altro, p veder delle vaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, ò de' fōti accōpagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragioniamo al fresco, cō dolce trattenimēto: come spero anco q̄sta sera di farui vedere simili cose & cō vostra satisfattione: & son certo che voi giudicarete non esser mā co la ciuiltà col cādore della politia, e buona creāza in q̄sta picciola Villa, quāto si sia nella nostra città, ò in altro luogo. Che direste poi, quādo alle volte, ci è occorso trouar le nostre gentildonne nella medesima hora, ptēder diuersi piaceri al modo loro, andando p la villa a veder delle dette vaghezze, cō ragionar'ancora a cāto di qualche peschiera, ò chiaro fōte? Et noi salutatole cō le debite accogliētie, entrar'a parlar cō lor di cose allegre, accōpagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli moti ò da honeste beffe: Sēza che ponēdosi qualched'vn di noi a sonar di lauto, o di viuola, o d'altro stromento simile, veder leuarle moglie, & prēder il marito p mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il compare la comare, & cosi gli altri di mano in mano, danzando tutti lietamente con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di hoggidì fusse di tal maniera; percioche non vi nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grādissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stanze loro.

*Del sincero ballare*

Cor. Tanto è la vostra bella gratia, che nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me, dubitando più tosto sognarmi queste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, & credo per vere.

Gio. Bat. Certamēte quāto fin'hora vi ho narrato, e sō per narrarui: tutto è, & sarà la semplice verità. Confesso che alle volte odo volentieri, qualche honesta beffa, ma però nō ne saprei pensare, nō che affermare.

Cor. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando Messer Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiere, senza bagnar punto i suoi bianchi stiualetti.

GIO. BAT. Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della grande secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haureste ben'hauuto gran suggetto di ridere, se haueste vdito il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci contò il caso marauiglioso, che occorse a lui, & a la consorte nel passar il Chiese.

CORN. Benche non habbia mai conosciuto questo gentil'huomo per presentia, ho però più volte inteso, che non ha pari per narrar cose stupende da ridere. Che quando vi piacesse di dire come fù questa historia mi farete cosa grata.

*Delle stupende cose del Gauaccio.*

GIO. BAT. Hauendo la giouentù di questa terra tolta vna copia di piffari per ballar'a questo S. Bernardino, & io parimẽte hauẽdo inuitati più gentil'huomini: fra quali scrissi anco a lui, essendo in Carpenedolo, & giunti quasi tutti, lauatisi le mani per ponersi a mensa, ecco, ch'egli comparse cõ gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui, che più tosto corse ad abbracciarlo: Che per verità nõ vi potrei esprimer'il gaudio che ne sentissimo; percioche erauamo certissimi ch'ei sarebbe stato il condimẽto d'ogni nostro spasso. Laonde pigliatolo per lo braccio destro il valoroso Condottiero il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente, Messer Gio. Antonio Cauallo, lo posero per capo di tauola. Ne a pena si fu posto a sedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, vi prego che mi ascoltate d'vn caso che stamane m'è occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo, vi supplico con tutto il cuore, che se mai deste fede a cosa che vi dicessi, mi crediate questo. Et noi aspettando vna filistoca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: Egli seguitando disse. Non potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai a cauallo con la mia consorte, e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far'il vado, & ella seguendomi, non sò a che modo cadè da cauallo nella più alta parte. Basta che fui tanto presto a smontar nel bel mezzo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & a raccoglier il capello, il velo, e le pianelle (che andauano quà & là) & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non potè bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che à pena hebbe finito questa cosi forbita ciancia, che tanto fu il rider che venne in tutti noi, che fussimo sforzati a leuarci da tauola, & andare chi in quà chi in là col corpo a terra. E mentre che ridemuamo si saporitamente, leuãdose anch'egli in piede, si pose a giurar più volte, che quanto haueua detto era verissimo. Et noi, quanto più radoppiaua cotai giuramenti tanto maggiormente scoppiauamo di ridere.

Di

Di maniera, che vedendo egli la cosa andare in lungo, & che'l tanto giurare, era riputato vano finalmente come stando disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vdendo questo, pure allhora entrassimo a ridere, dico talmente, che'l petto, & le mascelle non solo doleuano fieramente, ma etiandio ci si sarebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio, ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non ci fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette, ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tutta uia 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 vi si fosse posto fine.

Cor. Ditemi vi prego, 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 pensa egli di farle credere, ò le narra credendosi ch'elle siano vere?

Gio. Bat. Più volte 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 gli le narri per cose certe.

Cor. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

Gio. Bat. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini donne, fanciulli, caualli, buoi, vacche, pecore, cani, sparauieri, astori, e falconi, e saper scacciare spiriti, malefici 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, Chiromãtia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmẽte di sciẽtia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, e di quante altre furono mai. Et com'ei vede, che sono conosciute per colorate, pellate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano a certi suoi chiribizzi, sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa: esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stridi, che non solamente confonde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti vi si trouano a crepare di ridere.

Cor. Voi maggiormente m'accendete il disiderio di conoscer questo miracoloso intelletto: che se mi farete degno d'vdirlo, hò per fermo, che mi giouerà assai più, che non fecero l'anno passato i tanto lo-

dati bagni d'Acquario.

Gio. Bat. Io spero che ve lo farò goder fra dui, ò tre giorni, per esser andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi gẽtil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Vilia veramente piaceuolissima (& son certissimo che voi hauerete per molto cara la natura giocõdissima di questo raro spirito, alquale, fuori che poche volte, ò non mai si può creder cosa che dica (per cõpiacersi molto di questo) è poi da tutti haunto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù. Et tãto più lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che si trouano ne' più gran boschi del Bresciano: Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & d'altri di mano in mano fino Virola, Pralbuiuo, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente d'ogni gran Prencipe allaquale si trouaranno molti Signori, con vna infinità di Gentilhuomini, e d'altre genti che haueranno il fiore di quanti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamente le fere, che sono ne' boschi Martinenghi, uon vi vorrà manco di quattro giorni, e forse più.

*D'vna caccia grande.*

Cor. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma più si può dire, che si come quella antichissima Famiglia è la più ricca di possessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta millia, e medesimamente la più copiosa d'huomini strenni, magnanimi, & illustri. Che lasciando quelli che valorosamente sono morti solo a tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustrissimi Signori, e d'altri Prencipi, adesso più che mai ve ne sono in gran numero, che per le loro prodezze, hanno da farsi immortali.

*Quanto è ricca, et illustre la Famiglia Martinenga.*

Gio. Bat. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici, che cominciano 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 vedere il loro virtuoso procedere.

*Il fine della xviij. Giornata.*

# LA DECIMANONA
## GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.
## DI M. AGOSTINO GALLO.
### *Sopra diuersi ſpaßi dell'vccellare, della Caccia, & d'altre coſe.*

HAVENDO il ſeguente giorno deſinato M. Giou. Battiſta Auogadro con M. Cornelio Ducco ſotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa; partiti che furono i ſeruitori, gli parſe d'incominciare.

Hora che coſi ſoli habbiamo finito di mangiare, mi ſarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parſo di quanto hauete veduto dopò 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 da i voſtri compagni, & non meno le belle ſtanze giardini, & peſchiere, che mi faceſte veder per la terra.

*Lode del ſito del Borgo.*

Lodo poi, l'amena ſtrada del molino, che ſtamane godeſſimo con la bellezza ch'ella porge, per eſſer dritta lunga, e da ogni lato vago d'ombre, accompagnata da quel ſoaue mormorio, che cõtinuamente fa l'acqua della Mora nel far correre velocemente ſei rote, che ſeruono al Molino alla raſica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimẽte ancora tutto queſto territorio, per eſſer dotato di tante buone coſe. Onde meritevolmente è degno, che egli ſia chiamato il bel Borgo di Poncarale.

GIO. BAT. Hauendoui da dir più coſe, è bene che ci leuiamo di quì, & che andiamo colà ſotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelſomini adornata. Che dite poi coſi andando, di queſto pergolato, vi pare ch'egli ſia poſto, & fabricato con ragione?

Cor. Vi giuro, che io non sò doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

Gio. Bat. Similmente che vi pare di questo horticello, che accompagna tutto a mezo dì, con si bella prospettiua?

Cor. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete vsato nell'accommodar le tante belle casse di cedri di limoni, & di aranci, & non meno bei vasi pieni di mordella, di maggiorana, di basilicò, di garofani di viole, & altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati?

*Le stupende cose di un marauiglioso pesce.*

Gio. Bat. Poscia che così ragionando siamo peruenuti in capo, senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia di cortile, & si vede quanti passano dirimpetto alla porta per la via.

Cor. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, voltiamoci in su andando dietro a questa peschiera così passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che riposano con si bel l'ordine, sotto l'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 v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse quì il nostro delfino, vedreste li stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Cor. Dunque voi hauete in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo posso credere.

Gio. Bat. La verità è che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libre, ilquale chiamiamo per delfino, & egli così intende, & viene: percioche, si come per natura ogni delfino si compiace molto di star'appresso a gli huomini, così q̃sto matto pesce si gode di star done ode, o vede della gente, & massimamente fa questo, quãdo verso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuditio: Perche mentre dura l'eceessiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramente io pagarei vna bella cosa, che voi fuste stato, quì hoggi otto giorni, quando doppo cena li vennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentilhuomini. Le quali entrando nel barchetto,

che

che vedete, à pena furno dentro, che subito comparse lor dinãzi questo si glorioso pazzo: cominciando a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato vn valente curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. Laonde, hauendo queste gentilissime madonne riso non poco per questa si bella festa, la Magnifica Madonna Lodouica Gauarda li gittò vn mezo pane legato cõ lo spago. Ilquale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato vn cagnoletto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo cosi giocoso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagion del pane, ch'egli tutt'hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo atterra. Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valente pesce diede vna tale tirata, che strepò per forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna, facendone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù per vn altro pezzo, & sempre con grandissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, di ridere, & di battere le mani, nõdimeno mai il valoroso pesce non si sgomentò anzi (cosi andando) tẽne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere commodo di fare vn bel salto, per intombarsi 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, e ridere di questa cosi marauiglios festa.

Cor. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri, che voi me l'hauesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del nostro galante Gauaccio. Ma per quel che veggio, siamo cosi ragionãdo, giunti a questa vaga grotticella, laquale comincio a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine; le quali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

Gio. Bat. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire cõ gli amici le cose pertinenti all'hore, delle quali mentre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde sapendo io quanto

ne debbo esser geloso, hò pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio quì accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, ò nò. Adunque, si come hieri vi dissi che, pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spatio breue per li migli, & meliche che le saranno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri ci trastulleremo col can di rete. Et auenga che questo esercitio sia faticoso, nondimeno è di grãde spasso, & di certa vtilità, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la più parte de' nostri cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, ò altri vccelli: tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che li riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in vn colpo solo.

*Dell'uccellare cõ can di rete.*

Cor. Si come hieri vi dissi, ch'io veniua dal mio singolar patrone il Côte Gio. Francesco di Gãbara: dico nõ meno, che fra gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piace vltimamente molto l'vccellar d'vn suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: ilqual'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & rotãdo intorno intorno, si ristringeua ogn'hora più di mano in mano, sin che cosi a poco a poco hauea ridutto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamẽte tre volte la rete il suo valẽte vccellatore, ne pigliò trẽtasette; ne più volse vccellare, essere hora di cena. Laonde, venẽdo noi a casa quel cane nõ fece mai altro che saltare, et festeggiare cõ diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare cõ voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua cosi quando egli vedeua esser fatto buona presa, & per contrario, come se ne pigliauano poche, ò niune non tanto non festeggiaua al uodo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridutto in vn luogo tutta quella sorte d'vccelli che egli hauea trouati; faceua distintamente certi segni, per liquali s'intendeua s'erano quaglie, ò pernici, ouer fagiani.

*Le stupende di cose di vn can di rete.*

Gio. Bat. Si come a tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle più antiche, & delle più nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri; cosi non è marauiglia, se fra quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito, il quale non solamente è dotato di buone lettere in più facoltà, ma ancora di prudẽza, di bõtà, e di liberalità. Oltra che stãdo al suo bel Pralbuino,

*Lode della casa Gãbaresca, e del Conte Gio. Francesco.*

conti-

continuamente si diletta della musica dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdutto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'vccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi, che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà vn cosi stupendo cane di rota; cõ ciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari vccelli sempre è 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 al presente ha ridutto a buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scoretto, che non vi era huomo, che potesse cauarne costrutt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abborrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi hauerebbe hauuto degnamẽte. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rendono tuttauia gli animi gentili: per contrario ha sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura: godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'vccellare, che mi dilettano, dico che io piglio de' quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti: Effetto veramente contrario a quello che vsano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con voci amorose, ma solamente con scherzi, con gabbi, ò con griffe, ò con becchi conducono questi, & altri vccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso vdendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cantar i lor' amori, & esserli risposto soauemente da vna eccellente quaglia? Laquale, tantosto ch'è vdita da vno, da dui, ò da più gli sforza a caminare verso di lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non sopranzano le biade, ne' prati, ne' lini doue si põgono; Che alle volte a pena sono distese che quei meschini vi sono giunti; onde trouãdole per modo di siepe, & pur desidera di passarle per andar'appresso lei, si ficcano, & inrascano talmente dentro, che conoscendo esser diuenuti prigioni (ben che ella affretti il cantare) i pouerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne hò veduti alcuni che si poneuano a volere passar la rete, ma come la toccauano (temendo a guisa di ladri) si ritirauano a dietro: Nondimeno vdendo poi la quaglia accelerar il chiamarli a se, finalmente entrauano con imperio nella sacca della rete non meno d'vn braccio verso la cantatrice. Ebenche questi vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

*Del pigliare i quagliotti con la cantarella.*

Voi

*Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia.*

Voi sapete poi, che questi goffi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera: sì per vdirli cãtare, & far risuonar quei canali cõ spezzarsi a gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, induco no soaue suono. Che in uero io ho veduto pagar tal quagliotto, che facea solamente tre, o quattro mà maùh, & sette quacquera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, ò dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

*Del combattere i quagliotti in Napoli.*

Cor. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'aprile, & di Maggio, che più pſone tẽgono quagliotti p cõbattere, le quali vãno per la città: inuitandosi nelle case, ò ne' gran palazzi de' Signori: dãdoui primamẽte alquante beccate di miglio, ne põgono ancora alcuni granelli nel mezzo della tauola lõga, doue hãno da cõbattere. Et posti che sono vn p capo (tacẽdo però quãti vi si trouano, pche altramente mai nõ combatterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui cauallieri ridotti in steccati, si mettono a caminar velocemẽte l'vn cõtra l'altro. Et tãtosto che sõ giũti al miglio, cominciano a scaramucciar talmẽte, che essendo de' valẽti, non solamẽte si cauano più pene ma del sãgne assai: inãzi che finiscano la battaglia, laquale ordinariamẽte dura, fin che l'vn fugga vinto dall'altro. Laonde, nõ pure il patrone del vincitore guadagna la scomessa picciola, o grãde, ma oltra l'allegrezza, e l'honor che ne cõsegue, volẽdolo vẽdere, troverà i dieci, i quindieci, i venti, e più scudi: e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

*Di una burla fatta al buõ Gauaccio.*

Gio. Bat. Voglioui narrare ancora io la eccellẽtia d'alcuni vccellatori che piglia q̃sti vccelli col quagliotolo di osso, & a gara di ogni valente quaglia come pochi dì sono, occorse al mio Predetto: Che hauendo il nostro gẽtil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cãtarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di vna folta onicciata, onde cominciando a sonare benissimo il quaglia tolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamẽte all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare verso del sonatore, & cosi fù 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 eccellẽtia di questo nostro vccellatore, ma più mi stupisco della patiẽtia che hebbe questo benigno gentil'huomo, 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 gentilhuomini che

che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la voce della quaglia, benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pensato di dirui vn nuouo modo, che fa vn nostro cittadino nella Villa di Chiari; il quale piglia quante quaglie si trouano in ogni campo di miglio nō vna volta con vn quagliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto più marauigliosa, quanto che con la quaglia cātatrice 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 (& più assai) non scampa quagliotto, ò quaglia.

*Del pigliare grā quantità di quaglie col quagliotto.*

Cor. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vccelli, & da che tempo si può far questa cosa.

Gio. Bat. Il tempo proprio di pigliarne in quantità è, quādo cominciano a mettersi insieme il mese d'Agosto, per andar di notte in Africa mētre 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. Hauendo 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 nel mezo d'vn campo di miglio; perche cantando bene, non solamente veniranno appresso lui quante quaglie ui saranno; ma anco tutte quelle, che l'vdiranno ne i prati, ò ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno come non vi sarà rugiada, siaui accommodata da vn capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliette di mano in mano dall'altro capo fino alla detta rete, & a questo modo si pigliaranno quāte quaglie, & quagliotti vi sarà venuti.

Cor. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

Gio. Bat. Ordinariamente quegli vccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto & in quindeci, ò vinti notti non restano in queste cōtrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che nō possono volare, ouero che sono troppo grasse, & queste sorti sono solamente, ch'alla primauera si trouano in queste parti.

Cor. Dunque a qnesto modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

Gio. Bat. Non solamente (per l'ordinario) fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, ò che hanno scosso, ma ancora vi sono non pochi vccellatori, che vogliono, che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nel'Africa: percioche si vede, che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) non meno ne ritornano alla primauera infinite schiere.

Cor.

COR. Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia?

GIO.BAT. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vccelli, percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta nō meno di sedici oui (computando l'vna con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin cento dieci.

COR. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti.

GIO. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pōgono in vna cassa che sia priua di aere innāzi che comincino à cātare; & accioche possano beccar'il miglio, che hāno nelle gabbiole, ui si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina (essendo però ben chiuse le finestre, e ogni altra cosa che potesse render aere (e per vn'altra la sera. Tenēdone tre, ò quattro a q̄sto modo, a fine che se vno, ò dui nō cantassero bene, e fusse almen'vno che nō mancasse. Ma quāto più sarāno che cantino al modo detto, tanto si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli: Et a q̄sto modo si caccierà più volte al giorno in dui, & tre, & più cāpi, secondo il numero de quagliotti, che sarāno à proposito. Auuertendo però quando si leuano questi vccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono, ma bisogna p̄ tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano.

*Del pigliare le quaglie con la struſa.*

Voglioui raccontar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la struſa, dalla quale (per esser delle più grādi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie caualle sono atte p̄ mātenersi a si grā fatica (& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada (quasi sē pre cominciano a tirarla per li prati, & pel le stoppie dopo ch'è spartito il sole; non cessando sin che sono passate due, & tre hore di notte, per esser quelle proprie per vccellare cō si fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche volte veniamo à casa senza le vinti quaranta; & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mando a gli amici, ò che mangiamo più volte a tauola.

*Del pigliare le quaglie con la piōbina.*

COR. Mi piace più l'vccellare con questa, rete, che con la piombina: perche si vccella per lo fresco, & con'quella per lo caldo.

GIO.BAT. Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi hà discrettione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmēte ne i migli grandi, & folti è assai manco il danno, ch'el piacere, & vtile che si prende. 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 vna contrada; & hora in vn'altra per cacciare

ne i migli, ò panichi? Et mentre ch'ella si accomoda da vn capo a cacciare dall'altro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, e conseguentemente il sentire di continuo da più persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere diuerse parole a guisa di filistocche. Cãtando per modo di bagordo, accioche vdendo esser quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti, vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pongono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto, s'insacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando si hà cacciato in più campi tre, e quattr'hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame si pone sotto a qualche ombra a mangiare, e bere saporitamente? Che per certo non è huomo cosi malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, e massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara più volte, con grandissima satisfattione loro.

Cor. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono dilettenoli, & vtili, sono meriteuolmente degni di esser lodati coloro, che gli apprezzano.

*Dell'vccellare con sparuieri, & d'è loro casi.*

Gio. Bat. Sappiate poi, che inãzi sia mezzo Agosto, cominciaremo a vccellare con gli sparuieri continuando fin'a San Martino. Il quale spesso è de maggiori che possa apprezzar il gentilhuomo. Perche in tutto questo tẽpo (pur che nõ pioua, o soffi vẽto) sempre ci trouiamo insieme cõ più sparuieri buoni, & valenti cani all'hora di vespro, o di nona anco secõdo i tẽpi, & hora in queste cõtrade vccellãdo, & hora in q̃st'altre, stãdo insieme più che possiamo, auẽga che molte fiate si trouiamo separati, & alle volte assai lõtani l'vno dall'altro, si p lo portar d'vn sparauiero la presa altroue, come ancora pche gittãdone vn dietro ad vna valente quaglia, e non potẽdola pigliare, si porrà sopra vn'arbore; stãdoui poi qualche volta vna, e più hore innãzi ch'egli voglia consentire al lũgo chiamare col pasto in mano, ò quando nõ vuol venire, che si cõuien sedere, o dormire fin che li vien fame. Mà peggio è quãdo ha perso qual che quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra vn'altro arbore p pascersi a sua voglia: Oltra se lo vogliamo innanzi che si pasca, ci cõuiene subito rãpicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita, sẽza che assai fiate, come ce gli auiciniamo, fugge sopra d'vn'altro, & alle volte di lõtano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibugi, non che trarli de' sassi Oltra che posso dire, come più fiate siamo smontati per torre vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopò il getto senza presa, & per capriccio solamente,

ſuggirà all'arbore, ò di lontano, Ouero, eſſendo poſto in terra cõ la qua glia in piedi, & corrẽdoli il cane adoſſo per abboccarlo, lo laſciarà, & ſe ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni ſfortunati, che non pur vno, ò dui ſparauieri ci ſoreranno per cagion dell'eccẽſſiuo caldo, ò del mutarſi il tempo, ma ſe fuſſero cento, & ſempre in più contrade, ſarãno; Et pur che li troniamo inãzi ſera, ci pare hauere fatto aſſai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lũgamente, che ci conuiene laſciarli, & venire a caſa co i caualli ſtanchi, & noi ſtroppiati inſieme. Onde ſe vogliamo rihauerli, ci biſogna leuar per tẽpo il dì ſeguente, & ricercarli ſin che vediamo il fine. Come occorſe l'ãno paſſato la vigilia della Natiuità di noſtra Donna a noi nel Borgo di Poncarale, appreſſo il colle di Caſtenedolo; che eſſendo ſorati otto ſparauieri la mattina ſeguente, ciaſcuno ritrouò il ſuo, eccetto il buon Gauaccio; onde per eſſer maggior volatore de gli altri, credeſſimo, ch'egli fuſſe volato ſin'al mõdo nuouo.

Cor. Voi primamente hauete detto, che queſto piacere è vn de' maggiori, che poſſa hauer'il gentil'huomo, nõdimeno ſin'hora hauete narrato ſolamẽte ſtẽti, e trauagli che patite voi ſtrozzeri. Laonde ſi potrebbe dire, che beati ſareſti, ſe altro tãto patiſte ſi volõtiera per l'amor di Dio.

Gio. Bat. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in queſto mõdo contentezza alcuna ſenza affanno, ò tormento? Come cel moſtrano i pazzi innamorati, i faſcinati cortigiani, gli auidi mercãti, & gl'infelici ſoldati con altri infiniti huomini, che tutto dì ſi eſpongono alle tante miſerie della loro vita: & nondimeno ciò che patiſcono, pare lor poco conciosia che ſon intenti a conſeguir'i ſuoi diſegni; iquali, per eſſer quaſi ſempre contra l'honor di Dio, il più delle volte li van 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 vero, 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 voluto dir queſto, percioche ci ſono molti di coſi poca conſcientia, che per pigliar'vna quaglia veduta volar'in vn miglio grande, maturo, & foltiſſimo, non haueranno riſpetto entrarui co i caualli, & danneggiarlo talmente che forſe nõ ſatisfarebbono con vn paio, & dui di ſcudi. Io sò, che queſto eſſercitio è molto faticoſo, & ſoggetto di aſſai patientia, di ſpeſa grande, & di poca vtilità, & anco che ſareſſimo beati, ſe altro tanto patiſſimo per amor di noſtro Signore Iddio; nondimeno ſe fuſſe guaſta la gran dolcezza, che ſi troua in queſta profeſſione, ſon certo che molti laſciarebbono i loro piaceri, per donare a queſto.

Chi potrebbe mai credere, ò conoſcere qual contento ſia lo hauere

vn

vn bello sparauiero, ilqual è si valēte nel volare, gagliardo nel pigliare, pratico nel racocciare, piaceuole nel ritornare, & sēpre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer'vn cane, che sia bello, obediente, di perfetta osma, & non spauenti mai l'vccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'hauer vn bel cauallo, ilquale vada bene, e che sia animoso a i lárghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauersar cāpi, lame, cespugli, fiumi, & altre ripe, & non meno che sia ammaestrato nel fermarsi fin che'l patrone hà ritolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che veramente hanno queste tre cose, non è quaglia che non trouino, & trouata che non piglino.

*Come deue esser vn valente sparauiero.*

Poi non è gran cōtento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia, & pigliarla tallhor poco da lunge, ò appresso: hauendo fatto, però, per fuggire più scambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente vccello. Senza ch'egli è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuare vna quaglia valentissima, laquale per vn pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la piglia, & pigliata si pone in terra, fermandosi fin che'l patrone và 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.

*Della caccia delle lepre.*

Gio. Bat. Dopo questo honorato essercitio cominciamo a far correr le lepri fin'al Carnouale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacer di questo, & massimamente quando trouiamo delle più aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i più valenti cani.

*Lode della caccia de i sagliusi.*

Cor. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, & più libero, & di minore assai spesa, che non è l'vccellare con lo sparauiero astore, & falcone. Et questo dico, percioche da dieci anni in là, il più del tempo, io son'andato per mōti, per colli, per piaggie, per selue, & per valli, hora con varioli, & sagliusi; & hora con archibugi, ò con balestre. Voi sapete, che in Piodemonte non si caccia cō leurieri, se nō malamente. Et benche sia più faticosa la caccia de' monti, che questa delle campagne, tuttauia quel sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, ò d'intorno alle colline o montagne, quādo han ritrouato di mattina per tempo la lepre, cauriolo, o ceruo, ò altro animale; è certamēte tāto dolce armonia, che non sò qual musica sia più naturale, ne più soaue. Oltra che fermādosi nascosamēte doue la lepre è leuata, è suggetto dilettenole nel vederla cacciare da i cani per le vie aspre, per sentieri erti, & per calli stretti sù, & giù, ò attorno a i monti, ò colli, & ritornare più, & più volte sempre ne l'istesso luogo; pensandosi pur di saluarsi. Ma vedendo

dendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'vdire le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stanchezza si lasci prendere, ò s'insacchi nelle reti tese.

*Il gran valore d'alcuni cacciatori de' mõticelli, & valli.*

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, iquali per voler pigliare cerui, caurioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri diserti, per pericolosi monti, per rinouati poggi, per inhabitabili cauerne, 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 voglia gigante potentissimo.

Gio. Bat. Non è dubbio che ne i monti, & colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di gran contento, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di voci concordanti; nientedimeno a me gradisce più la nostra per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta più cose di maggior vaghezza: percioche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio che maggiormente importa. E ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi che vi mangiano assai volte i cani.

Cor. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi tenete, quando siete per andarui.

*Le cose che occorrono nella caccia del piano.*

Gio. Bat. Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in piazza, inuitando tutti, infino quei di Poncarale, nõ cessando fin che nõ sono giunti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano con cani, leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se voi sẽtiste l'vrlare, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lũgo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artigliarie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son i cittadini, seruitori, & cõtadini che venir vi vogliono, allhora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da vna via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le cãpagne di Mõtirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani a lasso, & con altri che corrono quà, & là, fin che hanno scoperto qualche lepre. La onde, tantosto che è veduta, si lascia parte de' leurieri, & quinci si vede il bel correre per la campagna. Che se per auuentura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correrà più migli innanzi che da quelli sia morta, ò presa. Et da quì si conosce quai cani siano stati più veloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non

è poi

è poi spesso grande, quãdo occorre, che correndo più cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra, & dapoi vn'altra, & più, e che lasciãdo la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi si pongono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai, insino che le hanno prese, & ammazzate. Oltra ch'è bel vedere quando vna lepre hà corso vn pezzo, & che vedendosi prossimari cani (come si dice) alla coda, ella astutamẽte riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi; onde correndo quelli furiosameute, di assai la trapassano, & innãzi che si riuolgano, halli tolto gran vantiggio. Vero è, che queste vezzose lepri benche si seruono di questo bel tratto, nondimeno, alle volte sono morte da i cani che le seguitano più adietro, & anco spesse fiate da quei primi più valenti; da i quali, dopò il lungo traggiuersare, & scaramucciare dall'vna, & l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

*De gli eccellẽtissimi cacciatori della cãpagna.*

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina fino alla sera, mai non si stancarebbono. E più dico d'alcuni altri, che non solamente hãno gran pratica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate insin che l'hãno trouata a caualliero; ma più, che hanno cosi acuto occhio, che la scopriranno di lontano, vedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'vngia d'vn dito, ouero vn pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

Cor. Hora che voi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine, & maschi, come generalmente è tenuto?

*Della natura diuersa delle lepri.*

Gio. Bat. Per quello che più volte hò vdito dire da' valenti cacciatori, dicono, che vi sono maschi chiamati tiri, i quali quanto più sono vecchi, tanto più puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. E ben vero, che vi sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro; ma però non possono generare.

Cor. Mi piace, che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

*Dell'vccellar con la ciuetta*

Gio. Bat. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico, che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse volte sforza i Prencipi à prezzarlo, e gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn cosi difforme vccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di belli arbuscelli, & di soaue aere? Ilquale per esser ombroso, e fresco

ancora, ameno, & dilettenole da godere con allegria la mattina per tempo fin a terza, e specialmente quando si troua pieno di vari vccelletti che cantano, & garulano con diuerse voci. Letitia veramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agguagliar a quello, quando si veggono i tanti, diuersi vccellini, lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per voler mirare, & considerare vn cosi stupendo vccelletto non mai veduto da loro? poiche non compare fin che egli sono riposati la sera sopra i ramuscelli, o ne gli accommodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che veder quelli vccellini volare con tanta ammiratióne intorno alla ciuetta. Laquale continuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, saltando hora sù la ferletta, & hora saltãdo giù; hora alzandosi diritta cõ la testa, & hora abbassandosi, & hora facẽdosi lunga, & hora facendosi curta: & hora volgendosi verso quelli, & hora verso questi altri. Laonde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura, e de' tãti diuersi effetti, ch'ella fa lor vedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuetteschi, si pongono con la lor simplicità sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno a lei. Onde i pouerini sentendo imbrattarsi i pie di nel vischio, & volendosi leuar fuori, & nõ potendo, subito si pongono a tirare hor questo hor quell'altro. Ma vedendo che quanto più si sforzano per liberarne vno, tanto più vi ficcano l'altro, & gli sfortunati giũgendo mal'a male (pensando pur di aiutarsi) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancor quelle, non solamente restano in tutto prigioni, ma assai volte, ne anche possono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al vischio.

Cor. Hò ancora io conosciuto questo modo di vccellare, ma tutto al cõtrario di quello che dite voi; Percioche tanta era la cõpassione c'hauea a quei purissimi vccellini, che finalmẽte mi risolsi d'abbandonarlo.

*Che gli vccelli ſi ſi son vn' eſſempio à noi.*

Chi non dourebbe attristarsi, vedendo questi simplicissimi animaletti cosi allacciati, e presi con ingãno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata à noi medesimi, come ben vediamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai di ingannarci cõ infinite trappole della carne, e del mõdo: onde inuischiati che siamo, trabocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

*Del pigliar itordi col zuffolo a più modi.*

Gio. Bat. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno a più altre cose, che tutto dì vediamo co nosciamo, & pratichiamo; ma perche siamo quì p seguire i discorsi cominciati: è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte

l'Otto-

l'Ottobre, Spasso veramente vtile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, nè di vccelli da volare, e ci dona vccellet ti, che di sanità sono migliori de gl'altri.

Non è gran piacere, vedendo vn bell'arbore, com'è il mio di noce, il quale sia fuor de gl'altri in mezzo d'vn filo d'arbuscelli, e fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'vna corona tonda, & larga circa dieci braccia: essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima; o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio di acqua, & cõcie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli vccelli, cadano attacati a quelle giù per le foglie della corona gridando sempre fin che son in terra? Mà vi vuole ancor vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta cauezzi, tirata per diritto a cãto di quelli arbuscelli, & arbore; alquale sia sotto vna ciuetta sopra la ferla cõ tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno à lei; i quali cantino ogni volta ch'ella simuoue, per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per aere, si abbassano per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, e dare nella rete, che balordamente veggono.

Cor. Per vn giorno vidi questo gioco da i nobili dui fratelli Porcelaghi a Roncadelle, ilquale non ha pari in questo paese. Percioche vi sono dui belli, e grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lunga onizzata nõ molto alta. Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori, & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine innischiate ne i buchi de canteruole, & sotto due ciuette con più tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore, & più mai non cessò; andando hor quà, hor la con variare le voci, assomigliando hor a i tordi, hor a i merli.

Ch'è poi a veder più persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi, come faceuamo noi: concioßa che, chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi ammazzaua i tordi, che si ficcaua nelle reti, & chi li leuaua fuori morti. Chi seguitaua i tãti innischiati che cadeuano da gli arbori, e chi cercaua quei che si nascõdeuano ne gli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da' piedi, o d'altro luogo del corpo, chi le nettaua, e rimetteua in cima de gl'arbori. E finalmente, chi faceua vna cosa, & chi ne faceua vn'altra: correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadẽdo cosi inuischiati, hora da vn lato, & hora in vn'altro, hora sopra le spalle, & hora sopra la testa: hora in vn luogo, e hora in vn'altro. Di ma-

niera che ci consideraſſe il continuo ſuono del zuffolo, & i diuerſiſſimi effetti de' tordi, & vccellatori, conoſcerebbe che nõ è ricetta pari a queſta, per ſanare qual ſi voglia humore. Baſta che queſto gentil'huomo ne pigliò cento ſeſſantadui. Et marauigliandomi di tanta preſaglia, mi diſſe hauerne preſo il giorno auanti ducento vintiſei.

Gio. Bat. Ancora fra gli altri modi, che ſi vſano per pigliare queſti vccelli, in vero non è da biaſimare quello che i Bergamaſchi chiamano toccolo; I quali, accomodandoſi in ſito eleuato conciano vn capannetto di fraſche tanto grande, quanto vi poſſa naſcondere il vccellatore; hauendo però vn buco in cima, accioche poſſa gittar fuori (quando li pare) vn lodro di penne legato con vn braccio di ſpago in cima d'vn baſtoncello. Alquale capãnetto non pongono appreſſo arbor verde, eccetto che da ponente vna folta onizzata, ò altri arbuſcelli; tirandoli a cãto vna rete, & verſo al capannetto, & ponendoui lontano più rami ſecchi. & alti non più d'vn'huomo. Et anco fra quelli, & il capãnetto mettono vna cinetta, & tordi al modo detto. Et tantoſto che'l ſonare è accomodato dentro, tutto a vn tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della cinetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati accioche ſi abbaſſino quei che volano per l'aere; I quali, poſti che ſono ſopra q̃i rami ſecchi per meglio mirare la cinetta, porgendo fuori il lodro cõ preſtezza, & crollandolo con impeto (ſtimando eſſi ſia vn vccello di rapina) ſubito volano verſo gli arbuſcelli verdi, pẽſando sẽpre di ſaluarſi in quelli, e cadono nella rete. Et come ſon leuati fuori morti, l'vccellatore ritorna a far il medeſimo fin che egli ne fa morire di mattina in quantità. Giuoco in vero da lodare, per farſi ſenza viſchio, & con poche perſone.

Cor. Benche queſti dui modi ſiano per poco tempo di gran trattenullo, & da far morire tordi aſſaiſſimi: nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le ſiepi, & per le vigne; ò più toſto con le reti lunghe quando paſſano per le coſtere, percioche all'hora ſono più graſſi, & più delicati che non ſono quegli altri, che ſi pigliano col zuffolo, iquali vengono di lõtano per piacerſi in queſto paeſe di vue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Paſqua in quei medeſimi luoghi, doue ſi paſcono mentre che dura il gran caldo.

*Del pigliare le cerlode oõ le pareti.*

Gio. Bat. Dopò queſti ſpaſſi, per molti giorni, pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle cãpagne cõ le pareti, e vccelli che fra di q̃lle giuocano legati. Giuoco certamẽte dilettenole, ſenza fatica, sẽza ſpeſa, & di qualche vtilità, che ſi può far ſolo; ſtãdo nel capannetto aſcoſo per tirar la corda, accioche le dette reti coprino in vn ſubito tutte quelle cerlode, e tortorelle che vi ſono volate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le reti grandi delle

le Anitre, Arcie, Guarelle, & altri Vccelli aquatici, & in quantità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo più di notte, che di giorno.

*Del pigliar diuersi uccelli nel gran freddo.*

Cor. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

Gio. Bat. Se'l non fosse per entrar in qualche lunga disputa io vi mostrarei, ch'egli è cosa da gentilhuomo, da Signore, e da ogni Prencipe a non far vita molle, nè delicata, nè vi addurrei se con grandi personaggi, & grandissimi Prencipi, che sono stati, & che son ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi a i maggior discommodi del l'vccellare, e della caccia, che trouar si possano; Ma perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa però faremo fin a questo.

*Dell'vccellar col Dugo, & sue marauiglie.*

Per vno di grandi spassi che trouar si possa intorno all'vccellare, non vi è il maggiore, che veder il marauiglioso Dugo, posto sopra vn'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lũghe vn palmo, e mezo l'vna. Et medesimamẽte postoui vn'altra ferla simile all incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, e bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei si stupendi, e difformosissimi atti naturali; per liquali vna infinità d'vccelli vengono di lontano per vederlo cosi mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi vccelli, che li volano attorno gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, e talhora in tanta quantità, che paiono vn grã nuuolo che copra il Sole: I quali calandosi alle volte tutti in vno istesso tẽpo, l'assaliscono per spauẽtarlo. Et egli diffendẽdosi nõ solamẽte nõ si sgomẽta in parte alcuna, ma si pone audacemẽte a giostrar cõ loro, saltãdo hora in terra, & hora ritornãdo sopra la ferla. Hora facẽdosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto à i piedi. Hora volgendosi verso di quelli, & hora girãdosi cõtra di quegli altri. Senza che alle uolte si lieua animosamente a gran volo, & sbaragliãdoli tutti passa per forza p mezo loro, e vola sopra all'altra ferla. Et eglino tutti insieme seguitãdolo cõ gridi grandissimi, che p verità nõ sò se si possa veder mai il maggiore stuolo, ò battaglia di questa, & massimamente quando si accordano à guerreggiare cõ seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi, e nondimeno si vede che mai nõ li fanno male alcuno: anzi, conoscendo egli c'hanno a caro ch'egli scherzi, & giochi nel farli delle burle con difformità non cessa di tenerli in festa. Et tãto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmẽte come stãchi, si põgono di man in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormẽte i suoi mõstruosi effetti. Et allhora comincia la lor tragedia; conciosia che

*De' varij effetti de gli vccelli inuischiati.*

si vede hor questo hor quello in terra; Ilche volendo poi volare, fuggire, e non potendo per esser intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi va rotando, pensandosi pure di scampare la morte. Mà i poueri sgratiati sono seguiti da gli vccellatori, percotendo questo, & quello con bacchette, & bastoni. Laonde quanto più ne batteno, & stroppiano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douendo correr dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douero, ma si stancano etiãdio di tal sorte, col souerchio ridere appresso, che si gittano per terra, lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di mano in mano dando loro con le bacchette, & bastoni su la testa, ò scauezzãdoli le gambe; perche altramente non si lasciarebbono pigliare per lo difenderci col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Certamente si assomigliano a tanti Scocchi, pirati ferocissimi che non stimano la lor vita: iquali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriss. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati, & assai volte presi, e posti al grandissimo giogo della catena.

Sappiate, che quando io vccellai col Dugo di mio cognato Vggiero a quest'Ottobre passato, ne pigliamo a Carpenedolo dui gran sacchi.

*Della buona mercãtia del Ganuccio.*

Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Ganaccio, sonato primamente il corno per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incontro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che più tosto correuano a portarne in quantità per barattargli in questi sì fatti vccelli; i quali secondo la grossezza, e bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli stimaua a quattro, e dieci, e vinti oui l'vno. Et le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso, andãdosene poi allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe talmẽte lodare questa sua mercantia, che nõ solamẽte tutti noi scoppiauamo di ridere; ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli vccelli in tanta somma di oui, che à pena si poterono accõmodare in dui sportoni. Et noi vedẽdo questa tal monitione; disputando ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mãdarli a i poueriſſimi luoghi de la Misericordia, & delle Conuertite. Et cosi 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 nõ pigliassero altra medicina che questa per cioche non tanto li ereparebbono quanti humori haueſſero; ma guarirebbono senza detrimento della borsa, & della loro vita.

Chi

Chi è quello cosi malinconico che non ridesse di cuore, vedendo questo si mostruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità di vccelli, sol per farsi delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui che non si smascellasse di ridere, vedendosi vn cosi difforme vccellone a vincere tanti vccelli senza mai toccarli, e farli cader in terra, come prigioni, ò morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero mirãdo questo piaceuolissimo Gauaccio come vn sagacissimo mercante a saper cosi ben lodare, e cosi ben barattar i tanti non buoni vccelli, come se fussero stati quaglie, ò pernici; ouero fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispensar i falsi carboni, per quelli di S. Lorenzo.

*Delle stupende cose dello Smerlino.*

Gic. Bat. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo vccello non poco grande, e difformosissimo, cosi voglioui narrare dello smerlino, vccelletto picciolo, & polito; ilquale è tanto più apprezzato, quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potẽte becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate da altro vccello, nõ però le vale il loro schermirse cõ prestissimi riuoltini cõtra di questo; cõciosia che col volare velocissimo, le giũge in vn subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Mà il più delle volte seguitarà la lodola tanto altamente in aere (che non vi è occhio humano che la possa vedere;) ne mai l'abbãdona, finche nõ le ha tolta la vita. Mà quãdo si abbatte in vna cerloda, nõ solamẽte q̃sta lo cõduce assai più alto, ma discendẽdo al basso, se'l fa volar dietro per più miglia, & questo è il maggior cõtrario che han questi cosi animosi vccelli: percioche queste cerlode (nel discẽdere) nõ ritornano mai doue sono leuate come fanno le lodole: ma fuggẽdo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle si perdono, o nõ si trouano se nõ malamente, per hauer troppo cuore nel seguitarle queste cerlode, e lodole con qual si voglia pericolo, ò morte.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò vna lodola in casa d'vn pouer huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo volata per saluarsi in vn bancale (che a caso si trouò aperto) sotto a certi strazzi, & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci da vna finestra, che faceuamo correr i caualli a tutta briglia per seguitarlo, vẽne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò vn'altra l'anno passato, laquale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'vn pozzo in Bereguardo: & egli volando medesimamente dentro: tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da vna vilanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i due uccelli

in mano egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo smerlino a me, ilquale tutto rabbuffato, mostraua con più segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

Cor. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

Gio. Bat. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui combattitori, iquali per far prigioni, ò ammazzare li nemici, nō si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamēte possiamo dire delle cerlode, e lodole lequali, per fuggire la terribilità di q̄sto suo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandissimo pericolo della morte.

Nō fu cosa molto marauigliosa da vdir quella che vidde questo Gennaio M. Gio. Paolo Coradello su la cāpagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cauallo; ilquale fermādosi gli aprì vna borsa grande di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco ināzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella non potēdosi saluare da vno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spatiosa campagna, approssimandosi a me, tutto ad vn tempo mi volò sotto, & si ficò nella borsa, che in quel subito serrai, come vedete. Laquale benche potesse fuggire, atteso) che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) nō fuggiua, credo per la paura grādissima di non ritornare a quel cosi grande spauento di prima, ma più tosto si contentaua di stare nella borsa a discrettione di quell'huomo, che cadere vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

*Vn bel trastullo, che occorse al Sig. Valerio Orsino.*

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quādo era Gouernator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendoui ancora il Cōte Ottauiano, il Conte Vincislao, Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Colla terale, con altri gentil'huomini pur'assai? Che facendo volare dui smerlini dietro ad vna lodola, laquale fuggendo a gran volo, s'incōtrò in vn villano, ch'era a cauallo di basto, & in giupone: onde p saluarsi la pouerina, da quei nemici ch'egli erano vicini, si ficcò frà il basto, e'l braghetto, che'l villano nō se ne accorse, ilquale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che nō sapessero doue. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligētia d'ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Signor Gouernatore la vidde ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, acciochè le volassero vn'altra volta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola

dola etiandio vn'altra fiata, la gittò medesimamente in aere, & ella non meno abbassandosi, riuolò all'istesso luogo Laonde vedendo il Magn. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia come fece.

Cor. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridutto di più virtuosi della città, che ordinariamente si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Theodosio Bergondio. doue allhora ne erano non pochi. Et più disse, che quella lodola non cessaua di cantare, come non potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita, ch'ella riconosceua hauer per lui. E per tanto possiamo credere ciò che hauete detto; percioche non solamente s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'vn camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambidue la vita in vna caldaia di acqua bollente, e nell'ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarsi in compagnia nelle ruote de' molini, de' folli, delle fucine; & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde possiamo por fine a gl'incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio, che dice, Sparauiero da gentil'huomo, Astore da pouer huomo, Falcon da Signore, e smerlino da Rè.

*Casi strani della lodola, & Smerlino. Prouerbio.*

Gio. Bat. Frà l'vccellare ch'io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posi in gabbia per mutarlo, secõdo il solito, il quale nõ solamente nõ cederebbe a qual si voglia altro circa dell'esser bello, domestico, e valente (ma come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice; di maniera, che p quattro mesi, posso dire nõ conoscere il maggior trastullo di questo.

*Dell'vccellare col terzuolo.*

Non è gran piacere quando si vede leuare vna valẽte pernice, & egli sempre seguitarla, volando ambidui a mezzo aere, e drittamente, come se fossero due saette cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai insino che non l'hà conquistata, e morta? Oltra che fa bel vedere vn'aria di pnici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in vn medesimo volo, e segnarle giustamẽte in vn luogo vnito: ne ꝯlle molte fiate lèuarsi per la grãdissima paura, che hanno di lui, ma più tosto lasciarsi abboccare da i cani? Ma sono auuẽturate ꝯlle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, laquale ne piglia senza farle male, e sẽpre, o smõtato, o a cauallo viene da me, e me le porge come farebbe il mio ragazzo.

Cor. Non solamente io mi stupisco che le Pernici siano cosi pauorose come le cerlodole, e lodole, ma più di questa Cagna, per fare il contrario de i cani che ammazzano quanto più presto possono gli Vccelli, & alle volte gl'inghiottiscono mezzi viui.

*Effetti singolari di vna cagna.*

Gio. Bat. Vi giuro che più volte, vedendosi sopra questo suo ne-

mico

*La natura delle pernici timorose.*

mico, & non osando leuarsi io ne hò pigliato cõ le mani sotto a i caualli, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se vi douessi dir li effetti che fanno per saluarsi da questo vccello, e particolarmente quando si nascondono alle carreggiate, nelle rouere, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, e fin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire.

*Dell'vccellare cõ lo schioppo, e balestra.*

Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auuenga che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli che occorrono nel passare tante acque, paludi, & grossi fiumi, & specialmente quando egli porta la presa da vna ripa all'altra, & più lontana ancora, piacendomi più assai l'ammazzarle con lo schioppo, & con la balestra, cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità.

*Dell'vccellare cõ falconi.*

Medesimamente non aspettate che io vi dica, che vccelli con falconi. percioche essendo gentil'huomo nõ molto ricco; non hò mai pensato di fare questa si solenne professione: Laquale per esser di spesa assai, che cõuiene a i Prencipi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinẽghi, Anogadri, & altri nobilissimi della nostra città. Iquali, oltra che sono ricchi, hanno etiandio più caccie reservate. Vero è, che sempre mi piaceua il veder vccellare con questi si famosi vccelli, poi che si vede cose talmente stupende, che hanno più tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, e girare vn cosi superbo vccello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli par propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è vccello, ò altra cosa picciolissima? Et questo fa accioche nel descendere perpendicularmente, o piombo venga con maggior impeto a ferir l'anitra, o altro simil vccello acquatico. Mà perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuori dell'acqua. Nè a pena son alquanto alte da terra, che per esser il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha già veduto; e ferito con grandissimo straccio l'vccello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo fino alle ceruella con la sola vnghia; innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e di nuouo alzarsi verso il Cielo.

Et questo grande spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, il maggior tempo è quello del verno; & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo aggiaciate quasi tutte l'acque gl'vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, ò vena risurgente, ouero in qualche guazzo, doue si trouano là maggior turma, & più grassi. Laonde, per lo tãto piacer che si piglia da questi rari vccelli, hò veduto più

volte

volte Signori grandi, non che priuati gentilhuomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettare tal'vfficio da' seruitori, o strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni acqua per far leuar le anitre, ò altri vccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualliero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolò di Gambara, del Conte Gio. Paolo Cauriolo, del Mag. Caualier Vincenzo Calline, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Il qual essendo nel l'aere vn de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin al petto, per far leuar alcune anitre, che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto, c'haueano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volar de gli altri (per hauerne buon numero) e venir quì da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

*Quel che fanno i Signori nel l'vccellare con i falconi.*

Cor. Per qual cagione si pose in questo gran pericolo?

Gio. Bat. Il falcone è talmẽte auido nell'ammazzar gl'vccelli, che subito (cosa p certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato cõ tal precipitio, che se l'anitra, o altro vccello si troua fermato, portarebbe grã pericolo che nõ si ammazzasse per nõ ferir se nõ dritto: per ciò ch'egli ferisce sẽpre alla sfuggita, nõ toccãdo mainè terra, nè acqua: ma subito fatto il colpo (tutt'hora volãdo) di nuouo s'inalza nell'aere.

*Il proceder del falcone nell'ammazzar l'angello.*

Cor. Vorrei saper in qual hora si fa meglio volare questo vccello, & s'è difficile rihauerlo.

Gio. Bat. Parimente si fà volar la mattina per lo tempo, & quando fà maggior freddo. Poi del rihauerlo, non vi è tanta difficultà, come è de gl'altri vccelli anzi se può esser disciplina in vccello alcuno, questo è disciplinabilẽ nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro; di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

Cor. Quante volte si fan volar al giorno questi vccelli?

Gio. Bat. Non solamente per l'ordinario si fan volare quanto più son gentili, se non vna volta; mà bisogna anco subito pascerli cõ la presa: ò quando per fallo non feriscono, darli vna gallina, ò altro pollo. Et però chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più, o quando se ne tiene pochi, ritrouandosi con gl'altri insieme con buon numero, per farui volare l'vn dopò l'altro a gara: perche si ha maggior piacere, & si vede ancor quali son i più valenti.

Cor. Come combattono i falconi, & aeroni insieme.

Gio. Bat. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore, pigliano sempre vccelli inferiori a loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar vccelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace cõbatter fero-

*Il fiero cõ battere del falcone cõ l'aerone suo nemicissimo.*

ferocissimamente cõ l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore tra li raccontati, che veder questi dui rabbiosissimi nemici, quãdo si abbattono insieme, perciochè nõ tosto l'vn ha veduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara p dare la morte all'altro. Si vedono allhora ambidui a gara alzarsi a volo, p far più forte scõtro nel calcar adosso al suo cõtrario. Quì vedẽdo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tẽpo, e luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, e di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tãto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grãdemẽte la caduta del falcone si risolue di ricorrere all'vltima sua difesa, volgẽdosi col corpo verso il Cielo, distendendo le ale, & quiui con l'vnghie vnite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Mà egli, per contrario, vedendo il gran danno che vi potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. E mẽtre che questi nemici stanno à questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili che paiono non huomini, ma statue di marmo. Mà se per sorte s'auinchiano l'vn l'altro, allhora si sente l'aere rimbombar di stridi, che prouẽgono d'allegria de i circõstanti, laqual è maggiore quãdo per vn pezzo combattono in terra, & che finalmente resta vincitore il falcone, o quando allhora è soccorso da vn'altro gittatoui, & combattendo ambidui cõ l'aerone, resta al fine atrocemẽte vinto, & morto. Et però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mondo, quel Serenissimo di felice memoria, Frãcesco secondo Re di Francia prendeua si gran piacere nel veder combattere i valorosi falconi cõ questi si feroci vccelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, cosi le attristano, quando sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarsi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Nõ posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Sig. Pietro Martinengo Conduttiero meritissimo, circa le stupende cose, che egli più volte vidde essendo giouanetto, al tempo, che vccellaua con più falconi il Sig. Battista suo padre, felice memoria, ilquale morì valoroso Conduttiero in seruitio de' nostri Illustrissimi Signori. Et questo è, ch'egli hauea vn cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta che vn falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua subito a sprezzarli co i denti il capo, & non molestaua mai falcon' alcuno.

Cor. Hora aspetto, che seguitate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

Gto.

Gio. Bat. Hauendo voi vdito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo sin al Carneuale, resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nellaquale perche non si mā gia sorte alcuna di carne, nō vccelliamo, nè cacciamo, ma in luogo di q̄sti piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni ammaestramenti; caualcādo qualche volta alle perdonanze, & anco andando a trouar gl'amici, nelle Ville più vicine, per goderci lietamente cō loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla pala picciola, alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a cioni: Non cessando sera, e mattina di far essercitio; caminando, & variādo sempre quelle vie, & contrade che più ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la vita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, per le biade alte, & per esser le lepri pregne, o che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi: che vi hò narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frasello.

*Trastulli della Quaresima.*

Cor. Dapoi che io hò vdito benissimo a che modo voi dispensate il tempo, vedrei volontieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc' Aurelio, che dice. Si come d'vn'huomo che ben dispēsa il tempo, non è virtù che di lui non si creda, così di colui che l'occupa male, non è vtilità che di lui non si sospetti. Hò voluto dir questo a cōfusione di coloro, che tanto vi biasimano, che se conoscessero la vita che fate ne i piaceri honesti, e ne gli essercitij honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Mà perche i meschini nō mai sono stati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma solamente come mal creati, pēsando al crapulare, & al lussuriare tutto dì, perciò vi biasimano. Il perche nō è marauiglia se non hān'imparato mai altro che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, e di quell'altro; tassando ogn'vno come se fussero censori di tutto il mondo. E non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai nō si allegrano di alcuna buona cosa, ma si ben di qualche attrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, ò di qualche Citta saccheggiata in Fiandra, ò spianata in Piccardia, ò rubbata in Piedemonte, ouero che la horrēdissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per vindemiare ogni volta le dieci, o quindeci milia anime sventurate, per venderle poi in Leuāte allo incanto, come se fussero tāte bestie. Che per verità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la cēte sima parte dello stratio, che fanno sēpre quei nemici della croce a quelle tante dolorate, meschine anime.

*Detto notando.*

*La vita de gli otiosi della città.*

Gio. Bat. Crediamo pure, che se bene questi scelerati non saranno pri-

prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non potendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

*Le lodi del curato del Borgo.*

Cor. Ben che sia da lodar la vita che voi fate in questa Villa, nondimeno dubito, che per lo starui tutto l'auno, non vi sia detrimento dello spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

Gio. Bat. Per questo spero di non patirne danno alcuno, atteso che habbiam'vn tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore, conciosia, che mai non manca le Domeniche, & altre feste commandate, a dichiararci il Vangelo, con tutti gl'ammaestramenti necessarij. Et oltra che col uiuer suo costumato, e col visitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati con parole sante, con la borsa, & altre cose; hà talmente disposto questi huomini, e donne, che pochi vi sono, che non viuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come debbiamo stare diuotamente alla santa Messa, ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, per placar l'ira sua che meritiamo per li nostri numerabili peccati. Che se vi douessi dir le cose le quali egli dice con carità, & massimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & le altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani, non sò quando vi facessi fine.

*Di vn mal Curato, e di vn cosi sporchissimo.*

Cor. Certamente, che se io paragono questa villa a molte altre che conosco, posso dire, che si come ella hà la capara (se tanto si può dire) delle delicie del paradiso; cosi quelle hann'il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, e di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Nõ posso fare che fra le sue male opere, non vi dica d'vna, che dourebbe fare stomaco nõ pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, & a' Giudei. Et è che questa Quaresima passata essendo morto vn' huomo di tanta pouertà, che la moglie non hauea pure vn soldo per farlo sepelire, questo lupo mai non volse leuarlo, sin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

*Essempio d'vn mal curato castigato.*

Gio. Bat. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato fonte di virtù ad vn Parochiano pur in q̃lla città, per nõ voler sepelir vn'huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Ilqual Signore, passando a caso doue la buona donna piangeua amaramẽte, per nõ hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se, & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito vn'altra fossa, ne mai si partì fin che nõ

vi

vi vide 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*

Qual mal auuenturata Villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata di certi nostri poueracci cittadini: iquali fanno tutto di tante ribaldarie, che hormai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, ò pensano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarie; non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò i mesi che non vi pongo i piedi. Che se pur vi fosse vna particella della pace che veggo tra voi, vi giuro che subito mi leuarei fuori della Città per godermiui sempre al modo vostro.

Gio. Bat. Veramente ch'io hò gran compassione a tutte quelle Ville che sono oppresse da questi pestiferi capelletti; i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dell'ambitione, e d'altri vitij, sono continuamente roduti, & tormentati, oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille volte l'hora maladetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere d'oro scritta. Maladetto sia quel huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Hora perche il Sole declinando all'Ocaso, ci fa vedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo fino 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 a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & vaghi fiori di questo prato. *Sententia cõtra ogni cattiuo huomo.*

Cor. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi sarà sempre gratissimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.

LA

# LA VENTESIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

## DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nel comendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.*

DESINATO c'hebbero il dì seguente, M. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezzo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'era venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano; finalmente, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero a venir in questa Villa; nondimeno voglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del M.D.XLVII. con gli honori, & vtili che vi godeua per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come più volte gli hauea promesso) accioche facessimo la vita insieme. Mà per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra vita felicissima.

*Lettera di M. Lodouico Moro Dottor.*

Magnifico M. Giou. Battista carissimo, Perche più volte habbiamo detto d'abbādonare la Città, & venircene alla Villa, essendo io in prima uenuto già più dì, con speranza che di giorno in giorno veniste ancor voi con la medesima deliberatione, come hò fatt'io di viuere, e morire in questo luogo, & vedendo che'l tēpo passa, & che voi non vi risoluete

di

di lasciare in tanti trauagli che tuttauia vi crescono alle spalle sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in vn bel colpo(dico più tosto hoggi che dimane) & venirà goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del venir che vi resta. Io vi giuro, che non potrei esprimere il ramarico, che ogn'hora sento della lunga prigionia doue son stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, per li campi solo, & accõpagnato; vedendo hora vaghi horticelli: & hora i bei giardini, quando viui fonti, e quando chiari fiumi, talhora verdi prati, e talhora lieti campi; non perdendo mai punto del mio honore.

Quì medesimamente a suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide; le pioggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le viti cariche di diuerse vue.

Quì parimente con gran contẽto mãgio a quell'hora, che più mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell'orticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, ò d'vn risorgẽte fonte, ouer d'vn bel rio, o d'altra chiara acqua.

Quì poi non ho carico di portar la grauosa toga, nè di esser occupato ne i tanti offici della Città, o come giudice di ascoltare tutto dì auocati, procuratori, sollicitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello, e manco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, e lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili, mà in vece di qnesti studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi: non mancando etiandio di veder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell'andar à Messa; godendo il nostro buon Curato, visitando gl'infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribolati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando co i virtuosi, e fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur vi è la vera libertà, ma ancor è netta di contentiosi da rissare, l'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di primati da corteggiare di gẽtildonne da seruire, di cortegiane, da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son'auocati senza anima che pelino, nè procuratori senza discretione che ingarbuglino, ne causidici senza vergogna, che abbarrino, nè notari senza fede che falsifichino, nè medici senza carità che amazzino.

O vita soaue della Villa, poiche vi si gode la dolce conseruatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cãtar puro delle vilanelle, la ru-

stica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar i capretti, saltar i giouechi, mughiar i tori, anitrir i caualli, e lo strepitoso baiar de' grādi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche con grā piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le ocche, buogonare i colōbi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rōdinelle, lamētare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il vario cātar de gl'altri vccelli. Che veramente furono prudētissimi quegli Antichi, Grechi, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbādonarono le loro grandezze, come cose, che impediuano il loro vero bene per viuer alle loro Ville: poueri di tesori labili, ma ricchissimi di cādido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, e di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopò che perdè la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze, questo mondo godeuano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno a ciò più essempi di quei famosi Greci, cuttauia voglio dirui solo di quel sublime Filosofo Pericle, ilquale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica d'Atene, finalmente, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, e lauorando il giorno vn suo poderetto, visse ancora quindeci anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della vera contentezza, Speranza, e Fortuna, rimanete a dietro hormai.

Similmente doue sono i più chiari essempi di quei tanti Romani? frà i quali non posso tacer quel così stupēdo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni, lo ributò per ritirarsi alla sua cara Villa, & iui con animo trāquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesse volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni Ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare hormai à Roma, perche haueua deliberato, mētre che egli viueua; di non fidare lo Scettro dell'Imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'ambasciata rispose loro:

Pare

Parte 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 abbādonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? Et più disse. Io ho benissimo prouato quanto vale il commandare, & quanto gioua il lauorare la terra, Et però vi prego, che mi lasciate in questa mia casa, poiche io bramo più tosto di guadagnarmi il viuere con le proprie mani, che tener il peso dell'Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al vero riposo della Villa, vedendo vn sì manifesto essempio di questo eccelso Imperatore: non Christiano, ma Pagano, non idiota, ma Filosofo; non pouero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo. Ilquale si spiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna Villa, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumētasse il suo lume naturale ilquale, benche fosse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potēte che conosceua in parte, che la vera felicità non si può trouar ne gli honori, ò nelle ricchezze, e grādezze di q̄sto mondo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedendo ancora i tā ti Christiani, quali, per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non solamente più anni vissero alla Villa, ma ancora vi volsero finire la sua vita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Francesco Petrarca, ilquale soleua dire che solamente poneua a conto di vita quegli anni che trapassò in cōpagnia delle Musa in Valchiusa, & dopò in Arqua villa veramente piacenole del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Quì non palazzi, non teatro, ò loggia,
Mà in lor vece vn'abete, vn faggio, vn pino,
Frà l'herba verde; el bel monte vicino.
Onde si scende poetando, e poggia,
Leuau di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire che egli è cosa salutifera l'abbādonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori delle Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; mà ancora è di gran commodità à ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, e dell'Agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti li altri piaceri della Villa, e le più potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo. Come ben mostrano questi seguenti versi.

Ben si può dir quel Cittadin felice
Che sà schifar della Città i trauagli,
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,

In Villa, i giorni, e a guisa de gli antichi
Frà boschi, selue, campi, laghi, e fonti:
Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Gio. Battista doureste fare: doureste ancora non pure specchiarui ne gl'huomini celeberrimi, che hauete vdito, ma ancora ne i molti cittadini, e personaggi della nostra Città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto a cosa alcuna, che prima nõ l'habbia fatta io: nõ hauẽdo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi: doue più anni son venuto, & conseruato. Et però come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nouamente vi essorto, vi prego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, e del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nellaqual goderete le sue doti, e la conuersatione di questi ben creati gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica, e ne gl'altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata Agricoltura, Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito, e massimamente dilettandocene anco tutti noi, come facciamo: Cose assai vi potrei ancor addurre, ma perche vi conosco di bell'intelletto, solamente io vi ricordo, c'habbiate cõpassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo non tanto vi liberarete del grauoso cilicio di maglia, ma anco da i vostri mangiaferri; prigionia veramente crudelissima à tutti gl'animi gentili, come siete voi. Et quì facendo fine à voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale a' 22. di Nouembre. M. D. XLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio hora che hauete ascoltato cosi benignamente questa lettera desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

Cor. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'vn tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, e di religione hauea pochi pari.

Gio. Bat. Vi giuro che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Mà per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù cõdutto in Brescia, grauemente amalato,

& morì

& morì poco dopò, che fù a gli otto di Decembre. Laqual mi stordì di tal modo, che non vscij della Città, sin'al Carnouale: Et certamente ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a conoscere la vera via che debbe tenere, che mai non l'hò mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non si sia commosso a desiderare simil vita fra quelli, essendo venuto à trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorēzo Massa, ilquale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori andaua à Milano per alcune cose importanti, dopò alcuni ragionamenti amoreuoli secondo sua natura, hauendomi domādato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, vede essere stata questa lettera: onde hauendola letta, quasi lagrimando disse Mai non conobbi cosi bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fà veder questa lettera, & la felice vita che voi menate; laquale mi piace tanto, che spero cō l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò à farla da douero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel viuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, sò che vi farei stupire. Questo medesimo m'ha raccōtato il mio M. Tomaso Porcacchi, hauere più volte sētito dire al generoso, e infinitamēte cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come nō meno è prattico ne' reggimēti politici: ilquale nō picciola vaghezza prēde di questa singolar professione tutto il tēpo, che gli auāza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagiō de' confini.

*Dell'amore dell'Agicoltura.*

Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in questa Villa, voglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimēti dilettevoli, che mi tengono cosi lieto quì, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tāto innamorato, che mai non mi stāco a pēsar di lei: nè a ragionare con coloro, che l'apprezzano: Et per venir maggiormente alla intelligentia di essa, comprai l'anno passato buoi, caualli, carri. aratri, e tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia ho fin'hora in casa, che se nō sono cosi eccellēte, come vorrei, sono almeno disposti a obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li cōmando: cosa che di raro si troua massari alcuni, che la voglino intendere se non al peggio; che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino da tirannēggiarmi tutto dì, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affittarei, come faccio: percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

*Della natura de' cattiui massari.*

Cor. Non solamente mi piace, che vi dilettiate dell'Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa; mà ancora che voi facciate

lauorare a ſpeſe voſtre, & da voſtri huomini queſti campi; perche non ſarete tormentato da i perfidi maſſari, come ſono io in Quincianello, & Piedemõte, i quali ſono talmente ruſtici, & inuecchiati nelle loro manigolde vſanze, che riſpondendomi ſempre fuor di ragione, doue meritamente gli abboriſco, o riprendo, molte fiate mi pongono in diſperatione di laſciar diuentar più toſto paſcoli, che laſciar lauorare a ſimili maligni: percioche, per mia mala ſorte, quanto più li cambio, tanto più mi inciampo in peggiore natione.

*L'vtile, che ſi ha nel lauorare la propria poſſeſſione.*

Gio. Bat. Mirate poi s'io debbo far queſto, che ſolamẽte l'anno preſente, hò ricolto più frumento, che nõ ha fatto il maſſaro, che vltimamẽte è partito, ne gli vltimi tre anni inſieme. Onde per eſſere priuo 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 piãtai poco meno di tre milia viti, lequali alleuo ad vn certo modo cõtrario, quaſi a tutti gli altri, che ne alleuano; di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che a queſto Febraio compirono tre anni ſolamente. Che per verità, quanti le veggono coſi grandi, & cariche di vua ſi merauigliano giudicando, che pochi maſſari a pena in tre anni le haueſſero ridutte a cotal ſtato.

Cor. Benche io habbia più volte letto Columella, & altri autori antichi; nondimeno non mi moſtrarono mai ſecreto, o modo di piantare, & alleuare viti, che faceſſero vua in capo di tre anni.

*Che Columella lodarebbe per boni Agricoltori molti Breſciani*

Gio. Bat. Non ſi può negare, che Columella non ſia ſtato il più famoſo autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi: nondimeno s'egli ritornaſſe al mondo io ſon certiſſimo, che lodarebbe le migliara di Breſciani per gran valenti in queſta profeſſione.

Ditemi, vi prego doue ſi troua vn paeſe coſi grande come queſto, il quale eſſendo per natura ſterile, ſia fatto parer fertile dalla grandiſſima copia de i lauoratori induſtrioſi, che in lui ſi trouano?

*Che il Breſciano è natura nõ è ſterile più di ſedici l'vna.*

Cor. Non ſolamente è ſterile (come dite) per eſſere delle quattro parti le tre occupati da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana, nõ è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre ſono più toſto ſterili che fertili: di maniera che tutta quella parte, che veramente ſi può chiamare fertile, non è più delle ſedici l'vna di tutto il paeſe.

Gio. Bat. Auenga che voi dite il vero: nientedimeno per eſſere habitato da tante migliara di perſone, ſe ne debbono raccogliere il loro neceſſario viuere, è forza anco che ſiano molto induſtrioſe: come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etiandio tutte quell'altre, che habitano per le mõtagne, & valli che ſõno di aſſai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre meſi) lauorano tal-

mente

mente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte attissimi solamente co i zapponi: portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze, accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro?

*Cõ quãta arte si coltiuano i siti difficili del nostro paese.*

Cor. Si come non è dubbio alcuno che ne i paesi montuosi nascono più genti, & niuno più lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non sanno ne i piani; cosi 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 gẽti, che tuttauia và crescendo, lequali sono sforzate a coltiuarlo cosi bene, come si vede: perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da viuere. Et che questo sia vero, cel mostrano più scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. per la quale vi rimase cosi poca gente, che vna gran parte del paese venne a pascoli, a boschi a lame, & a palude, per non esserui chi lo coltiuasse, nè chi teneste, i vasi, i põti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque nõ lo paludassero. Come dapoi di tẽpo in tẽpo, secondo che sono ampliate le genti in numero hanno ridutto tutte quelle cose co i monti, colli, valli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibile arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce vn Bresciano, & specialmente vn nobile, nasca etiandio vn'Agricoltore; poiche si vede che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del vero coltiuare la terra.

*Di quãta rouina fu la grãpeste del 1477.*

*Che quãdo nasce vno Bresciano nasce anco vn'Agricoltore.*

Gio. Bat. Veramente che io non sò doue sia vn'altro paese cosi dotato dal Signor' Iddio, come è questo; ilquale non tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abondanti di grani, di beuande, & di frutti: ma ancora hà i monti copiosi di pascoli, di boschi, e di vene minerali che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli, iquali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a comprare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla grã quantità de i danari che vengono portati da i paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali lauorati, & da lauorare, & parte ancora per la gran copia de i lini, che sono condotti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe

*Le doti donate da Iddio à noi Bresciani.*

*I dui principali beni tẽporali. che ci rẽde il nostro paese.*

Unable to display this page

triarchi,& ſanti padri che habitauano ne gli heremi,hebbero il lauorar la terra p cosa ſaluberrima al corpo, & all'anima , Oltra, che ſe voi leggerete il Teſtamento vecchio, & nuouo,ritrouarete che'l grande Iddio; per honorar maggiormente l'Agricoltura ; non tanto più volte ſi è aſſomigliato all'Agricoltore ; ma ancora infinite fiate ha nominato diuerſamẽte,villa,terra,poſſeſſioni,campi,vigne,oliueti, horti,giardini, prati,mõti,colli,valli,ſelue,campagne,fiumi,irrigare,arare,ſeminare,vangare,zappare,ſegare,mietere,battere,palare,criuellare,letamare,piantare,ſterpare,potare, tagliare, & incalmare, Senza che ha detto aratri , vomeri,erpici,carri,gioghi,ſtimuli,raſtri,faſci,pale, vanghe,zappe, ſecuri , & altri ſtromenti neceſſarij a queſta coſi Chriſtiana profeſſione , come alla ſua infinita ſapientia pareua eſſer beneficio a quelle benedette anime a cui gli predicaua, o ragionaua.

*Che i ſãti Padri ſi dilettarono dell'Agricoltura , & quanto Dio l'habbi honorata*

Volendo poi conoſcere ſe l'Agricoltura è dilettevole, & honoreuole, poſſiamo ſpecchiarci nella vita di Manio Curio Dentato, di Quinto Cincinnato , di Catone Cenſorino, di Scipione Affricano , di Diocletiano Imperatore,& di altri infiniti Romani. I quali benche fuſſero ricchiſſimi,& grandiſſimi: nondimeno non curarono laſciare le loro grandezze per godere le delitie di queſta non mai a baſtanza lodata Agricoltura , laquale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti a coloro , che la amano da douero,quanto più vſano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che queſto ſia vero,leggete Magone, Varrone, Celſo,Tremilio,Virgilio, Columella, Palladio,Coſtantino, Creſcentio, & altri Autori;percioche 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 dilettevole,o più degno d'ogni perſona nobile,e libera,di quel che è col mezzo di queſta Diuina arte, laqual ſcopre beniſſimo la grandiſſima cecità de i miſeri mortali.I quali continuamente trauagliano,ſudano, ſtentano, & alle volte crepano per farſi ricchi con modi illeciti , & pericoloſiſſimi al corpo , & più all'anima . Non curandoſi di arricchirſi più toſto con queſta piaceuoliſsima, & honoratiſſima Agricoltura , per la quale ne vien ſempre beneficiato l'huomo,& glorificato Dio.

*Quãto ſia dilettevole, & honorata ſẽpre da gli antichi l'Agricoltura.*

O quanto certamente ſono ciechi quei mercatanti , che trauagliosamente vanno d'ogni tempo per terra, per mare,per monti, & per boſchi con infiniti pericoli della vita,& facoltà;bramoſi di guadagnare i vinti ò trenta per cento , per laqual cagione nõ laſciano quella dolorosa profeſſione , & non ſi donano a queſt'altra , laquale non ſolamente rende i vinti,& trenta per cento,ma quaſi ſempre più di cento per trenta?

*Che meglio ſarebbono i mercanti a darſi all'Agricoltura.*

Che diremo poi di tanti infelici ſoldati, i quali per l'auidità di vna

paga,

paga: ò per la speranza da guadagnare, con far prigioni, ò saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & ; forzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo à mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del demonio? Pazzissimi veramente; concioſia, che lasciano questo certo: giusto, e sicuro guadagno per seguir quello, chè è incerto, illecito, & pericoloso.

*Delle infelicità de' soldati.*

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiui, & non mai de buoni) per più anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni Religiosi: percioche à questo non vi pensano mai, mà solamente per hauer vn qualche beneficio, ò più tosto à loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero à questa dilettenolissima Agricoltura: non penerebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

*De' ciechi cortegiani ecclesiastici.*

Cor. Io mi stupisco di tanti, e tanti che s'inescano in questi beni, attesoche per più centenara d'anni si dauano per forza à quei soli, che santamente gli amministrauano.

Gio. Bat. Frà questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non sò se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incãtati, maleficiati, ouero pazzi anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali nõ mai guadagnano i trẽta, ò vinti, ò dieci per cento, come fanno i buoni mercatãti: ma più tosto ogni volta che si pongono à congelare, ò fissare Mercurio, ò fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i loro linguaggi, sempre perdono i trenta e i quaranta. & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi cõ dare colpa, hora à i riceuenti, hora alle boccie, hora à i crogiuoli, & hora al troppo lento, ò all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tutto dì veg ga questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano? anzi ogn'hora più si ostinano di perseuerare sempre in questa cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i più ricchi di tutto il mondo.

*De' fascinati alchimisti.*

Veramente mi marauiglio se molti ricchi, ò gran Signori si pongono a spendere, & a spandere per prouare se questa sciocchezza fusse mai cosa buona: mà ben mi stupisco de' barbieri calzolari, sarti & altri plebei, i quali vi spendono non solamẽte ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermogene, di Gebero, di Arnaldo, Raimondo, & d'altri Autori dottissimi.

cissimi, che longamente hāno parlato sotto figure diuerse di questa cosi gran follia, per dar pasto a questi innumerabili chimeristi. I quali tātosto che hanno assaggiato vna sol propositione di questi filosofi naturali: nō pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare quello, che dourāno fare, quando con le loro prepositioni faranno tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dice, che il pouero lor ceruello, alle volte vola tanto alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. Ben è vero che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a fare de' sofistici, o tosare le monete, o 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 tal cecità si occupassero in questa vera alchimia dell'Agricoltura, laquale tanto piace à Dio, & a tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce à niuno, mà gioua à tutti.

Cor. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer alcuni miei amici di queste vane opinioni; mà vedendoli nō men incurabili di quell'altra setta, che và ogni Giouedì in stregoccio (come si dice) al monte Tonale, i quali muoiono in quel cosi essecrabile errore, non sò poi finalmente che fare se non piangerli come morti.

Gio. Bat. Poscia c'habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura. *De' contenti che rende l'Agricoltura.*

Cor. Mi piace, che voi parliate di quelli, & che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

Gio. Bat. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando veggo vn ben'arare, vn buon seminare, vn vero nascere, & vn bello crescere di stagione, fin'al perfetto fine.

Non è vn gran trastullo, quand'io miro vn'eccellente Agricoltore, il quale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato vn cāpo, & che poi si pone ad ararlo più volte per lungo, & per trauerso con buoi ben'amaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, & spesse, & ben fondate (fuori quando si semina, perche allhora basta coprire i grani con tre, ò quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con semenza secondo il bisogno.

Che cosa è poi vedere il mio Gastaldo, quando hà sotto di se più lauoratori piantare viti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci per giusto filo, ò che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prende grande

spasso

spasso, quando egli fà drizzare vie, quadrare campi, scauezzare torrature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare: ouero quãdo fa cauare, ò curare fossi, sariole, dugali, & altri vasi. Et qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini, & farli lauorare, cauare legume; & farli ritolare? segare prati, & farli infenilare; scauare arbori, & farli infassinare? vindimiare vue, e farle bene sciegliere, & raccogliere frutti, e farli conseruate? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, e cõ 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 verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de' quali si fà in casa delle cotognate, gieli, & altre cose, hò anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele che posso condire più frutti, & venderne a decina di scudi. Che se fosse viuo mio auo, ilquale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che hò ben imparato quel suo ricordo che più volte soleua dire. Egli è poca infamia a ciascuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro cosa, che egli può hauer nel suo podere, & però posso dire con verità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & le molte commodità che godo quì dolcemente, hò ancora questo di più, che io spendo assai manco della metà, di quello che faceua in Brescia.

*Le cõmodità, che s'hãno da i giardini, e dalle api.*

*Detto notando.*

Non è poi di molta contentezza il mirare vn cosi vago prato com'è questo? Ilquale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura; sopra de i quali vediamo pascersi vna infinità di api, di grilli, di saiottini, di barbelletti, & di simili animali semplicissimi.

*La satisfattione, che si hà delle cose vaghe, & amene della Villa.*

Ancora, qual'è quel cosi eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, & suauità di questo purgatissimo aere? Ilquale, non pure c'illustra l'intelletto, & ci refrigera l'animo: mà ristora gli organi del corpo nostro, come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli Affilati Arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnate quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione, lequali cose gustiamo soauemente con vna infinità di vccelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali voci: dimostrãdoci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamẽte soauissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto

telletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grand'Iddio, laquale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa si frale vita, come caparra de gl'incomprensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi vi prego, hò io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i trauagli, che io hò hauuti nella nostra città? son certissimo che l'amore, che mi portate, non mi consiglierà mai.

Cor. O quanto mi fate veder la via di viuer felice, se però si può viuer felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur hora hò inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quãdo disse, Essendo la vita rusticale maestta, & come vn essempio della diligentia, della giustitia, & della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa più vtile, più dolce, più dilettenole, più santa, che venirsene alla Villa, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo, stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, e di tormenti infiniti. E per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che viddi l'anno passato, passando p vna Villetta in Valle Pulicella del Veronese, sopra vna porteta d'vn cittadino, d'onde compresi ch'egli fusse di quei pochi, che sanno viuere in questo mondo, i quali, se bene mi ricordo credo che dicano cosi.

*Versi del Cittadino, che habita in Villa.*

Felice il Cittadin, che stassi in Villa,
Sol per ben coltiuare i propi campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

Gio. Bat. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, vi prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

Cor. Se voi farete questo, tanto più sarann'vno specchio a molti nobili, di seguire la vita, che tenete Che Dio volesse, che fusse imitata nõ pure da i Bresciani, mà da tutto il mondo; percioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, cõ le commodita di poter ogn'vno andare, stare, fare, & viuere a suo modo, senza sospetto, che alcuno de gl'ignorãti li ghignasse dietro alle spalle, facendosi beffe tuttauia per esser dissimili alla vita loro. Che quanto più considero queste cose tanto certe, io vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per vno che si ponga a viuere in questa cosi lieta, cosi pacifica, e cosi honorata vita, che non ve ne siano a migliara.

Gio. Bat. Sempre fù cosi generalmente dell'huomo come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVI-

# AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

*Della Economica della Villa.*

CORN. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importantia, innanzi che mi parta da voi, però vi prego, che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar in Villa, nelle cose dell'economica per poter honorare gl'amici, che all'improuiso sono per venire alla sua casa, percioche veggo, che state prouisto cosi bene d'ogni cosa, cominciando prima a mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spongoso, e si saporito com'è il vostro.

GIO. BAT. Si come è bene a battere il frumẽto, che và seminato quãto più tosto si puote, per essere più atto a nascere; cosi quello è migliore per far buon pane, che non è quel l'altro, che tardamente si fa fuori delle case. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, e di cattiue sementi d'herbe, e specialmẽte loglio squacciola, glottoni, & veccia, la quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai non cresce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, e si frega co si caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere, & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con vna scopetta, & si manda all'hora al molino per Luna crescente: facendolo macinare con buone pietre ben ordinate, & che resti bene scagliato. Comando parimente la farina cõ buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, ò per li poueri, che vẽgono alla porta. Vsando anco ogni diligentia nel darli l'acqua temperata. Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, e gramolata fin tanto, che ella si gonfia, e getta le vesciche, e dapoi sia tagliata in pastoni & menata ancora vn poco, innanzi che si parta in pani, i quali siano stagionati col lieuito, & poi col foco fin che restano bene ordinati.

*Come fare il pane.*

COR. Non lodate voi, ch'el pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà più sano, & diuenirà più gonfio.

*Che si tengono buoni vini.*

Poi sta bene l'hauer in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, piccanti saporiti, dolci, & anco delle vernaccie nuoue perfette, & delle vecchie rincapellate.

*Altre cose assai si habbino in casa.*

Ancora è bene a 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. Hauendo

non meno buon agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia alquanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gengero, vua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mādole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, ò pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

Cor. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

*Per far buona composta d'ogni sapo.*

Gio. Bat. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi, & in tempo asciuto, & si pongono intieri, & netti d'ogni difetto, ne i vasi con tanto aceto, che soprabondi, & coperti benissimo si tengono in luogo fresco; I quali composta no tagliati per lūgo in dui pezzi, & mondati di scorza, e di dentro, si mettono nella caldaia cō tanto aceto, & mele, ò vin cotto che basti, e si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo, e dapoi si pongono con la medesima conserua, ma salati, e conci cō garofani pest, o altre buone spetiarie. E quel medesimo dico nel fare quella de' pomi ruggirenti, o d'altra sorte dura. Et come q̄sta è finita, se ne può fare dell'altra, che si cōserua almeno p dui mesi.

*Cose assai che si pos sono condire.*

Similmente lodo a conciare de' fiori de cedri, delle foglie del dragone, e della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio i ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno condire col mele, o zucchero, de i cedri, scorzi di meloni, colli di zucche, e peri moscatelli, noci nō mature cō scorza, psiche, cocumari genocchielli, festuchi di latuche, radici di buglossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la vsanza della famiglia. Hauēdo etiādio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, e alla Genouese.

Co. Come si fà questa cotognata Genouese.

*A far cotognata alla Genouese.*

Gio. Bat. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si cuopre talmēte che'l calore piā piano li cuoca benissimo, & dapoi cosi caldi leuata la scorza, si nettano di dētro, e si pone p ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono dileguato: mettendo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia a distaccarsi dalla cazza, e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scoperta, ma che'l sole, o rugiada nō vi giūgano, lasciādole cosi fin che sarà salda, bēche venirà ogn'hora più dura.

Vn'altro modo migliore si fà ancora co' medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono a bollire in acqua fin che si aprono. E fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna, & meza di zucchero belle, & si fà bollire tal compositione a fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamente fin

ch'el-

ch'ella si distacca dalla detta caaza. Vi si pone poi quel muschio, ò specie, o canella, o altre speciarie, secondo che più piace. Et sedacciato de zucchero sopra d'vna tauola, si fa di mano in mano in fugacette cõ vn cerchio di scatola; & si pongono al Sole, e si riuolgono spesse volte, fin che restã bẽ crostate, mà che sẽpre sia sotto del zuchero ben macinato.

Voi sapete poi, che stando in Villa, e massimamente in picciola come è questa, non si può hauer carne fra la settimana. Et però sta bene, che'l cittadino si fornisca il Sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia accioche venendo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorarli cõ quella, & con capponi, polastri, pipioncelli, persutti, lengue, tettine, salciccioni, & altre cose simili, ch'egli haurà in casa. Mà perche è difficile il conseruare le carni non salate al tempo del caldo; però a conseruarle per quattro, ò cinque giorni, si cuocono mezanamente, e si pongono in quantità di farina, & poi non occorre a farle altro quando si vogliono mangiare, che lauarle, & finire di cuocere.

*Per cõser uar ogni carne la state.*

Cor. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con difficultà 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, & mezzi cotti, & salati alquanto, con gittarui sopra tanto aceto bianco, che soprabondi. Et come si vogliono mangiare, si pongono per vn pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni sapori, & specierie, o s'infarinano, & si friggono con lardo, e petrosemolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fà delle lepri, conigli, capponi, & altri vccelli, & massimamente quãdo sono buon mercato, ò che se n'hà alle volte abondantia, ouero che se ne mangiano, come occorre alla Quaresima.

Cor. Non si potrebbe per altrI modi conseruare à quei tempi, per quattro, ò cinque giorni la carne cotta non salata?

*Altro mo do per cõ seruar la carne cot ta.*

Gio. Bat. Per chiarirui di questo, dico, che per l'ordinario compro il Sabbato vn petto di vitello, & vna lonza con vn pezzo di fegato, & non fallo a pigliare vn coscietto di dodici, & più libre; il quale tagliato la Domenica di sera sottilmẽte in pezzi com'è vna mano, vi ci pono sopra del petrosemolo, o rosmarino, o citronella, o menta, pesti con lardo, e con aglio; mà meglio è l'vua passa quando vi sono specie, & sale, e poi si volgono in ritoletti di vn in vno, in forma d'vn'ouo; & cuciti con filo si mettono nella padella sopra il foco, e con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino beniſſimo. Et cotte che sono non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i piatti di terra, in luogo fresco fino al Giouedì, & qualche volta fino alla Domenica.

Vero

Vero è, che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo per cuocesi meglio, & ascite.

Cor. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

*Modi per honorar li amici all'improuiso.*

Gio. Bat. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigere anco col lardo più salumi; come sono lingue taglate sottilmente, tettine di mãzo, carne de porco verze lada, persuti, salciccioni, & conciare queste cose ne piatti con aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tauola della composta di peri, di meloni, oliue, fenocchi fior de cedri, salsa, e sapor d'vua, ò d'oui. Ma essendo verno, metterui, non meno della mostarda, & degli oui fritti con l'vua passa.

*Per far sapore delicato di oui freschi.*

Cor. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete più che ogni altro cibo.

Gio. Bat. Si batte prima talmente cõ vn cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vol conciare, che le chiare, & rossoli paiono vna cosa medesima, & poi si pongono nella pignatta, ò tauezuolo sopra le bragie con tanti cuchiari di aceto bianco dentro quanti oui sono, & quel zucchero secõdo che piaccio no più dolci, e mãco. Vero è, che l'vua passa lo fa migliore, et anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo: non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, & si põgono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vole) e delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli ammalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicatti delle chiare; lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nodrimento: ma ancora a i sani più dilettevole fatto d'vn giorno, ò di dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma; sicome non è buono troppo cotto, cosi non essendo a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

Cor. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; per cioche si possono conciare a più modi, secondo le vsanze delle case.

*A quanti modi si possino cuocere gl'oui freschi,*

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, & canella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cosi, & acconciarli al modo detto. Cuocẽdoli pbrimẽte nella padella in

frittate semplici,& con sapori tagliati di citrona,saluia,rosmarino,dragone,& altre herbecine simili, ouero cõ l'aglio,ò con le cipolle. Ma meglio è con l'vua passa perche restano più delicate. Ben'è vero,che sono anco tãto migliori,quanto più si conciano con specie fine,canella,zucchero succo di limone,& acqua rosa. Sẽza che si possono accompagnare con succo di saluia,ò di menta,ò d'altre herbe saporite,per restar verdi,& buone,& massimamente si conciano più, & meno cõ 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'piatti coperti co i tõdi sopra le bornici, ò bragie,lasciarli cuocere,fin che sono diuenuti in corpo,& poi metterli in tauola coperti di zucchero,et di cannella. Et volendosi cõciare gli oui duri,& mondi si fanno bollire nella padella con l'oglio,& come diuengono rossi si pongono ne i piatti,& paiono tante fritelle. Oltra che si conciano cosi duri,& mondi a pestarli beniſſimo;& poi accõpagnarli con vuapassa, zucchero,specie,ò canella,& ponerli nelli piatti,& restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente cosi duri,& mõdi,tagliandoli prima per mezo,& poi si pigliano i rossoli cosi cotti,& si pestauo con maggiorana, ò petrosemolo,accompagnandoli con specie fine,& zucchero: cõ metter la chiara nella padella col butiro , & col vacuo di sopra,come se fussero tãti scatolini ; & s'empiono di quei rossoli cosi pesti,& accompagnati. Et stufati nella padella detta,si lasciano cosi per vn poco al fuoco potente,& si pongono ne i piarti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruano nel conciare gli oui,ma bastano questi per essere i più facili,& più breui di molti.

*Altre cose per honorar gli amici.*

Cor. Benche si possa cuocere de gli oui à più modi in tutti i giorni, però vorrei che me diceste,dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri,gli amici , come ho detto.

Gio.Bat. Non solamente si possono fare più sorti di torte,di offele,e di rafioli,ma ancora friggere delle fritelle a più 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 tritto. Et stati coperti per vn poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca come ogni altro cibo delicatissimo .

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiocchi, fave freſche,rouaiotti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abondante-

dantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate voi, che non solamente è cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si può mãgiare pesci freschi; ma anco vn viuaio 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 abbondantissima) me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto, per non hauer detto se non le cose che si aspettano al viuere honeste 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 artificiati.

Cor. Non solamente voi hauete detto di più di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ãcora vi resto obligatissimo dell'hauermi ampiamente fatto conoscere quãta differenza è dal viuere nelle Villa, a quello che si fa nella Città. Cosa, che fra pochi dì spero di mettere in prattica, dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che nõ sãno attaccarsi, se non al suo peggio Et cõ vostra buona gratia andarò a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico Caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina per non esser molto lontano dal mio.

Gio. Bat. Per hauer più volte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli sà vna parte dell'anno; nõ essendoui discommodo vi prego che cosi in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

Corn. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è cosi grato al detto Caualiere (poiche la natura l'ha post'in colle molto ameno) & accõpagnato d'alcuni mõti vaghi, iquali sono copiosi di boschi, di castagne, & d'altri beli arbori, ne' quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, caurioli, cinghiali, orsi, lupi, & volpi, pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi vccelli con le reti, balestre, archibugi, & fuochi. Poi non solamente ella ha posto questo sì bel luogo nel cẽtro di alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra città cinque miglia: ma ancor l'ho dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, de frutti precioſi, e d'vue pfette, che fanno vernacie, e vini de icati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, lequali passano a canto della sua torre, e d'altre habitationi accõmodate per lui, e pli suoi lauoratori, irrigãdo vna buona parte di prati molto floridi, iquali sõ adornati copiosamẽte de i migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauendoli incalmati con le proprie mani p hauer pochi pari in questa professione, & per amar grãdemente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei.

Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, & fertili, & con belle fabriche (come fa questa cosi dilettenole.

Gio. Bat. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete racomandato al Caualiere, & li direte, che tosto satà tẽpo di far li compagnia, hauendo egli d'andare à far riuerenza all'Eccellentiss. Signor. Duca di Parma, onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Prencipe: ma ancora haurò gran contento à vedere i suoi disegni cominciati intorno à i gran giardini, che tuttauia và ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima Fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono, fabricata con mirabil arte.

Corn. Io satisfarò ogni cosa molto volentieri.

*Il fine della Vigesima, & vltima Giornata.*



# LETTERE DELL'AVTTORE
## SCRITTE A DIVERSI AMICI,
### CON LE LORO RISPOSTE.

*Intorno all'Agricoltura, & a i diletti della Villa.*

## AL MAGNIFICO, ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE.

. . . .

. . . . . .

TRa le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandiss. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode, che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grādezze doue siete asceso, per riposarui in Villa, e fruir le delitie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia se conuersate ogni hora più volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati vostri Cittadini, M. Gio Bat. Auogadro, M. Vincenzo Maggio, M. Cornelio Ducco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in Villa. Onde, per ubidirui, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene: ò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccellare, ò à quelle che sono di vtile, 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 Vil

*la, la vtilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli Ma se più oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vedremo che sono accompagnati da maggior vtile, che tal'hora non si pensa. Perche vera vtilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto à contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.*

*Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate della Villa: dico che non solamente voi vedrete qual sia stata la vita di Messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trouano; ma ancora conoscerete chiaramente, che le Ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et veramente ciascuno dourebbe innamorarsi della Villa, uedendo questo gentil'huomo nato di cosi nobil famiglia (la quale più che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito, & auezzo a cattiue compagnie della Città, abbandonar'ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in Villa, elettasi come terrestre Paradiso. Che in vero, non sò chi non douesse hauerli vna dolce inuidia, vedendoli dispensare cosi ben il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell'Agricoltura, nellaquale talmente si occupa nel far lauorare la possessione del Borgo che la fa parere vn bel giardino. (Che s'egli non è il più eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappino più di lui. Et questo lo vedrete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio, come benintendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.*

*Voi tra le altre, ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo viuaio di viti, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro si caricano di vua il terzo anno.*

*Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminiate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senz'altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopò si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuta sotto alla vostra protettione. E però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente perseuerare nel vostro bel suburbano: perche son certo, che non vi satiarete di far nuoue proue, per arricchire ogn'hora più la vostra*

stra amata Agricoltura; doue per giunta goderete ancora la vostra carissima Accademia, laquale già diciotto anni è stata partorita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria; onde per esser anco la più solenne, hà produtto più numero de begli spiriti con gran contento di voi, e di tutti gli altri honorati gentil'huomini che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra, quando frà tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo collegio, e che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, e quiete della Villa? Filosofando con le doti dell'animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel considerare i tanti beneficij che vi hà fatto, & fà tuttauia il grand'Iddio, frà i quali vi hà fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. Laonde non è marauiglia se siete così amato da i poueri, riuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio viuuto fin hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer più volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, e la Francia per cose di ..... di ..... di ..... & di ..... mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta à gloria di quel Signore, che con tanto amore ci ha redenti: godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa fra le spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre 1558.

Agostino Gallo.

## AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO M. MARCANTONIO PORCELLAGA.

NON è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gl'huomini bramano di viuer felici in questa vita; e nondimeno pochissimi sono quelli che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quāto più è ricercata, hora nelle richezze, hora ne gl'honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrouata. Et però mi allegro: perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della Villa che vi mandai, percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati offici, il pericoloso giudicare, cō le cose fastidiose della Republica, per ritirarui al-

ui alla Villa nella quale non si trouano simulationi, nè risse, ne inimicitie, nè bagordi, nè torniamenti, nè comedie, nè tragedie, nè altre superfluità, che disonorano Iddio, inuescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete nei vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete: poi che con le doti del vostro candido animo, potrete specular le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze produce dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de' venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli archi, il nascimento dell'aurora, il caminar del Sole, il minutamento della Luna, il girare de pianeti è la dispositione delle stelle. Lequai cose sono scala per contemplare, quel ben infinito, dalquale siamo stati creati per fruirlo dopo che saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono l'intelletto, mentre che siamo in questa sì calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice, quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre Ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continuare le loro professioni? Come ben incamina il Mag. Caualiere Vicenzo Oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Meßer Hieronimo nella scrittura Sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di così nobile, & antica Famiglia, e fattiui figliuoli d'vno sì ricco, e Magnifico Caualiere felice memoria, specchio veramente di pietà per esser stato sempre liberalissimo à tutti i poueri.

Poi venendo voi alla Villa, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite hauer compreso nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo, che hà fatta la via a i pari vostri, laquale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori. Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, e Meßer Gionan Battista Beloso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente poßano signoreggiare se medesimi, e godere i commodi priuilegi della Villa.

Che sarà poi quando si vedranno de gl'altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Ludouico Barbisoni, & M. Cesare Duceo, e forse anco Meßer Vincenzo Stella, Meßer Paolo Bornato, & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tāto giustamente, perche nel consigliare, nel lo auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione acquistarebbono parimente le große facultà a i loro figliuoli. Et dico, che molto meglio farebbono

bono se gli alleuassero nel viuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue commodità, per offender dopò la morte de' padri, Iddio, & se medesimi nello spendere malamente, ò più tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempi, più volte habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che vi sgabbiate presto dalle Città, & che venghiate alla Villa piena di molti spassi, di varie commodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'vccellare, & i tanti effetti dilettenoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono, & hora sono della vostra honorata famiglia. Et però non dirò altro eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciochè poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 8. di Agosto 1559.

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, vedendo io per la vostra lettera, che voi hauete ritrouato, & posto in effetto quei cõcetti, che spesse volte diceuate, mentre, che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose litifate per acquistare i vostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentil'huomo così carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer inuidia allo stato vostro, poiche viuete così lieto, & si accommodato in Villa, essaltando la dolce Agricoltura più d'ogni altro Cittadino; Come ben si vede, che non solamente siete stato vero imitatore di Magone padre de gli

Agri-

Agricoltori, vendendo la vostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella valeua per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate veder al mondo, che la prodigalità rouina soli coloro, che malamente spendono le loro facultà, & non quegli altri che largamente le spendono nella santissima Agricoltura; come ben si vede che per hauer'osseruato in questa, voi hauete anco in quattro dupplicato le vostre entrate, senza che di tempo in tempo, sò che le crescerete più assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete che tuttania godete nella terra di Manerbio, Villa, veramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperò che è posta quasi nel centro della pianura nostra, & frà mezo di Brescia, e Cremona nella strada dritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito, hauendo etiandio il vago fiume di Mella, il quale non solamente ha sopra di se il così alto, lungo canale che conduce l'acqua del Malone, laquale serue à più nello adacquar'i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle collere, di morbidi prati, di fertili campi, di vtili vignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni leuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisse continuamente il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondantia, che questa felice villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. 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 accomodata di buoni pesci, di latticini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo vluere, di maniera, che si può dire essere più tosto vna picciola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habitata di migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, iquali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discretti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. Laonde vi potete stimar beato, sì perche la Fortuna vi hà fatto nascere di Magnifico Caualliero, & Dottore di così antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati; frà i quali, non è da tacere il Reuerendissimo Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale: come ancora, perche la Natura vi ha dato vn corpo così ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiare, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Par

*Pur adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trapassate i termini de meriti miei, lodãdo tanto ben le sette giornate dell' Agricoltura, che bò hauuto dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui lettere della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro, che v'infiammaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signore Iddio ve la prosperi sino al fine, acciochè siate specchio à tutti i nobili della nostra Città, vedendoni viuere da huomo libero, e non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo à voi mi raccomando.*

*Dal Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro 1560.*

*Agostino Gallo.*

# AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SON molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di *M. Andrea Arriua bene*, che con l'hauermi fatto veder vna vostra lettera in materia dell' Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmini per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell' Agricoltura del Tatti nouamẽte venuta in luce, e di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, e di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono esser per auuentura desiderate dalli studiosi di questa scientia, & che non ci possano esser donate da altri, che da chi insieme con la Theorica, hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte. Sopra laqual cosa, *M. Andrea* mi disse hauer vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia opinione, e mi pregò che hauendoni a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia disporre più chiaramente ciò che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori, a fin che dandouene notitia egli potesse cõ l'honorato vostro mezo, per via della sua bella stampa far questo beneficio al mõdo; Dandomi conoscere, (ilche hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e pratico siete, hauẽdo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest' Arte con la coltiuatione de i fruttuosi vostri poderi, e che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare così honesta domanda al-

l'ami-

l'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & hò bisogno d'imparar la da più dotti, e prattichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui brevemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia; Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragienarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà i Latini (per lasciar a dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella Palladio, Plinio, & di più moderni (rescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo dico costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, e famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente; ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben inteſi da chi ne ha cognitione, desiderarci, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e brevi, & illustrando gli oscuri, venisse vistontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprij bene inteſi da l'Italia tutta; & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo Stato vn paese tanto fruttoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del Mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri; egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiamo vsar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitij: Equinotij, delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & insomma di tutto quello che s'appartiene à questa parte: della quale come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri; Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare nuoui libri di Astrologia, & di altre facoltà, ma ne dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Auttori chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non hà cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di cibi si prende ad esprimere, parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato

nato ingegno, che questa vita della tradottione, per la quantità, de i Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincrescenole, ò molto difficile: potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio togliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto: adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte, & in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta di più Antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debba essere rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse inteса) concioſia che non manchino a Spaguoli, a Franceſi, & ad altri oltramontani, che nelle loro lingue ne ha copioſamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e ſtampare in Vcuetia il Tramezzino non hà molto tempo ſi è chiaramente veduto. Et ſopra tutto io ſtimo per vna delle più importanti coſe, che ſi poſſa deſiderare da queſto noſtro Autore, ch'egli faccia nota chiara, e paleſe in tutte le coſe, ch'egli tratterà la eſperientia propria, alla quale ogn'vno crede più facilmente, & acqueta ſenz'altro. Il qual teſtimonio della iſperienza non ſi è ancor veduto da neſſuno de moderni dimoſtrato, e fatto paleſe al mondo.

Hora io credo, che ſe uerrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti queſti auertimenti, la noſtra lingua potrà arrichirſi di vn bello, & vtiliſſimo volume, e che la ſtampa dell'arriua bene potrà andar'altreſi gloriosa di queſto, come quella dell'honorato Giolito và tanto altiera della non mai a baſtanza lodata Retorica del famoſiſſimo, e celebratiſſimo Caualcanti. Et ſe uci M. Agoſtino che tanto ſapete, e valete in queſta profeſſione del culto de capi ſarete degno al mondo di coſi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo inſegnato à poter viuere, come, queſti a 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, bonor di Breſcia, Madre di tanti altri famoſi, & eleuati ingegni; Alla qual Città ſi apparteneua a punto queſta nuoua fama di hauer inſegnato perfettamente queſta ſi ſolenne arte: eſſendo ella hoggidì la più fertile, & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritor-

*Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezo con voi; vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, ch'vn amico di così picciolo affare come io me trouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze a chi veramente ama, & osserua. Poi perche l'adoprarui così di subito in questo bisogno mio, dia à voi essempio di commandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi vn picciol trattato di ridurre i campi aratini, & piantati d'arbori, & di vigne in prati: Il che sò esser nel Bresciano molto vsitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi 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 vno de i principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui innanzi, vi sarò forse notoso col valermi della vostra virtù, commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn'altro desiderio lieto, & contento.*

*Di Venetia alli 23. di Gennaro 1560.*

*Giouan Battista da Romano.*

## AL MAG. M. GIO. BAT. DA ROMANO.

*DI grandissimo contento mi è stata la vostra bella, & dotta lettera: perche, si come ella mi fà conoscere il vostro valore, così mi dà occasione di farui vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani delle cose, che voi cercate, perciochè hò sempre atteso alla pura pratica de' riti vtili della Agricoltura: lasciando la Theorica ad altri più subbimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che ui dicchiari i nomi, i numeri le misure, le Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dotamente. Perciochè non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo al trametter, nella opera mia, perche non reputo tal sottigliezze esser così necessarie à gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.*

*Parimente non aspettate che mi ponga a sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte: perche dubitarei che vna gran*

*parte*

parte non giouarebbe 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 vn' Autore, che facesse chiara, & palese la sperientia propria delle cose, che 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 a conto mio, ò vedute fare ad altri, ouero ch'esse mi sieno state accertate da huomini degni di fede, & che hò anco conosciuto, che sono da esser hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffando ne lo scriuere il valor 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'vtile, che con lo spender'assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, che io vi soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli: dico che per adesso vi mando quello del seminare la veccia, & vena insieme per prossimarsi il tempo; Che seruando l'ordine che dite, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai, ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, ò del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti; senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quella della Medica tanto commendato da gli antichi, laquale dura ne' terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vn iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della quale voi siete priuo; nondimeno stando che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con vtilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi quel che dite, che io virisponda adesso, & ogni altra volta, che scriuete, di questo non solamente non mancarò mai; ma ve n'haurò tanto più obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiedete de gli altri riti vtili; perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate del vostro elegante stile, cosi spero, che col mio (benche lasso) vi mostrarò 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 MAG. ET ECCELL. ORATORE.

## M. VINGENZO STELLA.

PER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo *M. Honorio*, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo *M. Giacopo* sia Collaterale; nondimeno io mi allegrarei assai più quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma; perciochè non solamente egli hauerebbe vn carico honoratissimo, & degno apunto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento, vedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti; & quanti centinara di migliara di ducati cauarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro a tutti quelli, che coltiuano, 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 fossero tolti tutti i frutti? Et se per caso fossero ostinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna?

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i lauoranti, 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 fossero mandati alla Galea?

Qual' vtilità maggiore potrebbon hauer quei benignissimi Signori, quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbe dare a i paesi d'altri Principi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per amare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'Agricoltura, che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti colori de' suoi poderi, che li coltiuauano mala-

malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non haueano chi li coltiuasse, sin che ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche, il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante acque, lequali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'vn l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni, come per isperienza si vede.

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini senza che non vogliono accommodare del transitare, nè de vasi per adacquare, e d'altre più cose, onde poi vien danneggiato il publico: ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose co'l Mag. M. Lodouico Lana, e co'l Mag. M. Antonio Batello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti della Magnifica Città, trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso à quel sapientiss. Senato di venire a questo. Perciochè io son certissimo, che non potreste impetrare maggior beneficio a tutto questo paese, poichè sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli otiosi, orgoglios', i sanguinari, & altri ministri da Satanasso, che disonoran'Iddio, insidiano i pacifici, rouinano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. vedendo tutto dì quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir più, che non pensaua. Il Sig. Iddio vi cõserui sẽpre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Serenis. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccel. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settembre 1562.

Agostin Gallo.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SI come voi M. Compare hauete veduto la lettera che io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Sig. diano il grado di Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, così mi piace che auguriate più tosto che fosse eletto all'honorato officio della Chiesa sopra i campi di terra ferma, poiche, ancora che egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, è

cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto à quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colleghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran dimanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza à considerarla maggiormente, e proporla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo facilissimo de ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Serenissimo Prencipe. Fra questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando la vostra rara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tutta via non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vicenzo Stella Dottore.

## AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

Hè la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo vi ringratio infinitamente, accettandoui molto uolentieri 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 ingannato, vi date à credere che siano. Promettoui, bene che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vffici, la sincerità dell'amarità, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bontà vostra, & non per merito mio, vi degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte datami dal Reuerendo Padre F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par esser disposta, e trattata con diligenza. Et se ben ella non è in lingua molto isquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. Laonde, veggo che recando voi col suo mezo al mondo vtile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder volontieri questa roza mia pastorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come

me al gran padre della Villa, & maestro dell'Agricoltura.
Di Ferrara, alli 3. di Maggio 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

## AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

CONsiderando che'l Signor Iddio mi ha donato gratia, che doppo la occupatione continoua di dodeci anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, & dei piaceri della Villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Reuerendo padre Massimiano nel presentarui in nome mio quella che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: percioche non haurei mai hauuto ardire a farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore, non haurei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, acciochè in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poiche à lui è piacciuto di far questo bel trattato per la souerchia affettione, che egli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scriuere, & approuare con tanta benignità l'opera mia. Laquale, ancorche habbia da portare qualche vtilità al mondo secondo la prattica moderna, non però parmi che meriti cosi facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino della Agricoltura, & non da i pari vostri, iquali sono auezzi solo à componimenti elegantissimi: come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo a i piedi tutta la letteratura rarissima, laquale lauda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabile arte, che quantunque io habbia tante e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmisi ogn'hora più bella, mai non mi è bastato l'animo di seruirmene più d'vna sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con lo aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui da douero la opera talmente ampliata di cose vtili, & riformata in parte della sua rozezza, che per auentura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non solamente vi ringratio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi allo incontro con tutto quel poco valore che in me si troua; ma etiandio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, laquale 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'un 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, ſcuſimi la voſtra innata humanità, che mi hà data la via larghiſſima.*

*Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.*

*Voſtriſs. ſempre Agoſtino Gallo.*

## AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.

*IO hò veduto con mio grandiſſimo piacere le dieci Giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da voi, sì perche queſta materia mi diletta ſommamente, come quella, che mi ſono eſſercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a queſta profeſſione, & sì per veder eſpreſſo leggiadramente in queſta voſtra bell'opera tutto quello ch'io andaua deſiderando ne gli Auttori antichi, e moderni, i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti vniuerſali di eſſa, ma non ſono diſceſi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fate voi) tutte le coſe narrate, con l'eſperienza propria, laqual è madre, & perfetta maeſtra di tutte l'altri. Onde, ſi come a quelli ſi deue molto per hauer formato coſi bella figura, a voi ſolo è debito il colmo di tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare, che ſe le poſſi aggiunger coſa alcuna. Si che mi ſon rallegrato doppiamente del beneficio, che ne riſulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi; il qual amo già tant'anni al pari di me medeſimo, & vi ſono obligato, quanto può eſſere vn'amico all'altro. Vero è s'hauereſte fatto qualche mentione in queſto voſtro vtile, & honorato libro della vita paſtorale, ò trattando della dolcezza ſua, ò inſegnando, quanto è grande il guadagno, che ſi caua in diuerſe coſe da eſſa, li haureſte (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe eſſer per auentura deſiderato da qualche cupido, e curioſo intelletto. Onde per ſpronarui a coſi bel corſo, come geloſo della voſtra gloria, e per moſtrarui quanto io habbia guſtato, & guſti queſta ſolitaria, & ritirata vita (alla quale mi ſon ridotto, poiche è piaciuto alla mia ſorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l comertio de gli huomini) mi ſon poſto a ſcriuerui quello, che io ho conſiderato da i coſtumi di molti paſtori, che ſono per queſti monti, & quel-*

lo

lo c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'vtilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo esserui tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo a sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente, iquali se possono vedere: & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa professiõ pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non vi pare giocondissima cosa il uiuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, & misero mondo, nõ sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro, che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Ilche auuiene benissimo al pastore, il qual e nel tempo della state, subito che comincia ad apparir l'Alba nell'Oriente, vscendo dalla capanetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passeggiando, riuedendo, & atterniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure da ogni pericolo delle passate tenebre. Lequali, come sono state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi all'hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la vsata arma nella forte destra, & ridotta a guisa di saggio, & valoroso capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello, si auia passo passo con lei verso qualche lieta campagna, o ameno colle, doue egli se imagini di troual buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane, pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce à qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastularsi: Et se il Sole è homai salito tanto alto che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente a guisa di concento, dalla fresca aura meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna; con laquale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri p buono spatio: E' innaghito della sua istessa armonia, parendogli numerosa, e sonora, sente dẽtro di se tanto piacere, che non hà inuidia alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'esercito suo, marchia verso qualche altro lato a pascerlo conuenientemẽte p fino alla sera, laqual sopraueuuta si muoue piã piano verso li alloggiamẽti, iquali presto si accõmodano facẽdo nel mezo della campagna lõtano dalla gẽte co'suoi ingegni uno steccato per ri-

tenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro laquale, posto prima intorno a ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme vn quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolcezze, & consolationi; perciochè ritirati doue dalle neui, & de ghiacci siano sicuri i loro animali, viuon in santa pace, & in tranquillo otio alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto travagliano i miseri mortali; & quiui contenti della lor sorte, dispensano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri: al che si aggiongono castagne, noci, & altri rusticani cibi tanto più grati delle delicate, & sontuose vivande de grandi, e de' Prencipi, quanto sono acquistati coi loro honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno 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 giocondi, e la notte talhora al suono d'una cetra, ò d'altro rustican instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli giochi, & altri piacevoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si alleuano i nuoui parti, certa speranza, e felice trastullo al prudente, & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir a quest'altra parte) è così honesto, e si grande che io lo stimo assai più delle sudette contentezze, e gioie. Primamente voi vedete, che si come l'Agricoltore viue, e cava vtilità de' frutti della terra, così questi sostenta la sua vita, e guadagna de' parti, e de' frutti de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, o stimolo di auaritia, e senza scropolo alcuno di conscienza, lontani da pericoli del mare, e di tante ambitiose, & faticose arti, che tengono inuiluppati i cervelli de gli infelici huomini del mondo: Et questo guadagno comparte con tanta prudentia, che basta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, ò ansietà di hauere a cercare, o mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e de' Pastori: lequai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amare, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella: in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle: percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, che ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioia con la sua industria all'arte pastorale: così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle co-

se,

se, dalle quali depende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo, è tanto grato, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia più grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento: & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarui de' pastori; perciochè ve n'è vn'altro di più maggiore importanza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio di amarlo, di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo, & vdite come: Stà intento il pastore, mentre il gregge suo và pascendo per li verdi prati, & quiui, ò appoggiato al suo bastone, ò assiso in terra con empla, & considera a gli innumerabili beneficij riceuuti da Dio, tra i quali il pincipal'è, che non fosse fin da principio ordinato dalla diuina Maestà sua di farlo quel prato, o quell'herba, onde si nutre il suo armento, ouero vno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno, colli, fossi, arbori, fiumi, e fonti, & và lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera che egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e così viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno Pastore di tutti gli alitri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, che senza la prouidenza sua, nè esso nè il gregge, ne tutto ciò che nasce, non potrebbe, ne saprebbe mantenersi; Cose da farli conoscere l'Onnipotenza, e bontà di Dio, da fare che egli l'ami, riuerisca, e tema, come ho detto, e quanto egli può. Giunge la notte, và tra se pensando, che a guardar il suo armento da i lupi, e da altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & che egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prouedere tutti i pericoli, & con questo istesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna, che egli si fortifichi, e munisca da gli inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto à guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi à dar assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual vita è bene stata cono-

sciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profeti, e i tãti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e più nobil parte di noi si chiamano pastori? Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa? Ma di più non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum pastor bonus, & cognosco oues meas, Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori, & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fù fatta lor gratia di udire dall'Angelo, quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, ò chi più tosto non dourà desiderare di esser pastore? poi che pastori son tutti i più stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita vtile, vita santa; vita felice: Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi hò detto molto più che non haueua pensato, & premesso? benche non vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tutto dì dalle maniere di questi boscarecci huomini, et che io odo da lor medesimi della lor felicità; nè tampoco quel che io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita: ilche è tanto, che non posso à pena imaginarlomi non che esprimerlo intieramente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, laqual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non para, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente, onde vi accrescerà maggiore honore, & sì ancora, perche innalzando questa con le ali del vostro ingegno (ilche non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente, facciate conoscere al mondo: tutte l'altre vie da ritrouare la vera facilità quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'vso di queste due care, amate, e dolce sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù.

Da

*Da questi nostri monti non meno che quei dall'Arcadia felici; il primo d'Agosto 1565.*

# LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

*Più volte ricordandomi della mala sodisfattione che hauete di me, perche ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non sono restato, ma si ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche cõsideratione. Laonde, il grand'amore che vi porto, hà finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Signor Iddio mi ha aperto li occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouerà ai Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi; anzi che tutte le altre, senza questa, non possono al buon frutto produrre.*

*La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo esercitio dell'Agricoltura li farà abbracciare le virtù, e lasciare i vitij cagionati dell'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo cõ l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quãtità di frutti, e quelli conseruare con buona diligentia. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogua non si hà buona cognitione; poiche non tutti i rimedij giouano a tutti vgualmente; anzi che quello che ad vno gioua, assai uolte ad vn'altro nuoce, come si vede, che la medicina in vno suggetto ad vno cagiona la sanità, & all'altro cagiona la morte: è necessario adunque, chi vole giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmità; perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramẽte volendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che più d'ogn'altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, & consuma la robba a'gentilhuomini Bresciani, è la ventosità, l'esser troppo gorfii. vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa vẽtosità è quella che cagiona cosi grãde leggierezza, mescolata con la pazzia del cõtendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, & di sotto per la strada, della qual cosa tut-*

Unable to display this page

li mangiano, e li consumano in pochi dì, nõ solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte; ma distruggono ancora tutte quelle cose, che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, mangia ferri, tutta la Città lo vede di dì in dì. E però bisogna prouedere a queste così grosse tarme, e zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni: ma ancor si gloriano senza modo, quando si ueggono in gamba due braghe di tanta grossezza, che à pena posßono andare, ò star à cauallo; facendo il brauo a costo del patrone; ilquale, hauendo vsato ogni industria per conseruar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità, ma stando quella non vi può eßer cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissimo: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sauar da questa pestifera infermità, sarebbe lor'vtile il non hauere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo, poiche la pouertà, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli Anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder incontrario, poiche quasi ogn'uno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarezza uoglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che ci sono tre sorti di ventosità, lequali per distinguerle chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facile da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solleciti nel dissipare, pensando poco all'entrar nei debiti, e manco all'vscir di quelli, non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore, comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questo sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo eßer sempre li primi, e a meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro, che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza, nè altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa, quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è compagnata col viuer politico ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende. Et in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, acciochè habbiano le prime dignità, e i primi essici. Si humiliano per esser essaltati, & si dimostrano

mostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presenza colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole à tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter seruire à Dio, & al mondo in vn tempo stesso, non considerando che la sua infinita Sapienza ha detto. Ch'egli è impossibile seruir a tutti, e che amandone vno, bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, con gli effetti non si può seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui in apparenza serue al Mondo, accommodandosi cosi nel vestire, quanto in altre attioni (che però non sian di peccato) al viuer'vniuersale per poter meglio seruire al Signor, da douero merita laude, & honor, e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciam di coloro che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruon'al mondo; Come noi vediamo, che non seruono a Dio; ma essi seruon'di lui, e della religione per hauerne vtilità, e riputatione, costoro mostrano la religione, e la santità cõ la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'ambitione: laquale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego de gli Anesi, vi prego che gliene date abondantemente, acciochè l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser'estimati, & honorati per l'auenire si seruano del mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità e sottil, laquale è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: percioche per sua diffesa hà sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima sono gl'Ippocriti simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; iquali sono in apparentia santi, & in essistentia Diauoli. A costoro dubito che gli Anesi giouarebbono poco, per esser la loro uentosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi esforto a dargliene, ma assai, percioche, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor errore. La seconda sorte di quelli huomini che cõ lealtà, & sinceri à di cuore han'abbandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro che interiormente hanno abbandonato veramente il mondo, benche esteriormente paiono del mondo; perche il Signore non riguarda a i panni, ne altre cose esteriori, ma al cuore solamente: iquali, meritano d'esser amati, imitati, & hauuti in quella più riuerentia che possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di coutinuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, & difficilissima da curare; perche

com'è

com'è entrata in loro, à sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anesi, e sempre di più perfetti. Et però è di necessità che si conseruino del tutto da questa peste, e di poi che hanno fatto; quanto per loro possono fare à honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, e confessino con la bocca che sono inutili seruitori, che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri Anesi per scacciare la Ventosità, ma ben per conseruarsi, e de i più fini, poi che il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per saruene espedire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarui buon spaccio: anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino: poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione de i mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ve vanno gonfi, & pel contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto questo nasce dall'esser più, e meno estimati, il che non procede da altro che dalla Ventosità.

La adolescentia, & la età virile è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare il tempo passato, e biasmare il presente, non procede da altro che dalla Ventosità, anzi che quella maledicentia è cagionata da questa maledetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità, et professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto può la Ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poi che in loro è veramente la sua perfetta habitatione; La quale, benche stia volentiera ne gli alti palazzi, e stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle più vili habitationi; onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i Prencipi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruttioni de paesi, e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi equali, vsurpando quello de vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi; Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, pochi ne vanno essenti, dicon anco i vostri Agricolori, iquali s'impegnano per molti anni, per hauer i più belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa và troppo in lungo. La Ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitri; a i

capelli,

capelli ai capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, dove non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni, hora alla scoperta, & hora mascarata; muta habito, e muta nome. Vadi nascosto, che tal'hora è quasi visibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara, essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti; ma non sono però tali, che se l'huomo stà auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. Quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alcune. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, & i magistrati, questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, ò con l'habito del timore, che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro di temere, che non inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi all'operatione del perdonare del fare vendetta ella, s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de' parenti, & amici: dicendo che così fanno gli altri che sono prudenti, e che tutti non possono esser Chietini, e questi essempi vi bastino. Poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono esser sapienti, e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa Ventosità mediocre, perciochè non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta; anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingānnati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gliocchi, & stare attento, non la veda, e conosca molto bene; perche alle operationi che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santità, di vna vita essemplare, e d'vn riformatore di costumi, accioche sia ammirata, & lodata da tutti. Questa ventosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & sfacciata, che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarsi seco, e continuarla, non lasciar il mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine col digiunare, con l'orare, con la castità, & verginità, con la vita religiosa, e seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtù ch'ella non se le vogli mescolare, dico fino con l'humiltà; ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'vna è, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di Ventosità, non è sicura dall'istessa Ambitione,

ne, nè della medesima Ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'altro della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno, che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso più di quel ch'era il mio volere, per farui in parte ecnoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro Libro, e d'infinita vtilità alli vostri compatriotti, & anco a voi di molta satisfattione.

Ho lasciato nell'vltimo quello che più importa, cioè, a che modo si debbono, vsare questi Anesi; Se io ho bene osseruato il vostro procedere. Voi hauete fatto l'vffitio, e di buon'Agricoltore: e di eccellente Medico, mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di vsarli e per cibo, e per medicina. Il mio riccordo 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 a questo modo. Che primamente stiano 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 vi piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Genaro 1560.

Il vostro Caualier....

## AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.

RA tutte l'altre gratie singolari, che più uolte mi siano venute nell'essermi io trouato con l'Eccellentiß. Sig: Marchese nostro di Soragna, stimo che questa vltimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall'Illustriß. Signor Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbe occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato, & honorato per amor della vostra molta virtù da Sua Eccellenza, e dà

questi

quelli Illustriß. Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de vostri cortesi affetti, e dei vostri facondi ragionamenti, iquali accompagnati dalla bontà della vostra natura; mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & fecondo, è vna catena de gli animi de gli ascoltanti: che dourà poi esser quello dell'huomo dotto, & eloquente, che secondo la diffinition dell'oratore sia ancho pieno di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi più, e più volte prima letto il vostro bellissimo Libro, tornai nondimeno à pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi misi a rileggerlo auidamente, con infinito diletto: poiche con più affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama habbiamo notitia, & in questa lettione venni a considerare, che se Socrate, Platone, & Aristotile per hauerci mostrato le virtù morali, meritarono statue, & d'esser chiamati Semidei: molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauere scritto con tanta facilità di stile il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Arte, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia possano operare. Percioche voi insegnando co'l mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, così celebrata da tanti huomini Illustri non pure apportate il ben viuere al genere humano, ma anco la salute a' corpi, e la eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà con sì misterioso, & infallibile ordine: onde nasce la consideratione della incomprehensibil sapientia, & onnipotentia del gran Padre eterno, & consequentemente la veneratione, l'osseruanza, il timore, e l'amor di esso; l'astrattion delle opere non buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta; si camina, e si peruiene a quell'vltima 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 i trionfanti, ò a i liberatori delle Città, e dei Cittadini, ò ad altri simili: perche co'l vero modo di coltiuar la terra, che da voi è insegnato voi liberate le intiere prouincie, non che Città, dalla pouertà, e dalla fame, & infiniti che marciuano nell'ocio: rotti gli essercitii de' cattiui pensieri: con questo santo essercitio insegnate à trionfare contra il mondo, e contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra quanto voi siete stato il primo di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa

presa, e della quale cosi felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, che hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, & di godere vn gentilhuomo tanto fruttuoso, & vtile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io, che ho hauuto dono di ragionare, & di contrahere sire ta amicitia, con cosi virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruitio, nel quale son certo che niuno sarà più vfficioso di me, secondo che niuno è più pronto in amarui, ne è per esser più diligente in seruirui.

Se io mi conoscessi in qualche parte degno; ui pregherei che mi faceste gratia di baciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell' Academia Occulta, continua produttrice di frutti, che talmente riescono contrari al nome loro, e che faceße lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettionatissimo, ma perche me ne conosco indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, & di esser da voi amato, non vi affatiche rò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno.

Di Soragna alli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

## AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

QVantunque ne i molti ragionamenti nostri di Viola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi cosi bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora mi hà fatto veder la vostra amorcuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella quale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare, che io sia dotato d'alcuna cosa, per la quale possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, che io ho conosciute nella Patria, ne gli altri paesi doue sino stato a posta, per impararle, e per metterle in prattica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra, ma breue, & secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, il medesimo prometto di

*fare verso del nostro doleissimo, e giocondissimo fratello M. Cornelio Aleotti vostro compatriotto: Il quale fù il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo mio Signor Ranuccio, e tutti gli altri Illustrissimi Signori, che vi si trouarono à quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Academici, ecceto che M. Thomaso Porcacchi, il quale ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccellentissimo Signor Marchese vostro Signore, e honoratissimo patrone, che il Signor Iddio feliciti sua Eccellentia nelle sue Illustriss. nozze, e in ogni altra attione, il medesimo sia da voi.*

*Di Brescia alli 13. di Giugno 1568.*

*Agostino Gallo.*


Accetta
Zappone
Aratro Bresciano
Zappa

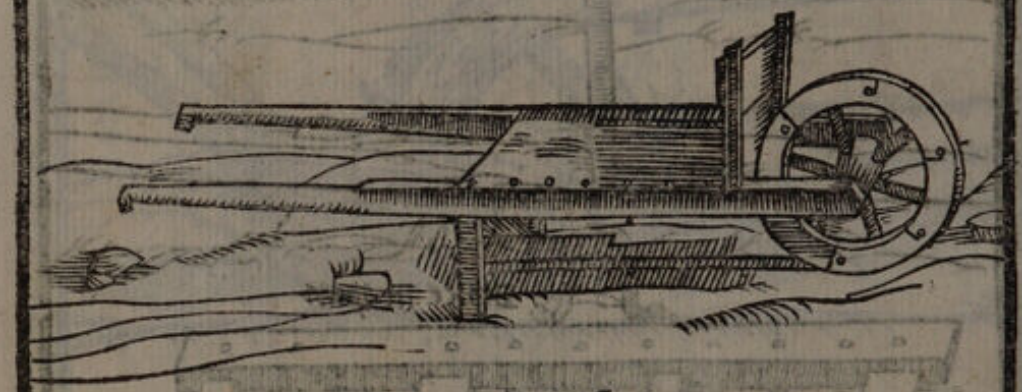

Aratro forestiero
Peregato forestiero
Roversore forestiero

Unable to display this page

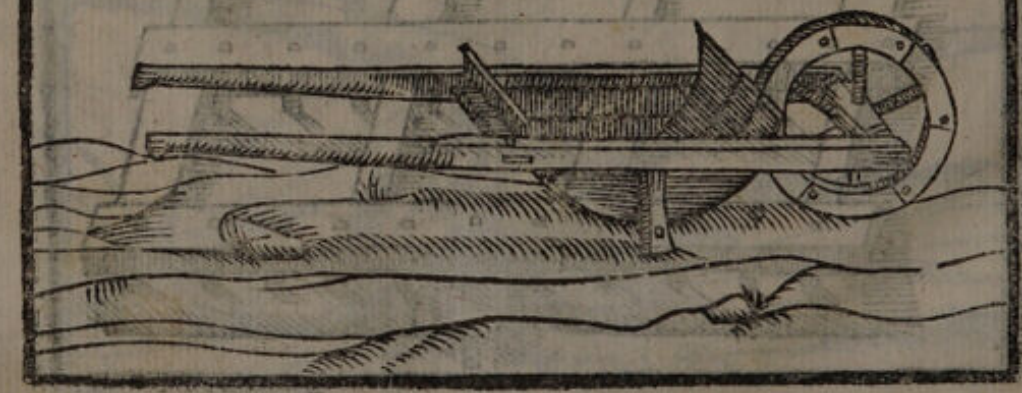
Traina per condur il terreno mosso coi Buoi



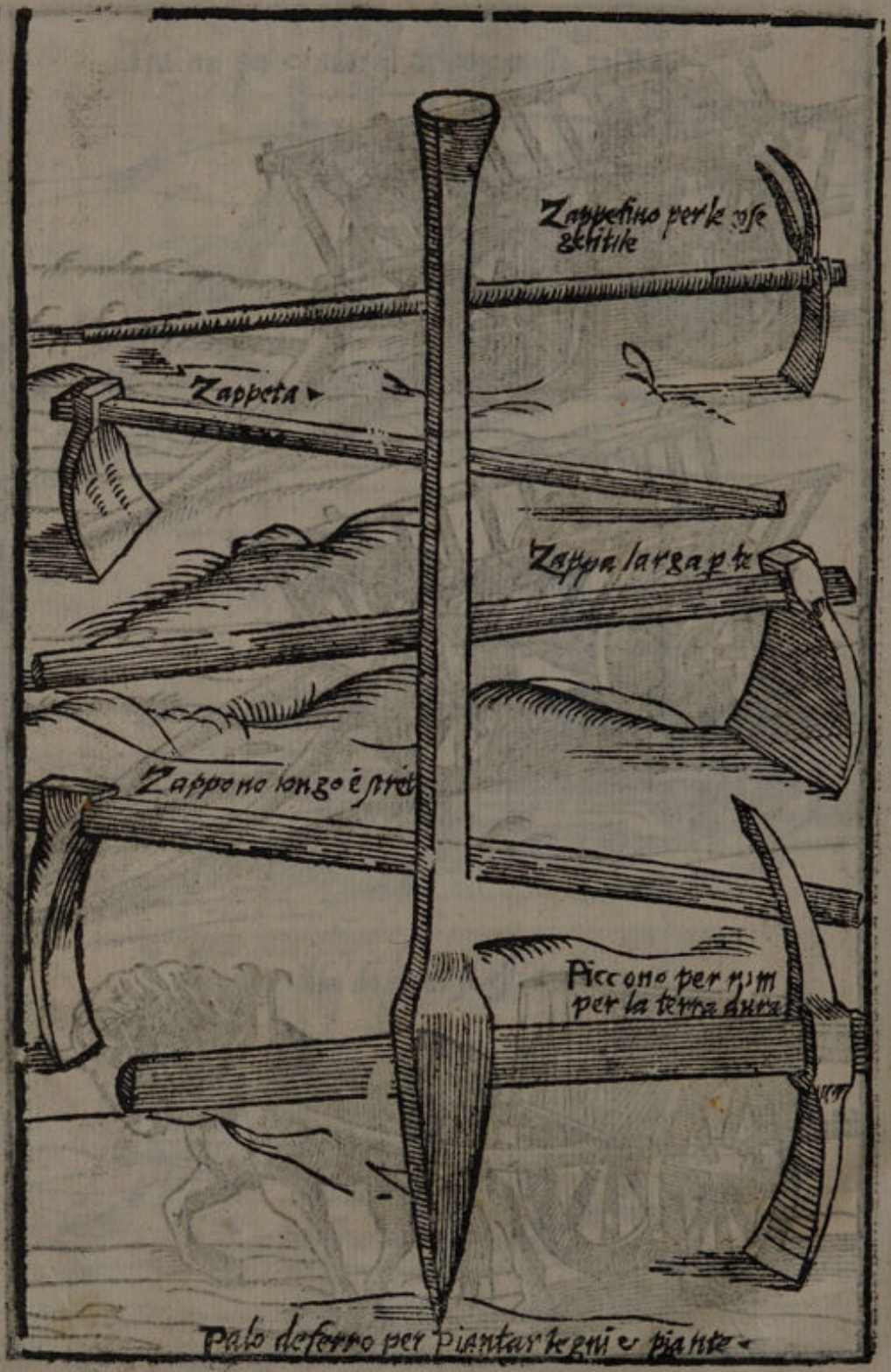
Carriola Bressana da mano

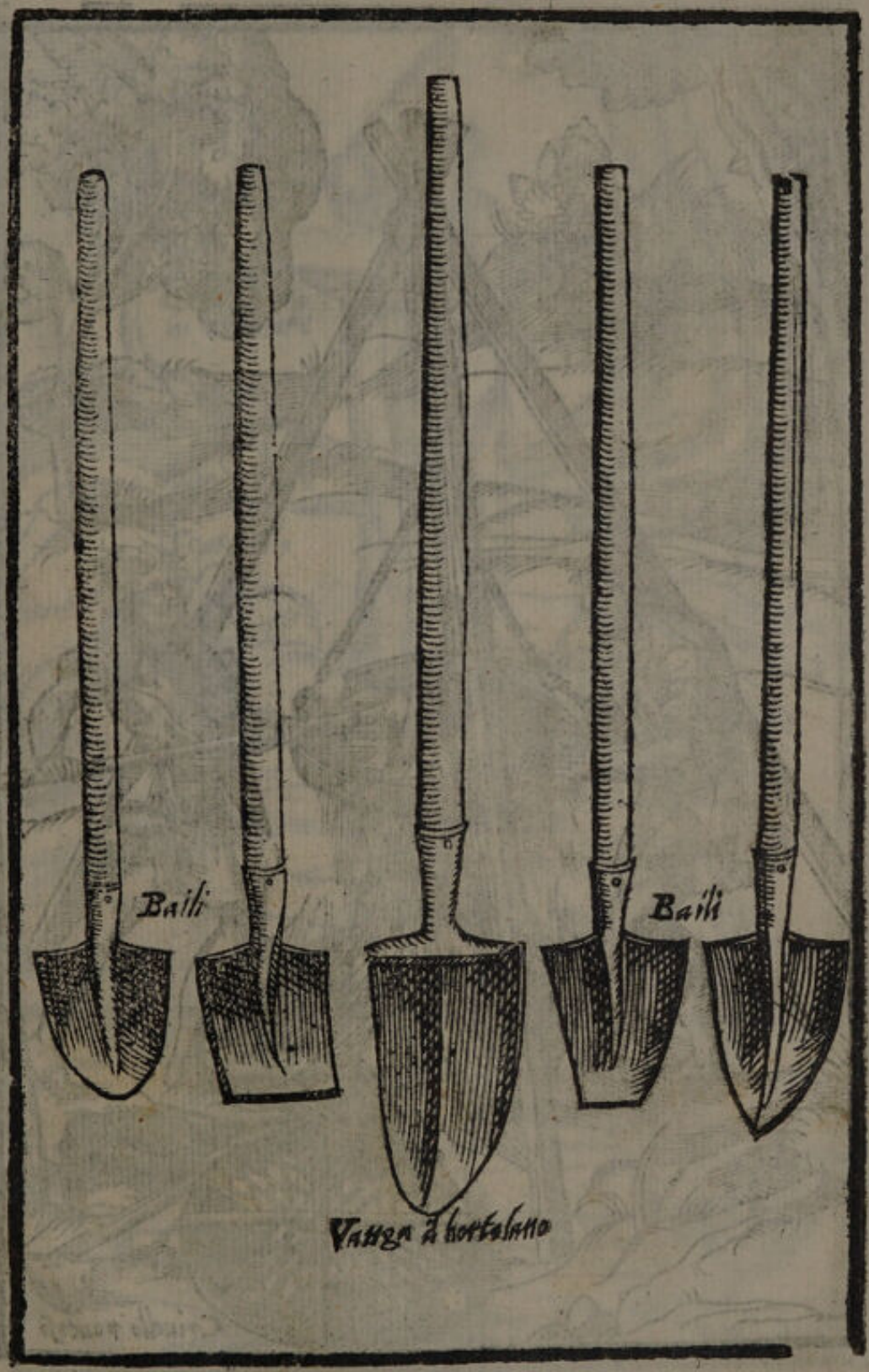


Carriola da mano fiorentina



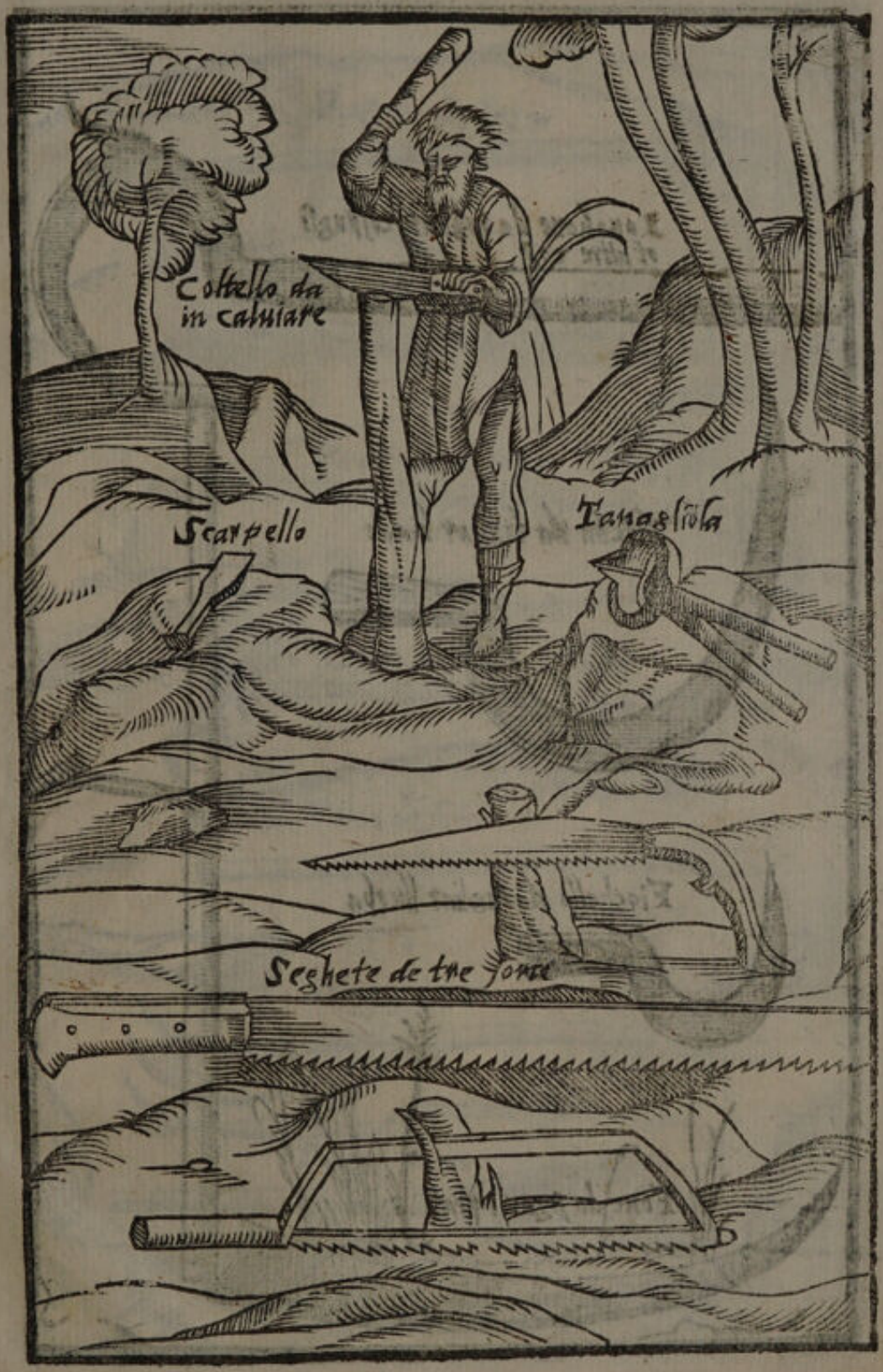


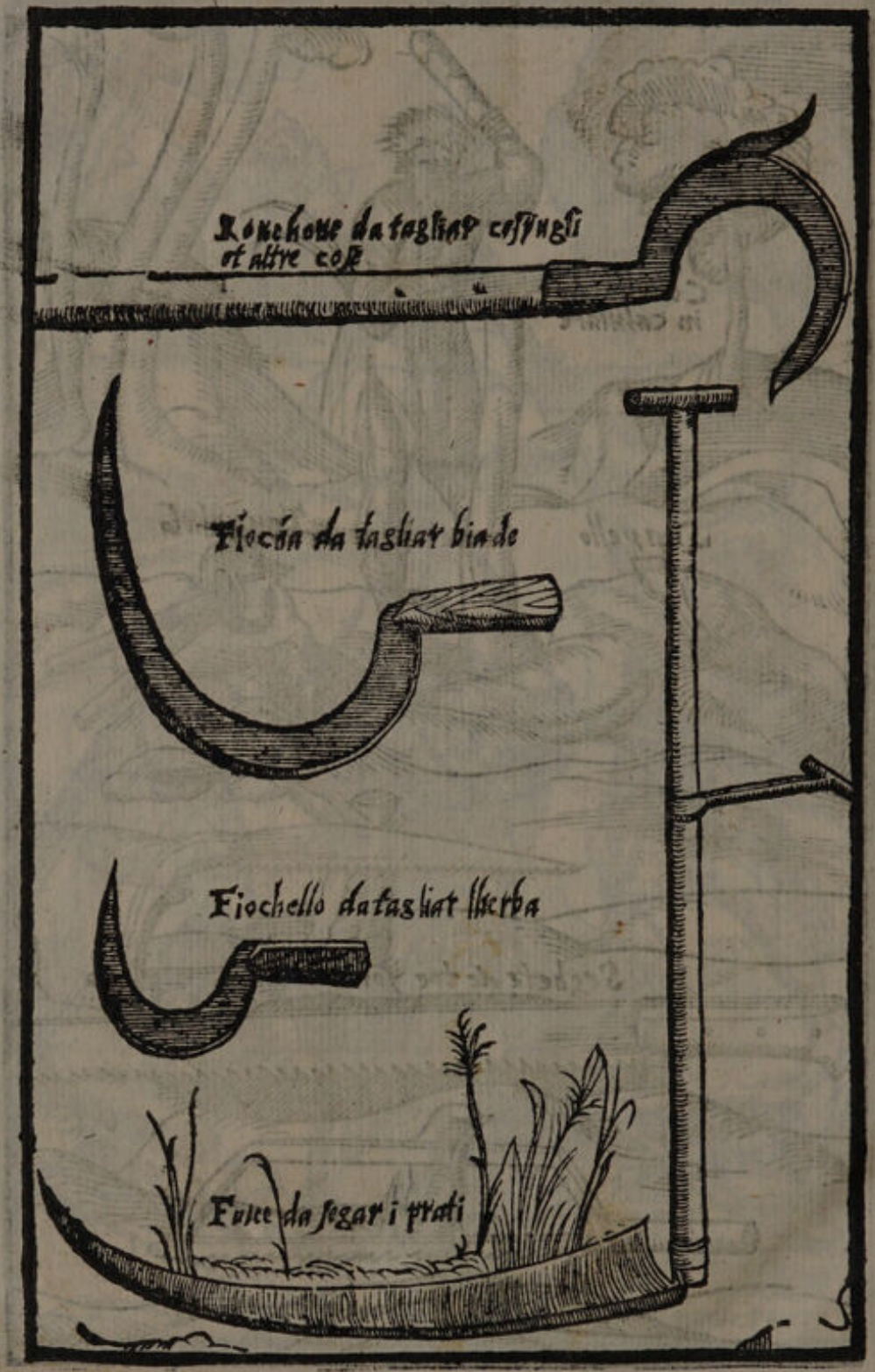

Zappetino per le rose
Zappetta
Zappa largapta
Zappone longo e stret
Piccono per rom
per la terra dura
Palo de ferro per piantar legni e piante




Vanga à hortolano


Crivello rouerso


Coltello da
in caluiare
Scarpello
Tanaglioſa
Seghete de tre ſorte


Roncheue da tagliar cessugli
et altre cose
Fiocõa da tagliar biade
Fiochello da tagliar 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


Soio
Benacetto
Benacia grande percondur lune


Riti o grana
Rivolti quattro


Tinaccio quadro fatto
con incastro.


Vezze
Lora
Canario
Barili


Podetto forestiero
Falcio
Podettino
Podettino
Podetto cō rampina
Podetino col manico di legno
Podetto col manico di legno


Segatta da scauezar arbori grossi
Sega
Lucetta
Piottin
Piottino
Pionetto
Piotta grande

Unable to display this page

Vasi diuersi da porre per le Api.

